

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА В ГОСТИННОСТІ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	не обмежено	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Скриннік Вікторія Ігорівна



Вища освіта – спеціальність готельно-ресторанна справа
 Науковий ступень – доктор філософії з харчових технологій
 Вчене звання - доцент
 Посада - доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи
 Досвід роботи –15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок для забезпечення дисципліни;
- членкиня проектної групи спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа;
- авторка більше 10 методичних розробок;
- членкиня асоціації «Асоціації Індустрії Гостинності України» з 2019 р. (Україна) по теперішній час;
- членкиня громадської організації «Міжнародна асоціація сучасної освіти, науки та культури»
- авторка 4 та співавторка понад 10 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0689740002	електронна пошта	v_fedak@ukr.net farike85@gmail.com	дистанційна підтримка	zoom
---------	------------	------------------	--	-----------------------	------

До викладання дисципліни долучені:-

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів освіти комплексу знань та вмінь з професійних етичних норм у сфері гостинності, норм і принципів ділового спілкування та управління етичними нормами міжособистісних відносин в колективі, ділову комунікацію в професійній сфері та безконфліктну діяльність в сфері надання послуг.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати та вміти: - застосовувати одержані знання у майбутній професійній діяльності для співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміти забезпечувати з ними ефективні комунікації; / індивідуальні завдання, тестування; - здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з професійної етики / індивідуальні завдання, тестування; - здатність працювати у міжнародному середовищі на основі етичного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці./ індивідуальні завдання, тестування; Форма контролю: індивідуальні завдання, залік
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин - лекції, 18 годин - лабораторно-практичні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
Умови зарахування	після засвоєння наступних компонентів: виконання індивідуального завдання у кожному модулі

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.					
Лекція 1.	Основні положення професійної етика в сфері гостинності	Практичне заняття ПЗ 1	Основні положення професійної етика в сфері гостинності	Самостійна	Індивідуальні завдання.
Лекція 2.	Етичний кодекс у сфері гостинності	ПЗ 2	Етичний кодекс у сфері гостинності		
Лекція 3.	Професійний етикет. Інструменти ділових комунікацій	ПЗ 3	Професійний етикет. Інструменти ділових комунікацій		
Лекція 4.	Етика спілкування та форми обговорення ділових питань	ПЗ 4	Етика спілкування та форми обговорення ділових питань		
Модуль 2.					
Лекція 5.	Особливості етикету обслуговування в закладах гостинності	ПЗ 5	Особливості етикету обслуговування в закладах гостинності	Самостійна	Індивідуальні завдання.
Лекція 6.	Міжнародні правила етикету обслуговування	ПЗ 6	Міжнародні правила етикету обслуговування		
Лекція 7.	Особливості організації і проведення ділових прийомів	ПЗ 7	Особливості організації і проведення ділових прийомів		
Лекція 8.	Діловий дрес-код		Діловий дрес-код		

Література	1. Малюк Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі навч. Посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с. 2. Малюк Л. П. Сервісологія та сервісна діяльність: навчальний посібник Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. 211 с. 3. Бралатан В. П., Гуцаленко Л. В., Здирко Н. Г. Професійна етика. Навч. посіб.– К.: Центр учбової літератури, 2020. – 252 с.	Методичне забезпечення	1. Скриннік В.І., Каленік К.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Професійна етика в гостинності» для студентів всіх форм навчання, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа – Харків: ДБТУ, 2025. – 40с. 2. Скриннік В.І., Каленік К.В. «Професійна етика в гостинності» методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад.: Скриннік В.І., Каленік К.В.; Харків: ДБТУ, 2025. – 35 с.
------------	--	------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.