

## II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola

Képzési szint	BSc	Tagozat	nappali	Tanév/félév	2023-2024/ I.
---------------	-----	---------	---------	-------------	------------------

### Tantárgyleírás

<b>A tantárgy címe</b>	Szállodai ismeretek
<b>Tanszék</b>	Földtudományi és Turizmus
<b>Képzési program</b>	24 Szolgáltatói szféra 242 Turizmus
<b>A tantárgy típusa, kreditértéke, óraszám (előadás/szeminárium/önálló munka)</b>	Típus: kötelező Kreditérték: 6 (180 óra) Előadás: 46 Szeminárium/gyakorlat: 26 Laboratóriumi munka: - Önálló munka: 108
<b>Tárgyfelelős oktató(k) (név, tudományos fokozat, tudományos cím, e-mail cím)</b>	Sass Enikő, PhD, docens sass.eniko@kmf.org.ua
<b>A tantárgy előkövetelményei</b>	Turizmus-szervezés (Turizmuselmélet) Marketing a turizmusban Korunk turizmusának sokszínűsége Kárpátalján.
<b>A tantárgy általános ismertetése, célja, várható eredményei, főbb témakörei</b>	<p><b>Célja:</b> <i>Szállodai ismeretek</i> tantárgy célja, hogy a szálloda létesítésén, működtetési feltételein, munkakörein, területi- és szervezeti felépítésén, a gazdaságban betöltött szerepén alapuló tudást és készségrendszert alakítson ki a hallgatókban. Ennek érdekében a szállodamenedzsment (vezetési, szervezési) alapismereteket és a szálláshely szolgáltatások szakmai ismereteinek gyakorlati elsajátítását helyezzük előtérbe.</p> <p><b>Feladata:</b> A tantárgy feladata a diákok elméleti és gyakorlati képzése a következő kérdésekben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a kereskedelmi szálláshelyek fejlődése;</li> <li>• a szálláshelyek besorolása;</li> <li>• szállodai szolgáltatások technológiája;</li> <li>• a szállodai vendégciklus tanulmányozása;</li> <li>• a szállodaipar szabályozási feltételei;</li> <li>• szállodai vállalkozás kiegészítő szolgáltatásainak szervezése;</li> <li>• a szállodákban végzett munka szervezése, munkakörök, beosztások;</li> <li>• a munkafolyamat megszervezése a szálloda földszinti és emeleti szintjein.</li> </ul> <p><b>A tantárgy teljesítése által a hallgatónak tudnia kell:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a szállodaipar történetét;</li> <li>• a szállodaipar alapfogalmait;</li> </ul>

- a szállodaipar jogi szabályozásait;
- a szállodák strukturális felépítését és szolgáltatási formáit befolyásoló tényezőket;
- a szálloda telepítési hely kiválasztásának szakmai szempontjait.
- a szállodaépület alaprajzi kialakításának lehetőségeit és összefüggéseit a szálloda rendeltetésével.
- a szállodai szobatípusokat, berendezésüket és felszerelésüket.
- a kereskedelmi szálláshelyek minősítésének szempontjait Ukrajnában és külföldön;
- a szállodák sajátosságait, tárgyi és személyi feltételeit;
- a szállodai tevékenység formáit és azok lebonyolításának módszereit;
- a szálloda üzemeltetési és ügyviteli összefüggéseit;
- a szállodai vállalkozás munkaszervezésének sajátosságait;
- a szálloda vezetői és egyéb munkaterületek feladatait;
- a szállodai munkafolyamatokat;

### **Általános kompetenciák (ÁK)**

ÁK 14. Képes önálló- és csapatmunka-végzésre.

### **Szakmai kompetenciák (SZK):**

SZK 01. Ismeri és érti a képzési területet, továbbá érti a szakmai tevékenység sajátosságait.

SZK 02. Képes a tudás gyakorlati alkalmazására.

SZK 06. Megérti a turisztikai utazásszervezés és a komplex turisztikai kiszolgálás (szállodai, éttermi, közlekedési, idegenvezetői, rekreációs) folyamatait.

SZK 08. Képes megérteni a turisztikai ágazat szolgáltatóinak és alrendszeinek elveit, képzési és munkaszervezési folyamatait.

### **Tervezett tanulási eredmények (TTE):**

TE 02. Ismeri, érti és a gyakorlatban alkalmazni tudja a turizmuselmélet, a turisztikai szervezés folyamatának és a turisztikai piac szereplőivel kapcsolatos alapfogalmakat.

TTE 06. Gyakorlatban alkalmazza a turisták kiszolgálásának szervezési elveit és módszereit.

TTE 12. Alkalmazza a hatékony kommunikáció készségeit a turistákkal.

TTE 13. Képes legyen kapcsolatot felvenni és tartani turisztikai és más ágazatok szakembereivel.

### **Főbb témák:**

A szállásadás története: az őskortól az újkorig. A modern szállodaipar létrejötte

*A szállodaipar kialakulásának története Ukrajnában. Napjaink szállodaipara Kárpátalján*

*A szállodaipar fejlődésének történelme Európában*

A kereskedelmi szálláshelyek fogalma, fajtái. Egyéb fogalmi meghatározás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: rendeltetés szerinti csoportosítás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: minőség szerinti csoportosítás.

	<p>A szállodák minősítése, osztályba sorolása  <i>Szállodai szobatípusok, berendezésük és felszerelésük Európában és Ukrajnában.</i></p> <p>A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: méret szerinti csoportosítás; tulajdonosi és üzemeltetési forma szerinti csoportosítás  <i>Szállodaláncok a világon és Ukrajnában</i></p> <p>A beruházás előkészületei. A beruházás megvalósítása. Üzembe helyezési eljárás  <i>Beszámolók a World Luxury Hotel Awards nyerteseiről</i></p> <p>A szállodai tevékenység funkciók szerinti rendszerezése. A szálloda épülete. A szálloda helyiségei</p> <p>A szobakiadási tevékenység személyi feltételei: Munkaerő-gazdálkodás  <i>Legek és különlegességek a szállodaiparban</i></p> <p>A szállodai szervezet. Szállodai menedzsment. Általános vezetői feladatok</p> <p>Értékesítési igazgató munkaköri feladatai, tevékenysége. F &amp; B igazgató. Műszaki igazgató munkaköri feladatai, tevékenysége</p> <p>Front Office Manager munkaköri feladatai. Front Office tevékenységi körei</p> <p>Front Office: VENDÉGCIKLUS</p> <p>Housekeeper munkaköri feladatai, tevékenysége. A Housekeeping munkakörei és feladatai</p> <p><i>Projekt munka: „Álmaim szállodája” üzleti terv kidolgozása</i></p>
<p><b>A tantárgy teljesítésének és értékelésének feltételei</b></p>	<p>A <i>Szállodai ismeretek</i> tantárgy elsajátításának legfőbb formája az előadások és szeminárium/gyakorlati foglalkozások, továbbá az önálló munkák elvégzése.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Az előadások és az önállóan feldolgozandó témák anyagaiból a hallgatók két tematikus ellenőrző dolgozatot írnak a félév során. Az ellenőrző dolgozatok pontszáma 30 - 30 pont, összesen 60 pont.</li> <li>– A szeminárium órák folyamán elkészített feladatokra és bemutatott előadásokra maximálisan 40 pontot lehet megszerezni.</li> </ul> <p>A szorgalmi időszakban összegyűjtött pontok a vizsga 40%-át teszik ki, a maradék 60%-ot a szóbeli vizsgán kell teljesíteni.</p>
<p><b>A tantárggyal kapcsolatos egyéb tudnivalók, követelmények</b></p>	<p>A tantárgy szemléltetése az órák folyamán prezentációk (ppt) formájában multimédia kivetítő segítségével valósulnak meg, magyar, ukrán és angol szerzők tankönyveinek és segédanyagainak felhasználása.</p> <p>A <i>Szállodai ismeretek</i> tantárgy tantárgymódszeri ellátásához felhasználható:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– az előadások jegyzetének nyomtatott és elektronikus változata;</li> <li>– szemléltetési anyag (ábrák, táblázatok, térképek);</li> <li>– multimédiás anyagok (videók, kisfilmek, számítógépes programok)</li> <li>– szétosztható anyag;</li> </ul> <p>a Földtudományi és Turizmus Tanszék illetve a főiskola könyvtárának segédanyagai és tudományos monográfiái.</p>
<p><b>A tantárgy alapvető irodalma és digitális segédanyagok</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Брич В. Я., (...), Кушнірук Г. В., Рутинський М. Й., Сусол Н. Я. та ін. (2020): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ: НАВЧ. ПОСІБНИК / ЗА ЗАГ. РЕД. ПРОФ. БРИЧА В.Я. – КИЇВ: ВИДАВНИЦТВО ЛІРА-К – 484 С. ISBN 978-617-7844-16-6</li> <li>2. BÁRTFAI E. (2004): SZÁLLODAI ALAPISMERETEK. BGF</li> </ol>

	<p>KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 207</p> <p>3. BÁRTFAI E. (2004): SZÁLLODAI ALAPISMERETEK. MELLÉKLETEK. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 225</p> <p>4. SZALÓK Cs. – FEHÉR T.NÉ (2007): SZÁLLÁSHELYMENEDZSMENT. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 133</p> <p>5. КОВЕШНИКОВ В. С., МАЛЬСЬКА М. П., РОГЛЕВ Х. Й. (2015): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВА. НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК, КОНДОР, КИЇВ, 751 С.</p> <p>6. ДСТУ 4269 (2003): «ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ КЛАСИФІКАЦІЯ ГОТЕЛІВ УСЛУГИ ТУРИСТИЧЕСКИЕ КЛАСИФІКАЦІЯ ГОСТИНИЦ» (<a href="http://www.dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003">HTTP://WWW.DNAOP.COM/HTML/29982/DOC-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003</a>)</p> <p>7. МАЛЬСЬКА М. П., ПАНДЯК І. Г. (2009) ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС: ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА. НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК.- К.: ЦЕНТР УЧБОВОЇ ЛІТЕРАТУРИ, 472 С.</p> <p>8. ЛУК'ЯНОВ В. О., МУНІН Г. Б. (2014): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ. НАВЧ. ПОС. ВИД. 2-ГЕ. – К.: КОНДОР-ВИДАВНИЦТВО, 346 С.</p> <p>9. ГОЛОВКО О.М., КАМПОВ Н.С., МАХЛИНЕЦЬ С.С., СИМОЧКО Г.В. (2012): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА. НАВЧ. ПОС. – К.: КОНДОР-ВИДАВНИЦТВО, 338 С.</p> <p>10. <a href="http://ENDRE.BARTFAI.SCITERRA.COM/#MEDIA">HTTP://ENDRE.BARTFAI.SCITERRA.COM/#MEDIA</a></p>
--	--