

# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ СВІТОВОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»



Ступінь освіти **фаховий молодший бакалавр**  
Галузь знань - 24 Сфера обслуговування  
Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа  
Рік підготовки - 1 , семестр -2  
Форма підсумкового контролю - залік  
Вид дисципліни вибіркова  
Мова викладання українська

Випускна циклова (методична) комісія  
педагогічних працівників харчового  
виробництва, галузевого машинобудування,  
готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування



<http://www.ltklntu.org.ua>

**Викладач: Корх Альона Сергіївна**  
*викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії*

**Персональна сторінка**

<https://www.blogger.com/blog/posts>

E-mail: [1korhaliona1974@gmail.com](mailto:1korhaliona1974@gmail.com)

## 1. Анотація до курсу

Програма дисципліни «Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу» передбачає системне викладання теорії і практики раціональної організації та ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки, коли знання з організації готельного та ресторанного господарства потрібні кожному підприємцю цієї галузі та його персоналу.

На сучасному етапі розвитку готельно-ресторанного бізнесу дуже актуальним є питання збільшення підготовки кадрів для готельної, ресторанної сфери, передусім, високопрофесійних фахівців, що вмітимуть організувати виробництво і обслуговування, забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг, удосконалювати форми і методи

обслуговування. Тому знання історії розвитку світового готельно-ресторанного господарства стає одним з найактуальніших питань при вивченні специфіки функціонування індустрії гостинності.

## 2. Мета та завдання курсу

**Мета курсу (інтегральна компетентність)** — здобути глибокі теоретичні знання з історичних аспектів виникнення і розвитку готельно-ресторанного бізнесу в загальному контексті історії світової і вітчизняної культури.

У результаті вивчення дисципліни «Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу» студент повинен **оволодіти** такими **компетентностями**:

- здатність до розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, почуття патріотизму, історичної науково обґрунтованої свідомості;

- здатність розуміти культурологічні питання сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства;

- здатність до пізнання навколишнього світу та самого себе, вивчення напрямків історико-філософської думки, формування філософської культури мислення;

- розуміння основних понять і методів дослідження історії готельно-ресторанного бізнесу;

- здатність досліджувати особливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу в різні історичні епохи;

- здатність досліджувати і використовувати головні тенденції і перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

## 3. Результати навчання

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

## 4. Структура курсу. Обсяг вивчення дисципліни «Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу».

№ з/п	Вид навчальної роботи	К -сть годин	Примітка
1	Лекції (год.)	26	
2	Практичні заняття (год.)	6	
3	Самостійна робота (год.)	13	
	<b>ВСЬОГО</b>	<b>45</b>	

## 4.1. Програма курсу

### ЛЕКЦІЇ

Тема 1. Головні історичні періоди розвитку готельно-ресторанної сфери у світі.

Тема 2. Головні історичні періоди розвитку готельно-ресторанної сфери у світі.

Тема 3. Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Європі.

Тема 4. Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу в США.

Тема 5. Історія розвитку готельно-ресторанної сфери в Україні.

Тема 6. Видатні кухарі світу, що увійшли в історію.

Тема 7. Основоположники сучасної індустрії гостинності.

Тема 8. Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні та світі.

### ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

**Практичне заняття 1.** Головні історичні періоди розвитку готельно-ресторанної сфери у світі.

**Практичне заняття 2.** Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Європі.

Історія розвитку готельно-ресторанного бізнесу в США.

**Практичне заняття 3.** Сучасний стан розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні та світі.

### 5. Технічне обладнання та/або програмне забезпечення

Технічні засоби навчання.

Дистанційна платформа <https://www.blogger.com/blog/posts>.

<https://drive.google.com/drive/folders/11WjJdmXnbMYL-GiquiZuQDjFDDbKbNqrM>.

<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b3%d0%be%d1%82%d0%b5%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d0%be-%d1%80%d0%b5%d1%81%d1%82%d0%be%d1%80%d0%b0%d0%bd%d0%bd%d0%b0-%d1%81%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%b2%d0%b0/>

### 6. Система оцінювання та вимоги

Завдання студентів оцінюється з теоретичної підготовки за такими критеріями:

«відмінно» - студент міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і буде відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» - студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури,

аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;

«задовільно» - студент в основному опанував теоретичними знаннями навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають непевність або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» - студент не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані

## **7. Підсумковий контроль**

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо). Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова.

## **8. Політика курсу**

### **8.1. Політика щодо академічної доброчесності**

Академічна доброчесність здобувачів освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі).

У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

### **8.2. Комунікативна політика**

Здобувачі освіти повинні мати активовану пошту коледжу.

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на електронну пошту коледжу.

### **8.3. Політика щодо перескладання**

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу заступника директора з НР коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

#### **8.4. Політика щодо оскарження оцінювання**

Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може опротестувати виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

#### **8.5. Відвідування занять**

Для здобувачів освіти денної форми відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в заходах коледжу, академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням з керівником курсу.

#### **Список рекомендованої літератури**

1. 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, 2013. – 304 с.
2. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с.
3. Готельна справа. Конспект лекцій: У 2 ч. / Укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Рута, 2008. – Частина 2. – 68 с.
4. Король О.Д. Менеджмент туризму: Навчальний посібник / О.Д. Король, М.П. Крачило. – Чернівці: Рута. – 2008. – 240 с.
5. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник / П.Р. Пуцентейло. – К.: Центр учбової літератури. – 2007. – 344 с.
6. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу / Л.П. Дядечко. – К.: Центр учбової літератури. – 2007. – 224 с.
7. Організація обслуговування у малих готелях / Мунін Г.Б., Тимошенко З.І., Палеха Ю.І., Стамболов М.Д.; за заг. ред. проф. О.В. Шербенка. – К.: Вид-во Європ. ун-ту. – 2007. – 181 с.
8. Готельне господарство: Конспект лекцій / Укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Рута. – 2006. – Частина 1. – 52 с.
9. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник / Школа І.М. та ін.; за ред. проф. І.М. Школи. – Чернівці: Книги-XXI. – 2005. – 596 с.
10. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник / Х.Й. Роглев. – К.: Кондор. – 2005. – 408 с.
11. Бабарицька В.К. Менеджмент туризму. Ту-роперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення тур продукту: Навчальний посібник / В.К. Бабарицька, О.Ю. Малиновська. – К.: Альтерпрес, 2004. – 288 с.