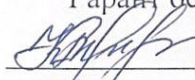


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Любов КОВАЛЕНКО
« 20 » серпня 2025 р.

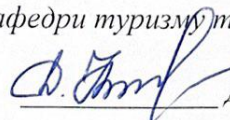
РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ГОСТИННОСТІ»

Освітній рівень:	<u>перший (бакалаврський)</u>
Галузь знань:	<u>J «Транспорт та послуги»</u>
Спеціальність:	<u>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>
Освітня програма:	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Факультет:	<u>менеджменту</u>

Умань – 2025 р.

Робоча програма з дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУ, 2025. 14 с.

Розробник: к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

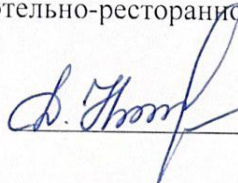
 Діана НАГЕРНЮК

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «19» серпня 2025 року № 1

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

«19» серпня 2025 року

 Діана НЕГЕРНЮК

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол від «20» серпня 2025 року № 1

Голова науково-методичної комісії

 Марина ГОМЕНЮК

«20» серпня 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань <u>J «Транспорт та послуги»</u>	Обов’язкова
Модулів – 1	Спеціальність <u>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>	Рік підготовки:
Змістових модулів – 3		1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		Семестр
Загальна кількість годин – 150		1-й
		Лекції
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 6	Освітній рівень: Перший рівень вищої освіти (бакалавр) Освітня програма: Готельно-ресторанна справа	32 год.
		Практичні, семінарські
		34 год.
		Самостійна робота
		84 год.
		Вид контролю: екзамен

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Етнічні особливості гостинності» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті.

Метою вивчення дисципліни «Етнічні особливості гостинності» є формування у здобувачів вищої освіти фундаментальних знань щодо етнічних особливостей індустрії гостинності в Україні та розвинених країнах світу.

Предметом вивчення дисципліни є теоретико-методичні засади, закономірності та практичні аспекти формування і розвитку традицій гостинності в різних етносів, їх вплив на сучасну культуру обслуговування, туризм і готельно-ресторанну справу.

Завдання дисципліни:

- 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.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення дисципліни «Етнічні особливості гостинності» передуює вивченню таких дисциплін, як «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Вивчення навчальної дисципліни «Етнічні особливості гостинності» передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги (табл. 1).

Таблиця 1

**Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що
формується під час вивчення навчальної дисципліни
«Етнічні особливості гостинності»**

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 01.	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.	РН 04.	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
ЗК 07.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	РН 22.	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
Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)			
СК 01.	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 04.	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Етнічні особливості гостинності», наведено в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Етнічні особливості гостинності»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	сутність та зміст поняття гостинності у різних етносів світу;	лекція, семінарське заняття, дискусія, вирішення конкретних ситуацій, самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підготовка та представлення презентацій
1.2	історичні передумови формування традицій гостинності у різних народів;		
1.3	роль гостинності в міжкультурній комунікації, туризмі та готельно-ресторанній сфері;		
2	Уміння/навички:		
2.1	визначати та аналізувати етнокультурні особливості традицій гостинності різних народів;	лекція, семінарське заняття, дискусія, вирішення конкретних ситуацій, самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання завдань, підготовка та представлення презентацій
2.2	застосовувати знання про національні звичаї та форми гостинності у професійній діяльності;		
2.3	презентувати національну культуру гостинності у міжнародному контексті.		
3	Комунікація:		
3.1	переконаливе донесення до фахівців і нефахівців матеріалу;	лекція, семінарське заняття, дискусія, вирішення конкретних ситуацій	представлення презентацій, вирішених конкретних ситуацій
3.2	ефективно спілкуватися з представниками різних країн і культур у професійному середовищі;		
3.3	застосовувати знання про національні особливості вербального й невербального спілкування;		
3.4	демонструвати відкритість, толерантність та повагу до культурного різноманіття;		
4	Відповідальність і автономія		
4.1	відповідально ставитися до збереження та популяризації етнокультурних традицій гостинності;	семінарське заняття, дискусія, вирішення конкретних ситуацій	представлення презентацій, вирішених конкретних ситуацій
4.2	проявляти толерантність, повагу та емпатію під час взаємодії з представниками різних культур;		
4.3	брати на себе відповідальність за результати власної діяльності у сфері туризму та гостинності;		

Таблиця 3

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Етнічні особливості гостинності»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 04.	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	Лекція, семінарські заняття, інтерактивні заняття, індивідуальні консультації, мозковий штурм. конспекти та посібники, Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, підготовка та представлення презентацій
РН 22.	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	Інтерактивні заняття, семінарські заняття, дискусія, самостійна робота з підготовкою презентацій, самонавчання через конспекти та посібники, Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, підготовка та представлення презентацій

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Історичні аспекти розвитку етнічних особливостей гостинності

Тема 1. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності

Еволюція гостинності в контексті соціокультурних змін. Основні підходи щодо визначення змісту та структури індустрії гостинності. Категорійний апарат, на якому базується феномен гостинності. Природа та концепції гостинності. Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності. Основні історичні періоди розвитку готельно-ресторанної сфери у світі.

Тема 2. Гостинність в Стародавньому світі

Етнічні особливості гостинності в добу античності. Виникнення перших закладів гостинності. Заклади гостинності та особливості їх формування в Стародавній Греції, Стародавньому Єгипті, Стародавньому Римі.

Тема 3. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі

Великий шовковий шлях. Караван-сарай. Побут середньовічної Європи. Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і лицарських орденах.

Тема 4. Етнічні особливості гостинності у Європі

Виникнення перших засобів розміщення готельного типу. Отель Карнавалі, Клюні, Бурбонський палац. Банкетні двори і клуби. Перший ресторан у Парижі. Символ сучасного ресторану (restorantes). Історичні передумови появи лікувально-оздоровчих послуг в індустрії гостинності. Виникнення спеціалізованих закладів з споживання кави та чаю.

Тема 5. Етнічні особливості гостинності в США

Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постійні двори і таверни. Таверни «StadtHays», «Kreiger's Tavern», «Fraunces Tavern». Перші презентабельні готель вищого класу «Tremont Hotel», «Palmer House». Мережа «Будинків Харвея». Перший ресторан у США. Характеристика сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу у США.

Тема 6. Розвиток сфери гостинності в Україні

Особливості формування традицій гостинності в Київській Русі. Розвиток готельного господарства України в другій половині XIX - на початку XX ст. Розвиток російсько-української ресторації – від корчми до ресторану. Ресторанна справа в період революції. Концепція колективного харчування. Розвиток ресторанного господарства в 1930-1940 рр. Ресторанне господарство післявоєнних років.

Змістовий модуль 2. Основоположники сучасної індустрії гостинності

Тема 7. Видатні ресторатори, що увійшли в історію

Франсуа Ватель. Марі-Антуан Карем. Жорж Огюст Ескофье. Люсьєн Олів'є. Жоель Робюшон - шеф-кухар століття. Ален Дюкасс. Гордон Рамзі. Джеймс Тревор Олівер. Хестон Блюменталь, кухар-самоучка. Ферран Адрія. Історія кухарського

ковпака. Еволюція кухарського кітеля: від середньовіччя до наших днів. Що таке мішленівські зірки і ресторани.

Тема 8. Готельєри, що змінили готельний світ

Цезар Рітц. Готельний геній: Еллсворт Статлер. Конрад Ніколсон Хілтон. Джон Віллард Марріотт, хранитель традицій гостинності. Чарльз Кеммонс Вілсон. Історія успіху короля рулетки Шелдона Адельсона. Філософія гостинності Four Seasons. Якість, сервіс, культура і бренд. Рей Крок біографія: історія успіху засновника Макдональдс.

Змістовий модуль 3. Етнічні особливості гостинності як феномен побутової культури українського народу

Тема 9. Українські ритуальні особливості гостинності

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

Тема 10. Символіка української гостинності

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

Тема 11. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України

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.

Тема 12. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності в Україні

Індустрія їжі в Україні — чи варто відкривати власний ресторан. Як змінюються формати ресторанів. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. Найкращі ресторани України.

4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
Модуль 1						
Змістовий модуль 1. Історичні аспекти розвитку етнічних особливостей гостинності						
Тема 1. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності	12	2	2	—	—	8
Тема 2. Гостинність в Стародавньому світі	12	2	2	—	—	8
Тема 3. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	12	2	2	—	—	8
Тема 4. Етнічні особливості гостинності у Європі	16	4	4	—	—	8
Тема 5. Етнічні особливості гостинності в США	14	2	4	—	—	8
Тема 6. Розвиток сфери гостинності в Україні	12	2	2	—	—	8
Разом за змістовим модулем 1	78	14	16	—	—	48
Змістовий модуль 2.Основоположники сучасної індустрії гостинності						
Тема 7. Видатні ресторатори, що увійшли в історію	16	4	4	—	—	8
Тема 8. Готельєри, що змінили готельний світ	16	4	4	—	—	8
Разом за змістовим модулем 2	32	8	8	—	—	16
Змістовий модуль 3. Етнічні особливості гостинності як феномен побутової культури українського народу						
Тема 9. Українські ритуальні особливості гостинності	8	2	2	—	—	4
Тема 10. Символіка української гостинності	8	2	2	—	—	4
Тема 11. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	12	4	4	—	—	4
Тема 12. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності в Україні	12	2	2	—	—	8
Разом за змістовим модулем 3	40	10	10	—	—	20
Всього годин	150	32	34	—	—	84

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Історичні аспекти розвитку етнічних особливостей гостинності		
1	Тема 1. Гостинність як соціокультурне явище у формуванні етнічних особливостей гостинності	2
2	Тема 2. Гостинність в Стародавньому світі	2
3	Тема 3. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	2
4	Тема 4. Етнічні особливості гостинності у Європі	4
5	Тема 5. Етнічні особливості гостинності в США	4
6	Тема 6. Розвиток сфери гостинності в Україні	2
Змістовий модуль 2. Основоположники сучасної індустрії гостинності		
7	Тема 7. Видатні ресторатори, що увійшли в історію	4
8	Тема 8. Готельєри, що змінили готельний світ	4
Змістовий модуль 3. Етнічні особливості гостинності як феномен побутової культури українського народу		
9	Тема 9. Українські ритуальні особливості гостинності	2
10	Тема 10. Символіка української гостинності	2
11	Тема 11. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	4
12	Тема 12. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності в Україні	2
Всього		34

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Виникнення перших закладів гостинності	4
2	Стародавній Рим та його культура	4
3	Стародавня Греція: її історія, релігія, культура	4
4	Як Стародавній Єгипет вплинув на наше розуміння краси	4
5	Основні види подорожей в епоху античності	4
6	Туризм як фактор розвитку індустрії гостинності	4
7	Внесок у розвиток подорожей жителів Північної Європи в епоху раннього Середньовіччя	4
8	Розвиток паломництва в епоху Середньовіччя	4
9	Арабські мандрівники Середньовіччя	4
10	Особливості розвитку сфери туризму та індустрії гостинності на території Київської Русі	4
11	Історія найдавніших готелів	4
12	Історія готельної індустрії Америки	4
13	Готельна справа в США: народження сервісних стандартів	4
14	Історія розвитку готельної справи. Італія	4
15	Споживачі послуг індустрії гостинності	4
16	Гостинність, як риса національного характеру Українців	4
17	Традиційна гостинність українців та її значення для розвитку туризму	4
18	Гостинність як риса національного характеру українців	4
19	Гостинність в українській традиційній культурі	2
20	Гастропадщина України: традиції гостинності та культура приготування	2
21	Створення великих готельних об'єктів в Азії та Карибському басейні	2
22	Етнічні особливості гостинності європейських країн	2
23	Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	2
24	Застосування елементів етнічної культури в сучасному готельному комплексі	2
Всього		84

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни «Етнічні особливості гостинності» використовуються студентоцентрований, проблемно-орієнтований, професійно-орієнтований, комунікативний, міждисциплінарний підходи до навчання.

Тематичні, проблемні лекції; практичні і семінарські заняття із проведенням презентацій, дискусій; інтерактивні заняття; консультації з викладачами; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через електронне модульне середовище освітнього процесу Moodle.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

В процесі вивчення дисципліни «Етнічні особливості гостинності» здійснюється поточний (модульний) контроль, шляхом проведення усного і письмового опитування, тестового контролю, модульного контролю, перевірки завдань для самостійної роботи та індивідуальних завдань (рефератів, презентацій, науково-дослідних робіт).

Поточне оцінювання знань здобувачів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача.

Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену.

Оцінювання видів навчально-наукової діяльності здобувача

№ п/п	Вид навчальної діяльності	Оціночні бали
ОБОВ'ЯЗКОВІ БАЛИ		
1	Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні питань	0-3 балів
2	Вчасне виконання модульних контрольних заходів	0-5 балів
3	Інші види робіт, передбачені навчальною програмою (виконання ІНДЗ)	0-10 балів
ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА		
1	Підготовка письмового реферату (не більше одного з дисципліни)	0-5 балів
2	Підготовка різних видів методичного забезпечення навчальної дисципліни (тести, творчі завдання тощо)	0-5 балів
ЗАОХОЧУВАЛЬНІ БАЛИ		
1	Публікація статті у виданні за напрямом навчальної дисципліни	10 балів
2	Виступ з доповіддю на студентській науковій конференції	10 балів
3	Участь у всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	10 балів

9. КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Поточний (модульний) контроль													Підсумковий контроль	Сума	
Змістовий модуль 1						МК	Змістовий модуль 2		Змістовий модуль 3						МК
T1	T2	T3	T4	T5	T6		T7	T8	T9	T10	T11	T12			
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	30	100

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

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).

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

10. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Етнічні особливості гостинності» включає:

- освітню програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення:

Нагернюк Д.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). Умань: Уманський НУ. 2025. 24 с.;

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Нагернюк Д.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Першого рівня вищої освіти (бакалавр). Умань: Уманський НУ. 2025. 26 с.;

- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

11. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Базова література

1. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія / за наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2021. 244 с.
2. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності: навч. посібник / П.Г. Перерва, В.О. Матросова, О.М. Проскурня, Т.О. Кобелева, А.В. Косенко [та ін.]; ред.: проф. Перерва П.Г., проф. Матросова В.О., доц. Проскурня О.М.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2020. 893 с.
3. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
4. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
6. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
7. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
8. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.
9. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
11. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.
12. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
13. 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.
14. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
15. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.

Допоміжна література

1. Абрамова В.В., Тонкошкур М.В. Історія туризму: підручник, Харків: Харківська національна академія міського господарства, 2010. 294 с.
2. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип 42. С. 117–122.
3. Гейдарова О. В., Гризовська Л. О. Особливості типізації засобів розміщення в індустрії гостинності. *Вісник Хмельницького національного університету*. Сер. Економічні науки. 2019, № 5. С. 74-77.
4. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону. *Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р)*. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. С. 91-92.
5. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності. *Економіст*. 2016. № 7. С. 25–28.
6. Дудяк Р., Польнюк Х., Більський І. Становлення та розвиток ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Львівського аграрного національного університету*. 2018. С. 114–118. DOI: <https://doi.org/10.31734/economics2018.25.114>
7. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Інноваційні технології в іміджевому вимірі суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу. *Наукові перспективи*. 2025. № 1(55).
8. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Потенціал закладів ресторанного господарства у формуванні споживчої лояльності. *Електронний фаховий науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку»*. Випуск 60. 2021.
9. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Стратегія розвитку маркетингу готельних послуг в умовах нестабільності ринкового середовища. *Економіка та суспільство*. 2021. № 30.
10. Левковець О. Організаційний розвиток в епоху VUCA: концепції, технології, потенціал. *Економічна теорія та право*. 2020. № 4 (43). С. 46–71. URL: <http://econtlaw.nlu.edu.ua>
11. Лупич О.О. Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону: дисертація. Ужгород, 2017. URL: <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/14429>
12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К.: Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
13. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. *Журнал Європейської економіки*. 2015. Т. 14(3). С. 273-284.
14. Мартієнко А. І., Дишкантюк О. В. Сутність гостинності як економічної категорії: *Економіка: реалії часу*. № 2 (30). 2017. С. 72–78. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2017/No2/72.pdf>.
15. Мільман Л.М., Корюгін А.В. Цифровий маркетинг у розвитку діяльності суб'єктів готельно-ресторанної та туристичної індустрії. *Інвестиції: практика та досвід*. 2023. № 6. С. 82 – 92.

- 16.Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Особливості сфери гостинності: Дефініція поняття. *Інфраструктура ринку*. 2021. Вип. 59. С. 50–54.
- 17.Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Формування конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. Випуску № 31/2021.
- 18.Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Формування маркетингових стратегій підприємств ресторанного бізнесу. *Наукові перспективи*. 2025. № 2(56).
- 19.Нагернюк Д.В., Непочатенко В.О. Маркетингові інновації в готельному бізнесі. *Наукові перспективи*. 2025. 6(60) с. 527-538.
- 20.Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд : монографія / наук. ред. Н.В. Лохман. Кривий ріг : ДонНУЕТ, 2021. 170 с.
- 21.Шацька З.Я., Шевель А.А. Організація роботи підприємств готельної сфери в умовах пандемії COVID-19. *Ефективна економіка*. 2020. № 10. URL:<http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8249>

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Асоціація індустрії гостинності України. URL: <https://aigu.org.ua/>
2. Всесвітня рада з туризму та подорожей (WTTC). URL: <http://www.wttc.org/>.
3. 1. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму. URL: <http://www.tourism.gov.ua/>.
4. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99
6. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.

14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Етнічні особливості гостинності» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в УНУ. Визнання результатів навчання в межах курсу можливе за умови участі в таких активностях як програми академічної мобільності, навчання неформальній та/або інформальній освіті тощо.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

15. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Етнічні особливості гостинності», здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності УНУ. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів

очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат <http://surl.li/gasewa>, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

16. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

У робочій програмі оновлено зміст навчальної дисципліни, переглянуто методичне забезпечення, доповнено список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.