



Силабус курсу

Етнотрадиції народів світу

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма, «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: III

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент **Оксана ГУГУЛ**

Контактна інформація

OksanaHuhul@gmail.com, +38067 3781715

Опис дисципліни

Курс має на меті сформувати у студентів цілісне уявлення про етнотрадиції народів світу від найдавніших часів й до сучасності, їх відмінності за природно-ресурсним потенціалом, географічним положенням, політичним та історико-культурним регіоном, незвичайними весільними традиціями, що значною мірою вплинуло на міжнародний культурний та кулінарний етикет сьогодення. Знайомство з етнотрадиціями, системою культурних заборон, вплив світових релігій, міжнародний етикет дозволить слухачам курсу впевнено почуватися у загальноєвропейському культурному просторі, вільно орієнтуватися у спеціальній термінології, поглибити знання історії й етнокультури країн світу, яких вони вивчають.

Глибоке, аналітичне розуміння, розглянутих у розмаїтих історичних, політичних та соціокультурних кодових форм духовного життя народів світу, сприятиме розвитку таких затребуваних роботодавцями форм «м'яких» навичок, як розуміння позитивного ставлення до несхожих культур, складних повідомлень та критичного мислення, працювати з інформацією в глобальних комп'ютерних мережах, знання міжнародного етикету.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1 Основні механізми трансляції культури (традиція, звичай, обряд, ритуал). Європа (Велика Британія та Ірландія)	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанный справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також	Тести, питання

		суміжних наук	
2 / 1	2. Західна Європа. Регіональні особливості культури (Австрія, Бельгія, Франція, Німеччина, Греція, Нідерланди, Іспанія, Португалія, Швейцарія).	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Кейси, ділові ігри
4 / 1	3. Східна Європа. (Болгарія, Хорватія, Чехія, Естонія, Угорщина, Латвія, Литва, Македонія, Польща, Румунія, Росія, Сербія, Словаччина, Україна)	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Тести, задачі
2 / 1	4. Скандинавські країни (Данія, Фінляндія, Ісландія, Норвегія, Швеція). Територіальні особливості, національний характер, культура, кулінарні традиції. Близький Схід – азійські країни.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Питання, кейси
2 / 1	5. Південна та Центральна Азія. Іслам в арабському світі. Східна Азія (Китай, Японія, Монголія). Територіальні особливості, історія, віросповідання, етикет, кулінарія.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Ділові ігри, питання
2 / 1	6. Південно-Східна Азія (Індонезія, Балі, Сінгапур,	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на	Тести, питання

	Корея та ін.) Північна Африка. Розташування країн, традиції, свята	основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	
4/ 2	7. Африканський континент, острови індійського та південної частини Атлантичного океану	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Кейси, тести
4/2	8. Західна та Східна Канада. Географічне положення, історико-культурні цінності країни, кулінарні традиції	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Тести, питання
2/2	9. Сполучені Штати Америки. Аляска і Гаваї.	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	Ділові ігри, питання
4/1	10. Південна Америка (Аргентина, Бразилія, Колумбія, Еквадор, Перу, Венесуела), Мексика.	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	Кейси, тести

Літературні джерела

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В. В. Архіпов - К.: Центр учбової літератури, 2019. - 280 с.
2. Супруненко В.П. Український борщ: Етнографічно-кулінарне дослідження у ліричному просторі та часі. Рецепти - Запоріжжя: Просвіта, 2022. -112с.
3. Фоєр Дж. Atlas Obscura. Найдивовижніші місця планети / Джошуа Фоєр, Ділан Тьорас, Елла Мортон. – Харків: Книжковий клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», -2019. – 464с.

Додаткова :

1. К. Грубич Сmachна країна: народні рецепти та поради звідусіль від народного журналіста. Видавництво Старого Лева, Львів – 2019.-301с.
2. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: Навчальний посібник / За ред. Проф.І М. Школи Чернівці: Книги -XXI, 2020.- 596с.
4. Традиції Канади <https://travelask.ru/Canada/chto-poprobovat-v-kanade-traditsionnaya-kuhnya-i-eda>
5. Південна Корея http://guide.trevel.ru/south_korea/geo
- 6.Північна Корея <http://www.organgesmile.com/destinations/north-korea/index.htm>
- 7.Макарчук С.А. Етнічна історія України :навч. посібник. – К.:Знання,2021.-471с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – мах 35 балів. 2. Письмова робота – мах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – мах 40 балів. 2. Письмова робота – мах 60 балів.	1. Підготовка КПЗ – мах 40 балів. 2. Захист КПЗ – мах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – мах 20 балів.

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом