

# 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](mailto:v_fedak@ukr.net)  
[farike85@gmail.com](mailto:farike85@gmail.com)

дистанційна підтримка

zoom

До викладання дисципліни долучені:-

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	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.
<b>Формат</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	<p><b>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати та вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>застосовувати одержані знання у майбутній професійній діяльності для співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміти забезпечувати з ними ефективні комунікації; / <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> <li>здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з професійної етики / <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> <li>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./ <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> </ul> <p><b>Форма контролю:</b> індивідуальні завдання, залік</p>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин - лекції, 18 годин - лабораторно-практичні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
<b>Умови зарахування</b>	після засвоєння наступних компонентів: виконання індивідуального завдання у кожному модулі

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

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

<b>Література</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Малюк Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі навч. Посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с.</li> <li>2. Малюк Л. П. Сервісологія та сервісна діяльність: навчальний посібник Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. 211 с.</li> <li>3. Бралатан В. П., Гуцаленко Л. В., Здирко Н. Г. Професійна етика. Навч. посіб.– К.: Центр учбової літератури, 2020. – 252 с.</li> </ol>	<b>Методичне забезпечення</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
-------------------	--	-------------------------------	---

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
<b>Підсумкове оцінювання</b>	<b>100 бальна ECTS (стандартна)</b>	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
<b>Модульне оцінювання</b>	<b>100 бальна сумарна</b>	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.