



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Етнічні особливості гостинності»

Рівень вищої освіти:	<u>Першого рівня вищої освіти (бакалавр)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>1</u>
Рік навчання (курс):	<u>1</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>4</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Діана Нагернюк, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/naherniuk-diana-valentyivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	diana.nagernyuk@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=313

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	➤ формування у здобувачів вищої освіти фундаментальних знань щодо етнічних особливостей індустрії гостинності в Україні та розвинених країнах світу.
Завдання курсу	➤ ознайомитися з основними категоріями культури гостинності; розглянути еволюцію гостинності; особливості розвитку міжнародного та вітчизняного готельного та ресторанного бізнесу; етнічні особливості індустрії гостинності українського народу та різних країн світу характеризувати особливості культури гостинності вітчизняного та міжнародного готельно-ресторанного бізнесу; ознайомлення з основоположниками сучасної індустрії гостинності; виділити та проаналізувати історичні аспекти розвитку етнічних особливостей індустрії гостинності.
Загальні 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.
Спеціальні компетентності	➤ розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
Програмні результати навчання	➤ аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; ➤ 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні (семінарські))	Результати навчання	Завдання	Оцінюва- ння (балів)
Змістовий модуль 1. Історичні аспекти розвитку етнічних особливостей гостинності				
Тема 1. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності	2/2	Знати зміст, мету, функції, завдання, основні категорії дисципліни. Знати категорійний апарат навчальної дисципліни; основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності. Вміти аналізувати процес еволюції гостинності.	Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка доповіді за темою практичного заняття.	5
Тема 2. Гостинність в Стародавньому у світі	2/2	Знати особливості становлення етнічності у давні часи. Знати особливості формування етнічних особливостей гостинності у Давній Греції, Римі та Єгипті.	Усне опитування. Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 3. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	2/2	Знати розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і лицарських орденах. Вміти характеризувати формування етнічних особливостей у Епоху Середньовіччя.	Усне опитування. Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 4. Етнічні особливості гостинності у Європі	4/4	Знати особливості формування етнічних особливостей гостинності у Європі. Вміти аналізувати історичні передумови появи лікувально-оздоровчих послуг в індустрії гостинності.	Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 5. Етнічні особливості гостинності в США	2/4	Знати особливості формування етнічних особливостей гостинності у США. Вміти характеризувати сучасний стан розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу у США.	Усне опитування, тестування. Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 6. Розвиток сфери гостинності в Україні	2/2	Знати особливості формування етнічних особливостей гостинності в Україні. Вміти проаналізувати риси етнічних	Усне опитування. Підготовка презентації за темою практичного	5

		особливостей гостинності в Стародавній Русі.	заняття.	
МК				5
Змістовий модуль 2. Основоположники сучасної індустрії гостинності				
Тема 7. Видатні ресторатори, що увійшли в історію	2/2	Знати основоположників світового кулінарного мистецтва. Вміти проаналізувати вплив ресторатора на ресторанний бізнес.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Тема 8. Готельєри, що змінили готельний світ	2/2	Знати основоположників сучасної індустрії гостинності. Вміти проаналізувати вплив готельєра на світовий готельний бізнес.	Усне опитування, тестування. Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
Змістовий модуль 3. Етнічні особливості гостинності як феномен побутової культури українського народу				
Тема 9. Українські ритуальні особливості гостинності	2/2	Знати сутність та характерні ознаки культури гостинності в Україні. Вміти виділити та проаналізувати аспекти розвитку етнічних особливостей індустрії гостинності українського народу.	Усне опитування. Підготовка доповіді за темою практичного заняття	5
Тема 10. Символіка української гостинності	2/2	Знати основні символи української гостинності. Вміти охарактеризувати гостинність як ознаку національного характеру українців.	Усне опитування. Підготовка доповіді за темою практичного заняття	5
Тема 11. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	2/2	Знати етнічні особливості індустрії гостинності регіонів України. Вміти характеризувати основні традиції гостинності в різних регіонах України.	Усне опитування. Підготовка доповіді за темою практичного заняття	5
Тема 12. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності в Україні	2/2	Знати технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. Аналізувати індустрію їжі в Україні, відкриття нових ресторанів. Вміти охарактеризувати зміну форматів ресторанів.	Усне опитування. Підготовка презентації за темою практичного заняття.	5
МК				5
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	26/28			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни