

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	241 Готельно-ресторанна справа ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	1 курс, 2 семестр
Трудовісність	Загальна кількість годин – 135 год, кількість кредитів – 4,5
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>викладач:</i> Шелудько Вікторія, к.т.н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 507 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> viktorii.sheludko@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо етичних норм ділового спілкування в готельно-ресторанній галузі.
Компетентності	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. ЗК 06 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово СК 01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 04 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
Результати навчання	РН 08 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
Методи навчання	- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення; - наочні методи: демонстрування, ілюстрування; - практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування; - інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1 Поняття і сутність етики Тема 2 Етичні норми ділового спілкування Тема 3 Психологія ділового спілкування Тема 4 Корпоративна етика в готельно-ресторанній сфері Тема 5 Професійний етикет в сфері обслуговування Тема 6 Етикет ділових прийомів Тема 7 Етикет дипломатичних прийомів Тема 8 Взаєморозуміння та конфлікти у діловому спілкуванні Тема 9 Імідж працівника готельно-ресторанної галузі

Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> – 18 балів; <i>виконання практичних завдань</i> – 56 балів; <i>виконання завдань самостійної роботи</i> – 26 балів. Форма семестрового контролю: <i>Залік</i> .
Політика навчальної дисципліни	1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). 2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. 4. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Передумовами є вивчення ОК6 Основи готельно-ресторанної індустрії, ОК32 Світові тенденції готельно-ресторанних послуг, ОК15 Готельно-ресторанна індустрія України та світу
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	презентації, відеоролики
Рекомендовані джерела інформації	Основні - Малюк Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2016. 146 с. - Гриценко Т.Б. Етика ділового спілкування: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2020 314 с. - Бралатан В. П., Гуцаленко Л. В., Здирко Н. Г. Професійна етика: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 252 с. - Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. No 40. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450 DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11 - Бородін Є. І. Комарова К. В., Липовська Н. А., Тарасенко Т. М. Соціально-психологічні основи ділового спілкування: навч. посіб. Дніпро: ГРАНІ, 2019. 184 с. Допоміжні - Брич В.Я., Корман М.М. Психологія управління: навч. посіб. Кондор-Видавництво. Київ, 2018. 384 с. - Калашник Г.М. Вступ до дипломатичного протоколу та ділового етикету: навчальний посібник. Київ : Знання, 2007. 143 с. - Магалецька І.А. Сервіс у ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спец. 241 «Готельна і ресторанна справа». Київ: НУХТ, 2015. 83 с. - Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. пос. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2014. 280 с - Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура: діловий етикет: навч. пос. К.: Знання, 2006. 391 с. Інформаційні ресурси мережі Інтернет - Освіта заради справедливості. Серія університетських модулів. Модуль 14. Професійна етика. Організація Об'єднаних Націй Відень, 2021

	https://www.unodc.org/documents/e4j/IntegrityEthics/E4J_Integrity_and_Ethics_Module_14_final_UKR.pdf (дата звернення: 26.12.2023). 12. Вєрезомська І.Г. Формування корпоративної культури та імідж готельного підприємства. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Економічні науки. 2011. № 6 (2). С. 136–140. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvpushk_2011_6%282%29_28 (дата доступу: 26.12.2023 р.)
Рік введення	2024