

| | |
|---|--|
| Дисципліна | Вибіркова дисципліна 2 «Професійна етика та етикет в готельно-ресторанній індустрії» |
| Рівень ВО | Другий (магістерський) рівень |
| Назва спеціальності/освітньо-професійної програми | 241 Готельно-ресторанна справа / Готельно-ресторанна справа |
| Форма навчання | Денна |
| Курс, семестр, протяжність | 1 (1 семестр), 4 кредити ЄКТС |
| Семестровий контроль | Залік |
| Обсяг годин (усього: з них лекції/практичні) | 120 год, з них: лекц. – 10 год, практ. – 14 год |
| Мова викладання | Українська |
| Кафедра, яка забезпечує викладання | Кафедра туризму та готельного господарства |
| Автор дисципліни | Доктор філософії (PhD); старший викладач кафедри туризму та готельного господарства Пасічник Михайло Петрович |
| Короткий опис | |
| Вимоги до початку вивчення | Студент повинен володіти базовими знаннями з дисциплін першого освітнього рівня таких як «Психологія міжособистісної взаємодії», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та «Управління персоналом». Зазначені дисципліни сформували у студентів необхідні компетентності щодо ділового спілкування, міжособистісних відносин, обслуговування різних категорій гостей, а також при розробці корпоративної культури обслуговування й практичній діяльності в закладах гостинності |
| Що буде вивчатися | Дисципліна передбачає вивчення студентами двох змістових модулів – гостинності як фундаментальної характеристики культурно-історичного розвитку людства та культури споживання їжі – як основної складової етикету в готельно-ресторанному бізнесі. Зокрема, вивчатиметься культура споживання їжі, етикет гостинності в ресторанах, столовий етикет, етикет обслуговування, корпоративна культура підприємств готельно-ресторанного бізнесу тощо |
| Чому це цікаво/треба вивчати | Етика та етикет є невід’ємною частиною загальної культури людини. З професійної точки зору її слід розглядати як певний рівень розвитку (чи досконалості) процесу обслуговування, який проявляється в психологічних, етичних, естетичних, організаційно-технічних чи інших аспектах. На підприємствах гостинності ці аспекти взаємопов’язані та взаємозалежні. В умовах сучасного ринку гостинності культура обслуговування і професіоналізм тих, хто обслуговує гостей у готелях чи ресторанах, в значній мірі впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість гостей тощо |
| Чому можна навчитися (результати навчання) | РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, |

| | |
|---|---|
| | <p>організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p> <p>РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p> |
| <p>Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями (компетентності)</p> | <p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу</p> |
| <p>Інформаційне забезпечення та/або web-покликання</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Везомська 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/Nvpush_2011_6%282%29_28 (дата доступу: 01.07.2022 р.) 2. Калашник Г.М. Вступ до дипломатичного протоколу та ділового етикету : навчальний посібник. Київ : Знання, 2007. 143 с. 3. 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 4. Магалецька І.А. Сервіс у ресторанному господарстві: конспект лекцій для студ. спец. 241 «Готельна і ресторанна справа». К. : НУХТ, 2015. 83 с. 5. Малюк Л.П., Варипаєва Л.М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2016. 146 с. 6. Полотай Б.Я. Культура в закладах готельно-ресторанного господарства : завдання та методичні вказівки до практичних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2018. 25 с. 7. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. пос. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2014. 280 с. 8. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Львів: Афіша, 2010. 304 с. 9. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во Сумського ДПУ імені |

| | |
|-----------------|---|
| | А.С. Макаренка, 2015. 424 с. 10. Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура: діловий етикет: навч. пос. К. : Знання, 2006. 391 с. |
| Здійснити вибір | <u>«ПС-Журнал успішності-Web»</u> |