

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
інституту міжнародних відносин ім.
Б.Д. Гаврилишина

Людмила ГАВРИЛЮК-ЄНСЕН
«29» 08 2025 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної
роботи

Віктор ОСТРОВЕРХОВ
«29» 08 2025 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового
інституту новітніх освітніх технологій
Святослав ПИТЕЛЬ

«29» 08 2025 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни

«Еволюція сфери гостинності»

Ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – І Транспорт та послуги

спеціальність – ІЗ Туризм та рекреація

Освітньо-професійна програма – «Туризм»

Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ. (год.)	ІРС (год.)	Тренінг (год.)	СРС (год.)	Разом (год.)	Залік	Екзамен
Денна	2	3	30	30	4	8	78	150	-	3
Заочна	2	3	8	4			138	150	-	4

Тернопіль – ЗУНУ
2025

Віктор Островерхов

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні з спеціальністю 242 Туризм та рекреація галузі знань 24 Сфера обслуговування, затвердженої Вченою Радою ЗУНУ (протокол № 10 від 23.06.2023 р.).

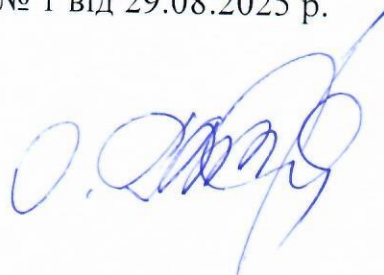
Робочу програму склала:

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



Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол № 1 від 29.08.2025 р.

Завідувач кафедри
к. е. наук, доцент



Оксана ГУГУЛ

Гарант ОП



Володимир МАЗУР

**СТРУКТУРА
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Еволюція сфери гостинності»**

1. Опис дисципліни «Еволюція сфери гостинності»

Дисципліна – «Еволюція сфери гостинності»	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти чи СВО	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 5	Галузь знань J Транспорт та послуги	Нормативна дисципліна, мова навчання - українська
Кількість залікових модулів: 4	Спеціальність – J3 Туризм та рекреація	Рік підготовки: 1 Семестр: 1
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти – бакалавр	Лекції: <i>Денна – 30</i> Практичні заняття: <i>Денна – 30</i>
Загальна кількість годин – 150 год.		Самостійна робота <i>Денна – 48 год.</i> <i>Тренінг – 8 год.</i> Індивідуальна робота – <i>4 год.</i>
Тижневих годин – 10, з них аудиторних – 4		Вид підсумкового контролю – <i>Денна –екзамен</i>

2. Мета та завдання дисципліни «Еволюція сфери гостинності»

2.1. Мета вивчення дисципліни

Метою дисципліни «Еволюція сфери гостинності» є сформувати знання з історичних аспектів виникнення і розвитку готельно бізнесу в загальному контексті історії світової і вітчизняної культури.

2.2. Завдання вивчення дисципліни

В результаті вивчення курсу «Еволюція сфери гостинності» студенти повинні знати:

- теоретичні аспекти індустрії гостинності (основний понятійний апарат, характеристики явищ, процесів, відомі точки зору, проблеми і напрями розвитку теорії планування та організації маркетингової діяльності туристичного підприємств);
- зарубіжний досвід планування та організації маркетингу на підприємствах індустрії гостинності, досягнення кращих зарубіжних туристичних компаній у виробленні і реалізації різних управлінських підходів в сфері маркетингу;
- сучасний інструментарій розроблення і впровадження новітніх підходів у сфері індустрії гостинності.

У результаті вивчення дисципліни «Еволюція сфери гостинності» студент повинен **вміти**:

- використовувати знання, отримані при вивченні фундаментальних і спеціальних дисциплін;
- здійснювати управління матеріальними й інформаційними потоками на всіх етапах бізнес-процесів підприємства туристичного бізнесу;
- розраховувати економічну ефективність планування та організації індустрії гостинності.

2.3. Найменування компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та

закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни.

Програма дисципліни «Еволюція сфери гостинності» інтегрує професійно-теоретичні знання та практику сучасних досліджень, передбачає системне викладання теорії і практики раціональної організації та ефективного управління готельним бізнесом.

Оволодіння цим курсом повинне виробити у студентів навички спілкування, аналізу ділових ситуацій, привчити до об'єктивної оцінки своїх дій, до самоаналізу.

Вивчення курсу «Еволюція сфери гостинності» передбачає наявність систематичних та ґрунтовних знань із суміжних курсів (географія туризму), цілеспрямованої роботи над вивченням спеціальної літератури, активної роботи на лекціях та практичних заняттях, самостійної роботи.

2.5. Результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

3. Зміст дисципліни «Еволюція сфери гостинності»

Змістовий модуль 1. Історія зародження та еволюції готельної індустрії

Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі

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.

Література:[4,5,10,20]

Тема 2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е)

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.

Література:[5,11,12,22]

Тема 3. Історія зародження і розвитку готельної справи в Європі

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.

Література:[6,7,10,17]

Тема 4. Історія зародження готельно-ресторанного бізнесу в США

Перший засіб 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.

Література:[1,12,18]

Тема 5. Історія виникнення і розвитку готельної сфери в Україні

Перші заклади 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.

Література:[3,16,17,18]

Тема 6. Видатні кухарі світу, що увійшли в історію

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 Олівер, Хестон Блюменталь, Ферран Адріа. Історія виникнення Мішленівської зірки.

Література:[3,9,13,15,17]

Тема 7. Основоположники сучасної індустрії гостинності

Цезар Рітц, Уїллард Марріотт, Конрад Ніколсон, Хілтон Кемонс, Вілсон («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 та народів.

Література:[1,3,9,16,21]

Тема 8. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу

Поглиблення спеціалізації готельних і ресторанних закладів. Утворення міжнародних готельних і ресторанних ланцюгів. Розвиток мережі малих підприємств. Впровадження в індустрію гостинності комп'ютерних технологій.

Література:[15,19,22]

4. Структура залікового кредиту з дисципліни «Еволюція сфери гостинності»

Денна форма навчання

Назва теми	Кількість годин					
	Лекції	Практич ні заняття	Індивідуаль на робота	Тренінг, КПЗ	Самостій на робота	Контрол ьні заходи
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. Історія зародження та еволюції готельної індустрії						
Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі	3	3	2	4	5	Завдання, кейси
Тема 2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е)	3	3			5	Тести, питання
Тема 3. Історія зародження і розвитку готельної справи в Європі	4	4			5	Питання, завдання
Тема 4. Історія зародження готельно-ресторанного бізнесу в США	4	4			5	Тести, завдання
Тема 5. Історія виникнення і розвитку готельної сфери в Україні	4	4			13	Тести, питання, реферати, завдання
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Розвиток українського та світового готельного бізнесу						
Тема 6. Видатні кухарі світу,що увійшли в історію	4	4	2	4	5	Питання, реферати, завдання
Тема 7. Основоположники сучасної індустрії гостинності	4	4			4	Тести, питання
Тема 8. Сучасний стан та пперспективи розвитку готельного бізнесу в Україні та світі	4	4			6	Тести, питання, реферати, завдання
Усього годин	30	30	4	8	48	

Заочна форма навчання

Назва теми	Кількість годин		
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. Історія зародження та еволюції готельної індустрії			
Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі	1	1	13
Тема 2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е)	1		12
Тема 3. Історія зародження і розвитку готельної справи в Європі	1	1	15
Тема 4. Історія зародження готельно-ресторанного бізнесу в США	1		10
Тема 5. Історія виникнення і розвитку готельної сфери в Україні	1	1	15
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Розвиток українського та світового готельного бізнесу			
Тема 6. Видатні кухарі світу, що увійшли в історію	1	1	15
Тема 7. Основоположники сучасної індустрії гостинності	1		15
Тема 8. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні та світі	1		13
Усього годин	8	4	108

5. Тематика практичних завдань

Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі Питання для обговорення:

1. Основні чинники виникнення подорожей і туризму. Загальна характеристика розвитку подорожей в стародавньому світі.
2. Перші мореплавці (Крит, Стародавній Єгипет, Фінікія). Великі полководці стародавності. Значення завойовницьких походів.
3. Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Еволюція світового готельного господарства.

Література:[4,5,10,20]

Тема 2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е)

1. Розвиток туристичної інфраструктури в стародавності. Подорожі в епоху античності. Розвиток подорожей в Стародавньому Сході.
2. Особливості надання послуг гостинності у Стародавньому Римі, Греції, у Стародавній Персії, Середнього Сходу та Закавказзі.

Література:[5,11,12,22]

Тема 3. Історія зародження і розвитку готельної справи в Європі

1. Виникнення перших засобів розміщення готельного типу. Отель Карнавалі, Клюні (середина XVI ст.), Бурбонський палац. Перші двох-, трьохповерхові готелі. Банкетні двори і клуби. Прибуткові будинки.

2. Перший ресторан «Tour d'Argent». Виникнення спеціалізованих закладів з споживання кави та чаю. Історія виникнення кави.

Література:[6,7,10,17]

Тема 4. Історія зародження готельно-ресторанного бізнесу в США

1. Перший засіб розміщення у США. Постоялі двори та таверни. Перші презентабельні готель вищого класу «Tremont Hotel», «Palmer House», «St. Charles» та «St. Louis», «Hotel del Coronado».

2. Таверни «Stadt Hays», «Kreiger's Tavern», «Fraunces Tavern». Перший ресторан у США. Мережа «Будинків Харвея».

Література:[1,12,18]

Тема 5. Історія виникнення і розвитку готельної сфери в Україні

1. Перші заклади 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.

2. Готельно-ресторанна сфера у другій половині XIX - початку XX ст. Розвиток інфраструктури гостинності у великих містах України - Одесі, Харкові, Ялті, Львові.

Література:[3,16,17,18]

Тема 6. Видатні кухарі світу, що увійшли в історію

1. Перші кулінарні книги. 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 Олівер, Хестон Блюменталь, Ферран Адріа.

2. Історія кухарського ковпака.

3. Історія виникнення Мішленівської

зірки. Література:[3,9,13,15,17]

Тема 7. Основоположники сучасної індустрії гостинності

1. Цезар Рітц, Уїллард Марріотт, Конрад Ніколсон Хілтон, Кемонс Вілсон («Holiday Inns»), Ісідор Шарп, Ховард Джонсон, Рей Крок, як синонім елегантності та вишуканості у індустрії гостинності.

2. Елсворт Статлер, як головний спеціаліст в готельному бізнесі усіх часів та народів. Література:[1,3,9,16,21]

Тема 8. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні та

світі

1. Поглиблення спеціалізації готельних закладів у світі.

2. Утворення міжнародних готельних і ресторанних ланцюгів. Розвиток мережі малих підприємств.

3. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України

4. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні

5. Впровадження в індустрію гостинності комп'ютерних

технологій. Література:[15,19,22]

6. Тематика самостійної роботи.

1. Чинники становлення та розвитку засобів розміщення

2. Роль фінікійців у розвитку індустрії гостинності.

3. Великі полководці стародавності

4. Перші гостьові підприємства: караван-сараї, таверни, постоялі двори

5. Розвиток системи таверн та постоялих дворів в Древній Греції та Римській Імперії.

6. Виникнення перших засобів готелів (Отель Карнавалі, Клюні, Бурбонський палац). . Перший ресторан «Tour d'Argent»: особливості та сучасний стан.
7. Міфи, легенди та історія виникнення кави.
8. Початок формування спеціалізованих закладів розміщення (епоха середньовіччя)
9. Розвиток готельної справи в епоху Просвітництва
10. Відкриття перших кав'ярень в Європі XVII століття, започаткування ресторанного бізнесу.
11. Перші сучасні готелі («Брістоль», «Метрополь», «Палас», «Савой», та ін).
12. Особливості мережі «Будинків Харвея».
13. Наслідки першої та другої світових війн для готельного господарства.
14. Основні центри паломництва в Україні.
15. Особливості готельно-ресторанної сфери після остаточного приєднання України до Російської імперії.
16. Розвиток інфраструктури гостинності у Одесі, Харкові, Ялті, Львові.
17. Франсуа Ватель, Антонін Карем, Люсьєн Олів'є, Джеймі Олівер: їх роль у світовій кулінарії.
18. Переваги та недоліки Мішленівської зірки.
19. Провідники готельного бізнесу як синонім елегантності та вишуканості в індустрії гостинності.
20. Процеси концентрації і кооперації в готельному бізнесі.
21. Початок діяльності готельного бізнесу з кінця XIX століття як самостійного фактору розвитку туризму
22. Ресторанні послуги і ресторанне господарство України: становлення та розвиток
23. Сутність та економічне значення ресторанного господарства при готеля.
24. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні.
25. Розвиток готельного господарства в світі.

7. Тренінг, комплексне практичне індивідуальне завдання

8. Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

У процесі вивчення дисципліни «Еволюція сфери гостинності» використовуються наступні засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання:

- поточне опитування;
- тестування;
- модульне тестування та опитування;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- модульна контрольна робота;
- оцінювання результатів КППЗ;
- екзамен.

9. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

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

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3 (КППЗ)	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20 %	20 %	20 %	40%
1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 1-4 по 10 балів) = 40 балів 2. Письмова робота = 60 балів.	1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 5-8 по 10 балів) = 40 балів 2. Письмова робота = 60 балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КППЗ – макс. 70 балів	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	задовільно	D(задовільно)
60-64		E(достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю Повторного складання)

10. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

№ п/п	Найменування	Номер теми
1	Ноутбук	1-11
2	Мультимедійний проектор	1-8
3	Система дистанційного навчання ЗУНУ <i>moodle.wunu.edu.ua</i>	1-8
4	Пакет прикладних програм базових інформаційних технологій: <i>MS Office</i>	1-8
5	Телекомунікаційне програмне забезпечення (<i>Internet Explorer, Opera, GoogleChrome. Firefox</i>)	1-8

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу / Л.П. Дядечко. – К.: Центр учбової літератури. – 2018. – 224с.
2. Готельна справа. Конспект лекцій: У 2 ч. / Укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Рута, 2016-
18. – Частина 1 і 2. – 68с, 52
3. Король О.Д. Менеджмент туризму: Навчальний посібник / О.Д. Король, М.П. Крачило. – Чернівці: Рута. – 2018. – 240с.
4. Мальська М.П. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 304с.
5. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с.
6. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник / П.Р. Пуцентейло. – К.: ЦУЛ. – 2019. – 344с.
7. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник / Школа І.М. та ін.; за ред. проф. І.М. Школи. – Чернівці: Книги-XXI. – 2018. – 596с.
8. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник / Х.Й. Роглев. – К.: Кондор. – 2018. – 408с.
9. Бабарицька В.К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення тур продукту: Навчальний посібник / В.К. Бабарицька, О.Ю. Малиновська. – К.: Альтерпрес, 2018. – 288с.
10. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник / М.П. Мальська, В.В. Худо, В.І. Цибух. – К.: Центр навчальної літератури. – 2018. – 272с.
11. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні / В.Ф. Кифяк. – Чернівці: Книги-XXI. – 2019. – 300с.
12. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури. – 2013. – 346с.
13. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2019. – 358с.

14. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник / Н.М. Кузнецова. – К.: ФПУ, Ін-т туризму. – 2018. – 176с.
15. 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 і О.О. Гаца. – К.: Кондор. – 2018. – 370с.
16. Устименко Л.М. Історія туризму: Навчальний посібник / Л.М.Устименко, І.Ю. Афанасьєв. – К.: Альтер-прес. – 2018. – 320с.
17. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посібн. / Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О. та ін.; за редакцією проф. С.І. Дорогунцова. – К.: Ліра-К. – 2015. – 520с.
18. Федорченко В.К. Історія туризму в Україні: Навч. посібник / В.К. Федорченко, Т.А. Дьорова. – К.:2018.
19. Уніфіковані технології готельних послуг / За ред проф. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. – К.: Вицашк.– 2019. – 237 с.
20. Скибінський С.В., Іванова Л.О., Моргун О.Ф. Маркетинг готельних послуг / С.В. Скибінський, Л.О. Іванова, О.Ф. Моргун. – Львів: Вид-во Львів. комерційної академії. – 2019. – 246с.
21. UNWTO.URL:<https://www.unwto.org/>
22. EUROSTAT.URL:
<http://ec.europa.eu/eurostat/data/database>International Journal of
Tourism Research URL:<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/15221970i>