

## Силабус курсу



### ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ГОСТИННОСТІ

**Освітній ступінь:** бакалавр

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітня програма:** «Готельно-ресторанна справа»

**Рік підготовки – 3, семестр – VI**

**Обсяг курсу – 4 кредити (120 годин, з них 36 – лекції, 36 – семінарські і практичні заняття)**

#### Керівник курсу:

к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Гузар Уляна Євгенівна

#### Контактна інформація:

моб. тел.: +380676701660, e-mail: [ulyana1@ukr.net](mailto:ulyana1@ukr.net)

#### Опис дисципліни

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

#### Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
Тема 1. Феномен гостинності	Знати зміст, мету, функції, завдання, основні категорії дисципліни	Комбінований контроль
Тема 2. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності	Знати основні категорії культури гостинності. Вміти аналізувати процес еволюції гостинності	Комбінований контроль
Тема 3. Історичні особливості становлення етнічності	Знати особливості становлення етнічності у давні часи. Вміти характеризувати відмінності формування етнічних особливостей у Епоху Середньовіччя та Нового часу	Комбінований контроль
Тема 4. Еволюція формування етнічних особливостей гостинності	Знати особливості формування етнічних особливостей гостинності у Давній Греції та Давньому Римі. Вміти проаналізувати риси етнічних особливостей гостинності в Стародавній Русі	Презентація, комбінований контроль
Тема 5. Культура французького кулінарного мистецтва	Знати особливості французького кулінарного мистецтва. Вміти проаналізувати вплив французького кулінарного мистецтва на формування національної кухні країн Європи і Америки	Комбінований контроль
Тема 6. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії	Знати особливості обслуговування у Великобританії. Вміти охарактеризувати функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії	Комбінований контроль

Тема 7. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII ст. – XIX ст.	Знати особливості національної кухні у ресторанах Європи і Америки кінця XVIII ст. – XIX ст. Вміти виокремлювати основні елементи етнічних особливостей гостинності у європейських та американських закладах ГРБ XVIII–XIX ст..	Комбінований контроль
Тема 8. Українські ритуальні особливості гостинності	Знати сутність та характерні ознаки культури гостинності в Україні. Вміти виділити та проаналізувати аспекти розвитку етнічних особливостей індустрії гостинності українського народу	Презентація, комбінований контроль
Тема 9. Символіка української гостинності	Знати основні символи української гостинності. Вміти охарактеризувати гостинність як ознаку національного характеру українців	Ситуаційні вправи, комбінований контроль
Тема 10. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	Знати етнічні особливості індустрії гостинності регіонів України. Вміти характеризувати основні традиції гостинності в різних регіонах України	Комбінований контроль
Тема 11. Етнічні особливості гостинності європейських країн	Знати сучасні особливості формування етнічних особливостей гостинності у розвинених європейських країнах. Вміти аналізувати інноваційні методи обслуговування у розвинених країн Європи	Ситуаційні вправи, комбінований контроль
Тема 12. Етнічні особливості розвитку американської гостинності	Знати етнічні відмінності у сфері обслуговування американських ресторанів. Вміти характеризувати сучасні заклади готельно-ресторанного бізнесу у США	Комбінований контроль
Тема 13. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	Знати особливості розвитку етнічних рис гостинності в японських ресторанах. Вміти характеризувати інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу в Японії	Комбінований контроль

### Літературні джерела

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Дахно І. І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І. І. Дахно, С. М. Тимофієв. – К.: МАПА, 2011. – 602 с.
5. 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

6. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
7. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2015. – 465 с.
8. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

### **Політика курсу**

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (70% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час написання модульної контрольної роботи та складання іспиту заборонене. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати на лекційних та семінарських заняттях, іспиті, а лише під час виконання практичних робіт. У конспектах після кожної лекції необхідно формувати глосарій із основних термінів і понять теми.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання студента та при відсутності пропусків на лекційних заняттях студенту нараховуються додаткових 5 балів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 30. Модульний контроль знань включає написання двох модульних контрольних робіт (після вивчення теми 7 та теми 13). Максимальне оцінювання кожної роботи – 10 балів. Тобто, загалом відповідно до модульного контролю студент може максимально отримати 20 балів.

Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 31 бала.

Підсумковий контроль – іспит, оцінюється за 50-бальною системою відповідно до екзаменаційних білетів у письмовій або усній формах. До залікової відомості вноситься сумарна кількість балів отриманих на основі поточного, модульного та підсумкового контролю знань.