

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Історія індустрії гостинності

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

м. Івано-Франківськ – 2023

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Історія індустрії гостинності
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	2/3 Пропустити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30год. Самостійна робота –120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=250

2. Опис дисципліни

Мета курсу: сформувати у студентів глибокі теоретичні знання про ключові історичні аспекти щодо виникнення і розвитку індустрії гостинності в загальному контексті історії світової і вітчизняної культури.

Цілі курсу: вивчення витоків індустрії гостинності в історії культури, динаміки розвитку подорожей, їх цілей, завдань і соціокультурних наслідків; розгляд історії індустрії гостинності у зв'язку з певним типом культури, характерних особливостей мотивації подорожей, самих мандрівників і подорожників у різних культурах; виявлення об'єктивних передумов становлення індустрії гостинності; розкриття особливостей вітчизняної індустрії гостинності, її історії та розвитку на всіх етапах, аналіз сучасного стану української індустрії гостинності.

Компетентності:

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..

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Програмні результати навчання:

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Історія індустрії гостинності як навчальна дисципліна	Предмет історії індустрії гостинності. Визначення, мета, завдання курсу. Становлення, суть, міжпредметні зв'язки та значення дисципліни. Основні терміни і поняття. Основні методи збирання та аналізу інформації про історію індустрії гостинності.	Питання, тести, практична робота
2.	Основні чинники виникнення та розвитку подорожей і індустрії гостинності	Основні групи чинників виникнення індустрії гостинності. Головні підходи до періодизації історії індустрії гостинності. Історичні етапи розвитку індустрії гостинності. Суспільні функції індустрії гостинності. Значення індустрії гостинності для історії людства. Зв'язок історії індустрії гостинності у з іншими науками.	Питання, тести, практична робота
3.	Видатні кулінари та ресторатори.	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. Історія виникнення Мішленівської зірки.	Питання, тести, практична робота
4.	Основоположники сучасної системи 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. Елсворт Статлер, як головний спеціаліст в готельному бізнесі усіх часів та народів.	Питання, тести, практична робота
5.	Історія індустрії гостинності у Стародавньому світі.	Особливості міграцій первісних людей. Передумови виникнення і розвитку мандрівок. Стародавній світ з соціально-економічної точки зору. Розвиток подорожей в Стародавньому світі та основні мотиви подорожей людини. Сутність та значення військових завойовницьких походів для подальшого розвитку подорожей, поширення знань та культурного обміну. Мандрівки на Далекому Сході як складова способу життя. Перші морські (військові і торговельні) експедиції. Розвиток мореплавства у стародавній Фінікії. Подорожі стародавніх греків і римлян. Розвиток інфраструктури для подорожуючих і традиції гостинності. Зародження картографії у Стародавньому Китаї. Специфіка організації та здійснення подорожей в Китаї та Індії. Поява перших об'єктів туристської інфраструктури.	Питання, тести, практична робота

6.	Історія індустрії гостинності у добу Середньовіччя.	Соціально-економічна характеристика розвитку і види закладів гостинності в епоху Середньовіччя. Розвиток мореплавства в Арабському світі. Подорожі вікінгів. Розвиток інфраструктури для подорожуючих в епоху Середньовіччя. Традиції гостинності. Паломництво як культурний феномен. Місіонерські подорожі. Хрестові походи, їх причини, значення та соціокультурні наслідки. Удосконалення будівництва доріг та транспортних засобів у середньовічній Європі. Розвиток освітянських подорожей. Торговельні подорожі купців. Загальні риси подорожей в епоху Середньовіччя	Питання, тести, практична робота
7.	Історія індустрії гостинності в епоху Великих географічних відкриттів.	Соціально-економічна характеристика та чинники розвитку сфери гостинності в епоху Відродження. Розвиток мореплавства та Великі географічні відкриття. Нові складові елементи у сфері гостинності у XV – XVI ст. Епоха Великих географічних відкриттів (XV – XVII ст). Відкриття і колонізація нових земель в Центральній і Південній Америці. Дослідницькі експедиції в Америці, Африці, Азії. Підкорення Сибіру. Морські торговельні та колонізаційно-завойовницькі експедиції, їх сутність та значення для створення передумов подальшого розвитку індустрії гостинності. Формування елементів інфраструктури та системи гостинності у XV – XVI ст	Питання, тести, практична робота
8.	Історія індустрії гостинності у добу Нового часу.	Основні чинники становлення елементів сфери гостинності в епоху Просвітництва. Подорожі та географічні відкриття в XVII – XIII ст. Поява та розвиток системи гостинності в XVII – XIII ст. Основні види та значення об'єктів гостинності в епоху Просвітництва. Транспортна революція як фактор сприяння активного розвитку об'єктів індустрії гостинності.	Питання, тести, практична робота
9	Історія індустрії гостинності у Модерну добу.	Основні чинники та напрямки розвитку системи гостинності у світі в кінці XIX – XX ст. Особливості становлення світової індустрії гостинності. Створення та діяльність міжнародних організацій у індустрії гостинності в другій половині XX – початку XXI ст. Розвиток готельного господарства та ресторанних закладів. Поява та особливості функціонування готельних мереж. Формування основних туристських центрів у першій половині XX ст. Поява нових туристських напрямів у другій половині XX – початку XXI ст. Вивчення досвіду розвитку індустрії	Питання, тести, практична робота

		гостинності в розвинених країнах світу. Особливості розвитку індустрії гостинності у другій половині ХХ ст. Міжнародні готельні та ресторанны організації, їх функції та особливості діяльності.	
10	Історія розвитку готельно-ресторанної сфери в Україні	Перші заклади гостинності на території України. Заклади гостинності у часи Київській Русі. Центри паломництва в Україні. Розвиток закладів гостинності в Україні у Польсько-Литовську та Козацьку добу. Готельно-ресторанна сфера України у другій половині ХVІІІ – ХІХ ст. Поглиблення спеціалізації готельних і ресторанных закладів. Утворення міжнародних готельних і ресторанных ланцюгів. Розвиток мережі малих підприємств. Впровадження в індустрію гостинності комп'ютерних технологій.	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	50
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	30
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу **пропоную: забрати**

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5	5	5	5	5		5	5	5	5	5						50
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Екзамен																		
Всього за тиждень		5	5	5	5	5	15	5	5	5	5	5	15		20			100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
Методична література
1. Клапчук В., Польова Л. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 408 с
2. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 470 с.

3. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 366 с.

побажання: використовувати однаковий розмір шрифту

Рекомендована література

1. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Бірюкова Ю. А. Розвиток туристичного готельного бізнесу в рамках моделі державно-приватного партнерства. Ефективна економіка. 2021. № 6. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/6_2021/205.pdf.
3. Брич В. Я., Охота В. І. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні. Економіка & держава. 2018. № 8. С. 9–12.
4. Бунтова Н. В. Закордонний досвід використання культурно-історичної спадщини для формування ексклюзивного готельного продукту. Бізнес-навігатор. 2020. № 4. С. 13–18.
5. Збарський В. К., Грибова Д. В. Сучасні особливості розвитку туристичної галузі в Україні. Економіка та держава. 2020. № 4. С. 81–84.
6. Маслиган О. О., Молнар-Бабіля Д. І., Кузнєцова О. В., Шафранова К. В. Сутнісне розуміння кластерів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та специфіка регулювання їх розвитку. Інвестиції: практика та досвід. 2022. № 2. С. 17–22.
7. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
8. Остроушко О. Часова семантика минулого в сучасному кулінарному дискурсі. Філологічні студії. 2019. Вип. 20. С. 73-86.
9. Охріменко А. Рефреймінг концепції туристичного брендингу. Вісник КНТЕУ. 2021. № 3. С. 62–80.
10. Поплавська А. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства. *Культура України. Серія: Культурологія*. 2018. Вип. 62. С. 98-107.
11. Шивельбуш Вольфганг. Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурмані. Київ, Ніка-Центр. 2016. 258.
12. Яхно Т. П., Мартинюк У. А. Перспективні напрями розвитку вітчизняного гастротуризму в умовах євроінтеграції. Регіональна економіка. 2020. № 4. С. 125–130.

Правильно: Назва. URL:....

Інформаційні ресурси

1. Горіна Г.О. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. URI: <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/35256>
2. Мазур С., Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в [Електронний ресурс]. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21.

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	доц. Новосолов Олександр Васильович
Контактна інформація викладача	alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Приведіть до діючих нормативних документів в Університеті Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввічливих відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

Викладач

Новосьолов О.В.