

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра туризмознавства і краєзнавства



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Традиції гостинності народів світу

Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський)</u>
Освітня програма	<u>«Туризм» «Міжнародний готельний бізнес» «Готельно-ресторанна справа»</u>
Спеціальність	<u>J3 «Туризм та рекреація»</u> <u>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>
Галузь знань	<u>J «Транспорт та послуги»</u>

Затверджено на засіданні кафедри
туризмознавства і краєзнавства
Протокол № 1 від “25” серпня 2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до навчальної дисципліни
3. Мета та цілі навчальної дисципліни
4. Програмні компетентності та результати навчання
5. Організація навчання
6. Система оцінювання навчальної дисципліни
7. Політика навчальної дисципліни
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Традиції гостинності народів світу
Викладач	Вичівський Павло Павлович
Контактний телефон викладача	+380951261040
E-mail викладача	pavlo.vychivskyi@cnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	Кредити ЄКТС – 3 (90 год.)
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://cutt.ly/jei5wQ0
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку консультацій, розміщеному на інформаційному стенді кафедри
2. Анотація до курсу	
<p>Стрімкі економічні та соціальні процеси, які відбуваються у світі, такі як глобалізація, регіоналізація та трансформація, вимагають від сучасних студентів фундаментальних знань у цій сфері. Вони повинні розуміти сучасний світ, його структуру, звичаї, традиції та культурні особливості народів різних країн.</p> <p>На фоні вдосконалення освітніх стандартів у галузі туризму (та готельно-ресторанної справи), а також збільшення кількості профільних дисциплін, культурологічна складова залишається стабільною й займає важливе місце у підготовці фахівців. Знання про культуру, звичаї, національні, расові та релігійні особливості народів світу є особливо актуальними в умовах змін політичної та соціально-економічної ситуації, розвитку сучасної економіки, демократизації суспільства та інтеграції України у світове співтовариство.</p> <p>Розуміння впливу звичаїв і традицій на поведінку людей формує у студентів сучасне бачення світу в усіх його аспектах. Зокрема, дисципліна «Традиції гостинності народів світу» не лише задовольняє природну цікавість людини, а й відповідає практичним потребам підготовки професіоналів у галузі туризму.</p>	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
<p>Мета – сформувати необхідні теоретичні знання та практичні компетенції про культуру, звичаї, національні, расові та релігійні особливості народів світу.</p> <p>Цілі:</p> <ul style="list-style-type: none"> – засвоєння студентами головних принципів формування етнокультурних цінностей та їх вплив на повсякденне життя; – вивчення студентами особливостей формування та розвитку традицій та звичаїв народів світу; – формування знань про звичаї та традиції, культурні цінності в індустрії туризму. 	
4. Програмні компетентності та результати навчання	
<p>Інтегральна компетентність. Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>СК16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p>	
Програмні результати:	
ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціальнопсихоло-	

гічна, економічна і техніко-технологічна)			
5. Організація навчання курсу			
Обсяг курсу – 90 год			
Вид заняття		Загальна кількість годин	
лекції		10	
семінарські заняття / практичні / лабораторні		20	
самостійна робота		60	
Ознаки курсу			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
3	J3 «Туризм та рекреація» J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	2	Каталог 2
Тематика курсу			
Тема, план	Форма заняття	Завдання, год	Термін виконання
Тема	кількість год.		
	лекції	Практичні заняття	сам. роб
Тема 1. Класифікація народів світу	2	2	8
Тема 2. Особливості культури гостинності народів Західної Європи	2	4	8
Тема 3. Традиції гостинності народів Східної Європи	2	2	8
Тема 4. Культура та традиції США	2	2	8
Тема 5. Особливості культури гостинності народів Латинської Америки	-	2	10
Тема 6. Характерні риси, звичаї та традиції гостинності народів ісламських країн.	-	4	10
Тема 7. Традиції гостинності народів Японії, Індії та Китаю	2	4	8
ЗАГ.:	10	20	60
6. Система оцінювання курсу			
Загальна система оцінювання курсу		Форми контролю знань студентів: <ul style="list-style-type: none"> • поточний; • виконання індивідуального завдання • підсумковий семестровий . Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться у відповідну національну шкалу («відмінно»,	

	<p>«добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС – А, В, С, D, E, FX, F).</p> <p>Поточний контроль проводиться на кожному практичному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на практичних заняттях. Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 5, «добре» – 4, «задовільно» – 3, «незадовільно» – 2), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи (питома вага оцінки – 60%).</p> <p>Індивідуальне завдання - (питома вага оцінки – 30%).</p> <p>Самостійна робота з дисципліни передбачає індивідуальне опрацювання студентом теоретичного матеріалу, виконання індивідуальних завдань. Питома вага оцінки – 10%.</p>
Вимоги до письмової роботи	<p>Тестовий контроль проводиться в системі d-learn у визначені терміни.</p> <p>Студенти денної форми навчання завершують підготовку індивідуальної роботи до 10 заняття, її представлення здійснюється на занятті.</p> <p>Студенти заочної форми здають роботу за 10 днів до початку сесії. Робота виконується у електронному вигляді.</p>
Практичні заняття	Поточні оцінки, які отримуються під час практичних занять, сумуються.
Умови допуску до підсумкового контролю	Студентам, які мають пропуски, дозволяється ліквідувати академічну заборгованість відповідно до графіку ліквідації академ. заборгованості за встановленими правилами.
7. Політика навчальної дисципліни	
Академічна доброчесність	Очікується, що студенти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Положенням про запобігання академічному плагіату в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника (https://efund.cnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/24/2024/02/34-05-polozhennia-pro-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu.pdf).

Відвідування занять	Відвідування занять є важливою складовою навчання. Дозволяється вільне відвідування лекцій. Пропуски практичних занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку на консультаціях.
Неформальна освіта	В університеті передбачено повне або часткове зарахування результатів неформальної освіти. Воно регламентується Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника Зараховуються як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, які відповідають програмі навчальної дисципліни.
8. Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Державний Фонд фундаментальних досліджень України. URL: http://www.dffd.gov.ua/ 2. Романенко О. В. Системи гостинності в туризмі : навчальний посібник. Київ : Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2016. 321 с. 3. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навчальний посібник. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с. 4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 	

*Вичівський П.П., к.і.н., доцент кафедри туризму-
знавства і краєзнавства*