

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Історія індустрії гостинності

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Міжнародний готельний бізнес
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

З Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №8 від 16.12.2025 р.

1. Загальна інформація				
Назва дисципліни		Історія індустрії гостинності		
Викладач		Новосьолов Олександр Васильович		
Формат дисципліни		Очний/заочний		
Обсяг дисципліни		3 кредити ЄКТС, 90 год.		
Е-mail викладача		alexandr.novosiolov@cnu.edu.ua		
Посилання на сайт дистанційного навчання		https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=250		
Консультації		Згідно з графіком консультацій		
2. Анотація до навчальної дисципліни				
<p>Вивчаючи курс «Історія індустрії гостинності» студенти засвоюють, що юудь-який історичний період розвитку індустрії гостинності – це не лише сухий перелік фактів, подій, імен, це ще й національні, патріотичні, релігійні та інші чинники, зрештою – це ще й почуття й міркування людей, які творили історію. Студенти, вивчаючи послідовність цих подій, зокрема в індустрії гостинності і в мандрівництві, спробують встановити певну взаємозалежність подій-фактів-наслідків їх закономірність та наслідковість. Дисципліна зорієнтована на формування у студентів аналізуючого бачення щодо історії подорожей, мандрівництва, географічних відкриттів.</p>				
3. Мета та цілі навчальної дисципліни				
<p>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.</p> <p>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.</p>				
4. Програмні компетентності та результати навчання				
<p>Компетентності: 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.. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p>				
<p>Програмні результати навчання: 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.</p>				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Лекції		10/2		
Семінарські заняття		20/8		
Самостійна робота		60/60		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий	
6	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	3	Вибірковий	
Тематика навчальної дисципліни				
№	Тема	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота

1.	Історія індустрії гостинності як навчальна дисципліна	1	2	6
2.	Основні чинники виникнення та розвитку подорожей і індустрії гостинності	1	2	6
3.	Видатні кулінари та ресторатори.	1	2	6
4.	Основоположники сучасної системи індустрії гостинності.	1	2	6
5.	Історія індустрії гостинності у Стародавньому світі.	1	2	6
6.	Історія індустрії гостинності у добу Середньовіччя.	1	2	6
7.	Історія індустрії гостинності в епоху Великих географічних відкриттів.	1	2	6
8.	Історія індустрії гостинності у добу Нового часу.	1	2	6
9.	Історія індустрії гостинності у Модерну добу.	1	2	6
10.	Історія розвитку готельно-ресторанної сфери в Україні	1	2	6
		10	20	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (залік)
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Семінарські заняття	Оцінюються у 10-бальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумковий контроль (залік)	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану
Академічна доброчесність	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 академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського

	національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. 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 буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована 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.
4. 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.
5. Бірюкова Ю. А. Розвиток туристичного готельного бізнесу в рамках моделі державно-приватного партнерства. Ефективна економіка. 2021. № 6. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/6_2021/205.pdf.
6. 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.
7. Бунтова Н. В. Закордонний досвід використання культурно-історичної спадщини для формування ексклюзивного готельного продукту. Бізнес-навігатор. 2020. № 4. С. 13–18.
8. Збарський В. К., Грибова Д. В. Сучасні особливості розвитку туристичної галузі в Україні. Економіка та держава. 2020. № 4. С. 81–84.
9. 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.
10. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
11. Остроушко О. Часова семантика минулого в сучасному кулінарному дискурсі. Філологічні студії. 2019. Вип. 20. С. 73-86.
12. Охріменко А. Рефреймінг концепції туристичного брендингу. Вісник КНТЕУ. 2021. № 3. С. 62–80.

13. Поплавська А. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства. *Культура України. Серія: Культурологія*. 2018. Вип. 62. С. 98-107.
14. Шивельбуш Вольфанг. Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів. Київ, Ніка-Центр. 2016. 258.
15. Яхно Т. П., Мартинюк У. А. Перспективні напрями розвитку вітчизняного гастротуризму в умовах євроінтеграції. *Регіональна економіка*. 2020. № 4. С. 125–130.

Викладач



доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Новосьолов О.В.