



Силабус курсу ЕВОЛЮЦІЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма – Туризм

Рік навчання: **2**, Семестр: **3**

Кількість кредитів: **5** Мова викладання: **українська**

Керівник курсу

канд.екон. наук, доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу. **Наталія ФАЛОВИЧ**

Контактна інформація

E-mail: n.falovych@gmail.com Tel: (098) 24-399-45

Опис дисципліни

Дисципліна "Еволюція сфери гостинності" досліджує історичну трансформацію індустрії готельно-ресторанного бізнесу в контексті соціально-економічного розвитку суспільства. Об'єктом вивчення виступають історичні форми організації готельного та ресторанного господарства, суб'єкти гостинності та їх еволюція в часі.

Зміст дисципліни охоплює аналіз генезису інституту гостинності з античних часів до середньовіччя, включаючи дослідження функціонування постійних дворів, таверн та інших закладів тимчасового перебування. Особливу увагу приділено становленню сучасної готельної індустрії в період промислової революції, формуванню мережевих структур та стандартизації послуг.

У межах курсу розглядається диференціація ресторанного бізнесу, еволюція концепцій харчування та становлення професійних стандартів обслуговування. Дисципліна передбачає вивчення впливу технологічних інновацій, зокрема розвитку транспортних систем, на структурні зміни в індустрії гостинності.

Суттєвий розділ присвячено аналізу сучасних тенденцій, включаючи процеси глобалізації, диджиталізації та становлення сталого розвитку в контексті історичної спадкоємності. Дисципліна забезпечує формування системного розуміння детермінант та закономірностей розвитку сфери гостинності як складової частини світового господарського комплексу.

Структура курсу

Години (лек. / пр.)	Тема	Результати навчання	Завдання
------------------------	------	---------------------	----------

2 / 2	Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі.	<i>Визначити основні чинники виникнення подорожей і туризму. Загальна характеристика розвитку подорожей в стародавньому світі. Перші мореплавці (Крит, Стародавній Єгипет, Фінікія). Великі полководці стародавності. Значення завойовницьких походів. Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Еволюція світового готельного господарства.</i>	Опитування, тест и, дискусії, есе
4 / 4	Тема 2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е)	<i>сформувати чітке уявлення про розвиток туристичної інфраструктури в стародавності. Подорожі в епоху античності. Розвиток подорожей в Стародавньому Сході. Особливості надання послуг гостинності у Стародавньому Римі, Греції, у Стародавній Персії, Середнього Сходу та Закавказзі.</i>	Опитування, тест и, дискусії, есе
4 / 4	Тема 3. Історія зародження і розвитку готельної справи в Європі	<i>розширити знання про виникнення перших засобів розміщення готельного типу. Отель Карнавалі, Клюні (середина XVI ст.), Бурбонський палац. Перші двох-, трьохповерхові готелі. Банкетні двори і клуби. Прибуткові будинки. Перший ресторан «Tour d'Argent». Виникнення спеціалізованих закладів з споживання кави та чаю. Історія виникнення кави. Історія виникнення кав'ярень.</i>	Опитування, тест и, дискусії, есе
4 / 4	Тема 4. Історія зародження готельно-ресторанного бізнесу в США	<i>систематизувати та поглибити знання про Перший заклад розміщення у США. Постоялі двори та таверни. Таверни «Stadt Hays», «Kreiger's Tavern», «Fraunces Tavern». Перші презентабельні готель вищого класу «Tremont Hotel», «Palmer House», «St. Charles» та «St. Louis», «Hotel del Coronado». Мережа «Будинків Харвея». Перший ресторан у США.</i>	Опитування, тест и, дискусії, есе
4 / 4	Тема 5. Історія виникнення і розвитку готельної сфери в Україні	<i>сформувати навички визначенняПерших закладів гостинності на території України. Центри паломництва в Україні. Особливості готельно-ресторанної сфери після остаточного приєднання України до Російської імперії. Заклади розміщення Києва початку XX ст. Готельно-ресторанна сфера у другій половині XIX - початку XX ст. Розвиток інфраструктури гостинності у великих містах України - Одесі, Харкові, Ялті, Львові.</i>	Опитування, тест и, дискусії, есе
4 / 4	Тема 6. Видатні кухарі світу, що увійшли в історію	<i>закріпити етапи планування та організації роботи туристичного ринку. Перші кулінарні книги. Історія кухарського ковпака. Великі кулінари світу, що увійшли в історію: Франсуа Ватель, Антонін Карем, Урбан Дюбуа, Еміль Бернар, Огюст Ескоф'є, Люсьєн Олів'є, Джулія Чайлд, Гордон Рамзі, Джеймі Олів'єр, Хестон Блюменталь, Ферран Адріа. Історія виникнення Мішленівської зірки.</i>	Модуль1
4 / 4	Тема 7. Основоположники сучасної індустрії гостинності	<i>вивчити етапи функціонування та диверсифікації туристичного ринку світу. Цезар Рітц, Уїллард Марріотт, Конрад Ніколсон, Хілтон Кемонс, Вілсон</i>	Опитування, тест и, дискусії,

		<i>(«Holiday Inns»), Ісідор Шарп, Ховард Джонсон, Рей Крок, як синонім елегантності та вишуканості у індустрії гостинності. Еллсворт Статлер, як головний спеціаліст в готельному бізнесі усіх часів танародів.</i>	есе
4 / 4	Тема 8. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу	<i>Вивчити кон'юнктуру ринку туристичних та готельно- ресторанних послуг. Поглиблення спеціалізації готельних і ресторанних закладів. Утворення міжнародних готельних і ресторанних ланцюгів. Розвиток мережі малих підприємств. Впровадження в індустрію гостинності комп'ютерних технологій.</i>	Опитування, тест и, дискусії, есе

Літературні джерела

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник. Київ: Знання України, 2019. 358 с.
2. Бабарицька В. К., Малиновська О. Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту: навч. посібник. Київ: Альтерпрес, 2018. 288 с.
3. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 224 с.
4. EUROSTAT. URL: <http://ec.europa.eu/eurostat/data/database>
5. Федорченко В. К., Дьорова Т. А. Історія туризму в Україні: навч. посібник. Київ, 2018.
6. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник / Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Артеменко А. С., Кошиль Ю. В.; за заг. ред. Л. С. Трофименко, О. О. Гаца. Київ: Кондор, 2018. 370 с.
7. Готельна справа. Конспект лекцій: у 2 ч. / укл. Г. Я. Круль. Чернівці: Рута, 2016–2018. Ч. 1 і 2. 68 с., 52 с.
8. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги-XXI, 2019. 300 с.
9. Король О. Д., Крачило М. П. Менеджмент туризму: навч. посібник. Чернівці: Рута, 2018. 240 с.
10. Кузнецова Н. М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: ФПУ, Ін-т туризму, 2018. 176 с.
11. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.
12. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 304 с.
13. Мальська М. П., Худо В. В., Цибух В. І. Основи туристичного бізнесу: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2018. 272 с.
14. Менеджмент туристичної індустрії: навч. посібник / Школа І. М. та ін.; за ред. проф. І. М. Школи. Чернівці: Книги-XXI, 2018. 596 с.
15. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2013. 346 с.

16. Пуцтейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2019. 344 с.
17. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: навч. посібник. Київ: Кондор, 2018. 408 с.
18. Скибінський С. В., Іванова Л. О., Моргун О. Ф. Маркетинг готельних послуг. Львів: Вид-во Львівської комерційної академії, 2019. 246 с.
19. Уніфіковані технології готельних послуг / за ред. проф. В. К. Федорченка; Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. Київ: Вища школа, 2019. 237 с.
20. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посібник / Мунін Г. Б., Змійов А. О., Зінов'єв Г. О. та ін.; за ред. проф. С. І. Дорогунцова. Київ: Ліра-К, 2015. 520 с.
21. Устименко Л. М., Афанасьєв І. Ю. Історія туризму: навч. посібник. Київ: Альтер-прес, 2018. 320 с.
22. UNWTO. URL: <https://www.unwto.org/>
23. International Journal of Tourism Research. URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/15221970>

Оцінювання

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни **«Еволюція сфери гостинності»** визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Модуль 1		Модуль 2		Модуль 3	Модуль 4	Модуль 5
10%	10%	10%	10%	5%	15%	40%
Поточне оцінювання	Модульний контроль 1	Поточне оцінювання	Модульний контроль 2	Тренінг	Самостійна робота	Екзамен
Визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час практичних занять 1-9.	Теоретичні питання (2 розширених пит.) Теми 1-5.	Визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час практичних занять 10-15.	1. Теоретичні питання (2 пит.) – макс. 60 балів. 2. Практичне завдання – макс. 40 балів. Теми 6-8.	Оцінка за виконання тренінгового завдання.	Оцінка за виконання завдання.	Відповідь на два запитання, кожне з яких = 20 балів, а у підсумку = 40 балів Практичне завдання = 60 балів

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74		D (задовільно)
60–64	незадовільно	E (достатньо)
35–59		FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)