

## Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

<b>Ступінь вищої освіти</b>	бакалавр	<b>Форма навчання</b>	денна	<b>Навчальний рік/семестр</b>	2023-2024/ I.
-----------------------------	----------	-----------------------	-------	-------------------------------	------------------

### Силабус

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Організація готельного господарства
<b>Кафедра</b>	Географії та туризму
<b>Освітня програма</b>	24 Сфера обслуговування 242 "Туризм"
<b>Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)</b>	Тип дисципліни: обов'язкова Кількість кредитів: 6 (180 годин) Лекції: 46 год. Семінарські/практичні заняття: 26 год. Лабораторні заняття:- Самостійна робота: 108 год.
<b>Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)</b>	Шаш Еники Людвиківна, доцент доктор філософії sass.eniko@kmf.org.ua
<b>Пререквізити навчальної дисципліни</b>	Організація туризму (Основи туризмознавства) Маркетинг у туризмі Сучасні різновиди туризму Закарпаття
<b>Анотація дисципліни, мета та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, основна тематика дисципліни</b>	<p><i>Мета:</i> Метою викладання навчальної дисципліни <i>Організація готельного господарства</i> є засвоєння студентами теоретичних та практичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, сприйнятті ними готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму, яка набуває все більшого значення в економічному житті України та світу в цілому. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства та відрегулювати їх успішну діяльність на ринку готельних послуг.</p> <p><i>Завдання:</i> Основними завданнями дисципліни <i>Організація готельного господарства</i> є теоретична та практична підготовка фахівців з наступних питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особливості організації готельного господарства в Україні та закордоном;</li> <li>- основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства за типами та категоріями;</li> <li>- організація приміщень в підприємствах готельного господарства;</li> <li>- організація процесу обслуговування в підприємствах готельного</li> </ul>

господарства;

- основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення;
- організація обслуговування клієнтів у підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств;
- організація праці в готельному господарстві;
- організація виробничого процесу в підрозділах підприємств готельного господарства, а також його контроль.

*У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:*

- сутність та види готельних послуг;
- види та форми готельних підприємств та особливості їх діяльності;
- фактори, що впливають на функціонування готельних господарств;
- історичні передумови розвитку готельного господарства різних країн світу;
- сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності;
- понятійний апарат індустрії гостинності;
- елементи створення функціонального, екологічного, естетичного комфорту;
- нормативно-правову базу регулювання готельної індустрії;
- послідовність сертифікації готельних послуг;
- класифікації готельних господарств;
- мінімальні вимоги до певної категорії готелю;
- процедури проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг;
- організаційно-правові структури готельних господарств;
- склад основних служб готелю;
- функції, обов'язки та права структурних підрозділів;
- технології діяльності служби прийому та розміщення в різних категоріях готелів;
- напрями руху інформації через службу порт'є;
- види бронювання місць у готелях;
- технології бронювання та резервування місць у готелях;
- види прибиральних робіт у готельних приміщеннях;
- основні функції та обов'язки покоївки;
- технології підбору кадрів на підприємствах готельного типу;
- режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства;
- особливості мотивації персоналу готелів;
- основні складові культури поведінки працівників готелю;
- сутність стратегій конкуренції готельних підприємств;
- основні методи встановлення цін;
- особливості створення інтер'єрного простору приміщень;
- планову організацію зон;
- характерні риси різних стилів дизайну інтер'єрів.

#### **Загальні компетентності**

K14. Здатність працювати автономно та в команді.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**

K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

K16. Здатність застосовувати знання на практиці.

K20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).  
K22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем.

### **Програмні результати навчання**

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

#### *Тематика дисципліни:*

Еволюція гостинності: з найдавніших часів до сьогодення.

Виникнення сучасного готельного господарства

*Виникнення готельної сфери в Україні. Сучасне готельне господарство Закарпаття.*

*Історія розвитку готельної сфери у Європі*

Поняття «засоби розміщення», їхня типологія. Інші поняття готельної індустрії

Класифікація готельних підприємств за призначенням

Класифікація готельних підприємств за рівнем комфорту

Сертифікація та атестація готелів та номерів

*Категоризація готельних номерів за оснащенням та організації у Європі та в Україні*

Класифікація готельних підприємств за місткістю, формою власності та функціонування

*Мережі готелів у світі та в Україні*

Підготовка до інвестування. Реалізація інвестицій. Введення в експлуатацію.

*Результати нагородження призерів World Luxury Hotel Awards*

Функціональні організаційні структури управління готелем. Будівля готелю. Приміщення готелю.

Організація роботи служби прийому та розміщення в готелі: вимоги щодо персоналу

Особливості готельної індустрії.

Організаційна структура готелю. Готельний менеджмент. Загальні обов'язки керівництва

Функціональні обов'язки комерційного директора. Директор F & B (ресторанна служба). Функціональні обов'язки менеджера інженерно-експлуатаційної служби.

Функціональні обов'язки менеджера приймання і розміщення.

Функціональні обов'язки головного адміністратора

Служба приймання і розміщення (Front Office): Гостьовий цикл

Професійні обов'язки покоївки. Функціональні обов'язки покоївки.

*Проектна робота: розробка бізнес-плану по темі «Готель моєї мрії»*

#### **Критерії контролю**

Основними методами навчання дисципліни «Організація готельного

<p><b>та оцінювання результатів навчання</b></p>	<p><i>господарства»</i> є лекції та семінарські/практичні заняття, а також виконання самостійних робіт.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– На основі лекційних та самостійних занять студенти протягом семестру мають здати дві тематичні контрольні роботи. Можлива кількість балів – 30 балів за одну роботу (загалом 60 балів за дві роботи)</li> <li>– Максимальна кількість балів, які студент може отримати за підготовку виступів на семінарські заняття становить 40 балів.</li> </ul> <p>Бали, отримані під час навчального процесу складають 40 % екзаменаційної оцінки, а решту 60 % можливо отримати на усному екзамені.</p>
<p><b>Інші інформації про дисципліни (політика дисципліни, технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)</b></p>	<p>Курс лекцій, складені на основі угорських, українських та англійських джерел та навчальної літератури, передаватимуться у формі презентацій за допомогою мультимедійних засобів.</p> <p>Методична база дисципліни <i>«Організація готельного господарства»</i> включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• роздруковані та електронні конспекти лекцій;</li> <li>• наочний матеріал (малюнки, таблиці, карти);</li> <li>• мультимедійні матеріали;</li> <li>• роздатковий матеріал;</li> <li>• посібники та наукові монографії бібліотеки інституту та кафедри географії та туризму.</li> </ul>
<p><b>Базова література навчальної дисципліни та інші інформаційні ресурси</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 KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 207</li> <li>3. BÁRTFAI E. (2004): SZÁLLODAI ALAPISMERETEK. MELLÉKLETEK. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 225</li> <li>4. SZALÓK Cs. – FENÉR T.NÉ (2007): SZÁLLÁSHELYMENEDZSMENT. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 133</li> <li>5. КОВЕШНИКОВ В. С., МАЛЬСЬКА М. П., РОГЛЄВ Х. Й. (2015): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВА. НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК, КОНДОР, КИЇВ, 751 с.</li> <li>6. ДСТУ 4269 (2003): «ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ КЛАСИФІКАЦІЯ ГОТЕЛІВ УСЛУГИ ТУРИСТИЧЕСКИЕ КЛАССИФИКАЦИЯ 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>)</li> <li>7. МАЛЬСЬКА М. П., ПАНДЯК І. Г. (2009) ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС: ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА. НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК.- К.: ЦЕНТР УЧБОВОЇ ЛІТЕРАТУРИ, 472 с.</li> <li>8. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. (2014): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ. НАВЧ. ПОС. ВИД. 2-ГЕ. – К.: КОНДОР-ВИДАВНИЦТВО, 346 с.</li> <li>9. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. (2012): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА. НАВЧ. ПОС. – К.: КОНДОР-ВИДАВНИЦТВО, 338 с.</li> <li>10. <a href="http://endre.bartfai.sciterra.com/#media">HTTP://ENDRE.BARTFAI.SCITERRA.COM/#MEDIA</a></li> </ol>

