	Силабус курсу “Історія гостинності” **ступінь вищої освіти – бакалавр** **галузь знань – 24 Сфера обслуговування** **спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа** **освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»** **Рік навчання: 1, Семестр: 1** **Кількість кредитів: 4** **Мова навчання: українська**
ПІП	**Керівник курсу** **Оксана ГУГУЛ** **к.е.н., доцент, зав. кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу**
Контактна інформація	o.gugul @wunu.edu.ua, (0352) 47-50-75

Опис дисципліни

Метою дисципліни «Історія гостинності» є сформувати знання з історичних аспектів виникнення і розвитку готельно бізнесу в загальному контексті історії світової і вітчизняної культури. В результаті вивчення курсу «Історія гостинності» студенти повинні: вміти аналізувати сучасні тенденції розвитку готельного бізнесу; використовувати фундаментальні закономірності історії розвитку готельного бізнесу; вміти основні проблеми та перспективи розвитку готельного бізнесу у світі та Україні; визначати та систематизувати особливості розвитку історії готельного бізнесу у різні періоди історії; розуміти основні засади організації розвитку готельного бізнесу в Україні і світі.

Структура курсу

Години (лек. / пр.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
3/3	Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі	Пояснювати термінологію у сфері туристичного бізнесі, вміти обґрунтовувати базові концепції туризму, аналізувати взаємозв’язки між імплементованими туристичними стратегіями та ефективністю функціонування туристичних підприємств	Тести, запитання
3/3	Тема 2. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до	Знати специфіку економічних основ туристичної діяльності. Детермінувати роль та завдання туроператора на туристичному	Тести, запитання

	н.е. – V ст. н.е)	ринку. Характеризувати види туроператорів за спеціалізацією, територіальним рівнем та формою організації. Аналізувати основні функції туроператора.	
4/4	Тема 3. Історія зародження і розвитку готельної справи в Європі	Детермінувати сутність, особливості та основні функції діяльності в туризмі. Аналізувати особливості найпопулярніших турів. Здійснювати оцінку складових туристичного пакету. Розробляти технологію проектування туристичних послуг. Характеризувати етапи формування нового туру.	Кейси, ділові ігри
4/4	Тема 4. Історія зародження готельно-ресторанного бізнесу в США	Використовувати інструментарій правової оцінки діяльності в туризмі. Характеризувати особливості правової співпраці туроператора з транспортними компаніями. Оцінювати ефективність правової співпраці туроператора з закладами розміщення, харчування туристів, екскурсійними бюро, музеями та іншими соціально-культурними закладами.	Ділові ситуації, тренінги
4/4	Тема 5. Історія виникнення і розвитку готельної сфери в Україні	Виявляти зв'язки між SWOT-аналізом туристичного підприємства бренду та соціально-економічними процесами, на основі чого розробляти рекомендації щодо стратегії функціонування туристичного підприємства.	Тести, запитання
4/4	Тема 6. Видатні кухарі світу, що увійшли в історію	Здійснювати аналіз методик обслуговування клієнтів туристичними підприємствами, оцінювати соціально-економічний ефект інструментів та засобів обслуговування, виявляти фактори, що сприяють успіху підприємства туристичної індустрії.	Запитання, ділові ситуації
4/4	Тема 7. Основоположники сучасної індустрії гостинності	Проводити аналіз концепції управління персоналом в туризмі, виявляти особливості HR-стратегії та її вплив на розвиток туристичного підприємства, обґрунтовувати роль людських ресурсів в ставленні споживачів до туристичного підприємства та його іміджу.	Кейси, тренінги
4/4	Тема 8. Сучасний стан та пперспективи розвитку готельного бізнесу в Україні та світі	Застосовувати на практиці методи підвищення якості туристичних послуг, та їх впливу на успіх функціонування туристичного підприємства, приймати рішення щодо побудови системи якості туристичного підприємства, враховуючи фактори внутрішнього і зовнішнього середовища.	Ділові ігри, запитання

Літературні джерела

1. EUROSTAT.URL: http://ec.europa.eu/eurostat/data/databaseInternational Journal of Tourism Research URL:https://onlinelibrary.wiley.com/journal/15221970i
2. UNWTO.URL:https://www.unwto.org/
3. Андрущенко Г. І. Гостинність як одна із перших форм прояву людської довіри / Г. І. Андрущенко // Соціальні технології. – 2011. – №52. – С. 28–33.
4. Гакова М.В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: сутність та специфіка. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2017. Вип. 13. Ч. 1. С. 55–60
5. Гарбар Г. А. Філософія гостинності: наук. посіб. / Г. А. Гарбар. – К. : Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2011. – 295 с.
6. Готельна справа. Конспект лекцій: У 2 ч. / Укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Рута, 2008-18. – Частина 1 і 2. – 68с, 52
7. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу / Л.П. Дядечко. – К.: Центр учбової літератури. – 2007. – 224с.
8. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегія розвитку : монографія. Київ : КНТЕУ, 2017. 600 с.
9. Іваннікова М. Етнопедагогічні традиції, їх зміст, структура, функції / М. Іваннікова // Вісник Інституту розвитку дитини: Зб. наук. праць. – Вип.23. – К., 2012. – С. 79-84.
10. Король О.Д. Менеджмент туризму: Навчальний посібник / О.Д. Король, М.П. Крачило. – Чернівці: Рута. – 2009. – 240с.
11. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник / Н.М. Кузнецова. – К.: ФПУ, Ін-т туризму. – 2018. – 176с.
12. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування / В.О. Лукянов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор-Видавництво,2012.– 346 с.
13. Любчук О.К., Ярченко Ю.В. Менеджмент гостинності як інструментальна складова частина механізму державного управління сферою туризму. Публічне управління і адміністрування в Україні. 2019. Вип. 11. С. 98–101
14. 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, 2021. – 304с.
15. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 472 с
16. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури. – 2013. – 346с.
17. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник / П.Р. Пуцентейло. – К.: ЦУЛ. – 2007. – 344с.
18. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник / Х.Й. Роглєв. – К.: Кондор. – 2005. – 408с.
19. 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. – 2005. – 520с.

20. 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. – 2008. – 370с.

Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів і перескладання: Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Підсумковий бал з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	**Заліковий модуль 2**	**Заліковий модуль 3 (КПІЗ)**	**Заліковий модуль 4 (екзамен)**
20 %	20 %	20 %	40%
1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 1-4 по10 балів) = 40 балів 2. Письмова робота = 60балів.	1. Опитування (тестування) під час занять (Тема 5-8по 10 балів) = 40 балів 2. Письмова робота = 60балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КПІЗ – 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 університету	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)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)