

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Етнічні особливості гостинності**

(назва навчальної дисципліни)

**ПРОГРАМА  
навчальної дисципліни**

**підготовки бакалаврів**

(рівень вищої освіти)

**галузь знань 24 Сфера обслуговування**

(шифр і назва напрямку)

**спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва спеціальності)

**Львів-2019**

Навчальна програма з дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

VI с. (денна форма навчання)

Розробник: доцент, к.е.н. Гузар У.Є.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_

(підпис)

(Голод А.П.)

(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від “\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_

Голова вченої ради факультету туризму

\_\_\_\_\_

(підпис)

(В.З.Холявка)

(прізвище та ініціали)

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

\_\_\_\_\_

(підпис)

(О.Ю. Сидорко)

(прізвище та ініціали)

© Гузар У.Є., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019

## ВСТУП

Необхідність дослідження феномену етнічності індустрії гостинності зумовлена потребами осмислення та вдосконалення практики готельно-ресторанного справи. Етнічні особливості гостинності відображають фундаментальні риси ментальності, історичного часу і специфіки долі народів і цивілізацій, рис суспільної та індивідуальної свідомості. Гостинність у ракурсі етнічності постає як система символів, ритуалів прийому гостя, ви будови певних моральних принципів.

Програма вивчення навчальної дисципліни “Етнічні особливості гостинності” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є характеристика етнічних особливостей гостинності в Україні та різних країнах світу.

**Міждисциплінарні зв’язки вивчення дисципліни:** «Організація ресторанного господарства»; «Основи індустрії гостинності», «Організація готельного господарства».

### 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни “Етнічні особливості гостинності” є формування у студентів фундаментальних знань щодо етнічних особливостей індустрії гостинності в Україні та розвинених країнах світу.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни “Етнічні особливості гостинності”: теоретична та практична підготовка студентів щодо аналізу етнічних особливостей гостинності; розробки управлінських рішень щодо удосконалення культури гостинності підприємств ГРБ.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати:** зміст, мету, функції, завдання, основні категорії культури гостинності; еволюцію гостинності; особливості розвитку міжнародного та

вітчизняного готельного та ресторанного бізнесу; етнічні особливості індустрії гостинності українського народу та різних країн світу.

**вміти:** характеризувати особливості культури гостинності вітчизняного та міжнародного готельно-ресторанного бізнесу; виділити та проаналізувати історичні аспекти розвитку етнічних особливостей індустрії гостинності; вирішувати практичні завдання, кейси щодо етнічних особливостей гостинності.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 120 годин / 4 кредити ECTS.

## **2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. Соціокультурна роль етнічних особливостей гостинності у розвитку готельно-ресторанної справи**

#### **Тема 1. Феномен гостинності (2 год.)**

Еволюція гостинності в контексті соціокультурних змін. Аспекти інституту гостинності. Проблеми та виклики, які переживає сьогодні інститут гостинності. Основні наукові підходи до розуміння гостинності.

#### **Тема 2. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності (4 год.)**

Категорійний апарат, на якому базується феномен гостинності. Природа та функції гостинності. Основні етапи, форми та види гостинності.

### **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. Історичні аспекти розвитку етнічних особливостей гостинності**

#### **Тема 3. Історичні особливості становлення етнічності (2 год.)**

Поняття етнічності. Особливості формування етнічних особливостей гостинності. Гостинність в культурі народів світу. Етнічні особливості гостинності в добу античності.

#### **Тема 4. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі (2 год.)**

Зклади гостинності та особливості їх формування в Давній Греції та Давньому Римі. Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і рицарських орденах. Особливості формування традицій гостинності в Стародавній Русі.

### **Тема 5. Культура французького кулінарного мистецтва (2 год.)**

Вплив французького кулінарного мистецтва на формування національної кухні країн Європи і Америки. Перший ресторан у Парижі. Символ сучасного ресторану (restorantes).

### **Тема 6. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії (2 год.)**

Функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії. Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постоялі двори і таверни.

### **Тема 7. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII ст. – XIX ст. (2 год.)**

Готелі і ресторани Європи і Америки кінця XVIII ст. – XIX ст. – національна кухня, традиції і нові форми обслуговування.

## **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3. Етнічні особливості гостинності як феномен побутової культури українського народу**

### **Тема 8. Українські ритуальні особливості гостинності (2 год.)**

Сутність, характерні ознаки культури гостинності. Гостинність, як комунікативний феномен. Ритуальний характер гостинності. Приймання гостя – своєрідний ритуал.

### **Тема 9. Символіка української гостинності (2 год.)**

Символіка української гостинності. Гостинність як ознака національного характеру українців: моральні цінності, спосіб життя, тип поведінки.

### **Тема 10. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України (4 год.)**

Етнічні особливості індустрії гостинності західного регіону України. Культура обслуговування Східної України. Етнічні особливості гостинності Північного регіону України. Характеристика етнічних особливостей гостинності у південних областях України.

## **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 4. Характеристика етнічних особливостей гостинності країн світу**

### **Тема 11. Етнічні особливості гостинності європейських країн (4 год.)**

Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Німеччина, Франція, Норвегія, Фінляндія.

### **Тема 12. Етнічні особливості розвитку американської гостинності (4 год.)**

Характеристика сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу у США. Етнічні відмінності у сфері обслуговування американських ресторанів.

### Тема 13. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії (4 год.)

Практичні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в японських ресторанах. Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу в Японії.

#### СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

##### *Законодавча та нормативна*

1. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII ( 222-19 ) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К.: Держстандарт України, 2004. – 17 с.
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К.: Держстандарт України, 2003. – 13 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К.: Держстандарт України, 2006. – 28 с.
6. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
7. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. – № 19. – К., 2004.
8. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.
9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.
10. Сфера обслуговування в Україні: нормативні документи: збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). – К.: КНТ, 2007. – 457 с.

##### *Базова*

11. Андрушків Б. М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. – Тернопіль: Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.
12. Андрушків Б. М. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. / Тернопіль: Терно-Граф. – 2009. – 976 с.
13. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

14. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
15. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с. 101
16. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
18. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 541 с.
19. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
20. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

#### *Допоміжна*

21. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.
22. Барна справа: підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 395 с.
23. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер; пер. с англ. – М.: Аспект Пресс, 2016. – 325 с.
24. Дахно І. І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І. І. Дахно, С. М. Тимофієв. – К.: МАПА, 2011. – 602 с.
25. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельноресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012.
26. Історія туризму: підруч. / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 294 с.
27. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: учеб. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 1063 с.
28. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.
29. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
30. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2015. – 465 с.

### *Інформаційні ресурси*

31. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.
32. Верховна Рада України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>. 102
33. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.wttc.org/>.
34. Державна туристична Адміністрація. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/>.
35. Державний Фонд фундаментальних досліджень України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dffd.gov.ua/>.
36. Держкомстат України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
37. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
38. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
39. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
40. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukrhoteles.com/files/File/4269-2003.pdf>.
41. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
42. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>.
43. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.
44. Наукова бібліотека ім. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua>.
45. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.

## **4. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ**

**Форма підсумкового контролю: іспит**



## **5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ**

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах.

- 1.** Опитування.
- 2.** Перевірка завдань для самостійної роботи.
- 3.** Перевірка матеріалів самопідготовки.
- 4.** Виконання завдань практичних занять.

**Підсумковий контроль** – іспит (VI семестр – денна форма).