

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни «Професійний етикет та культура гостинності»

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс III

Семестр V

Загальний обсяг дисципліни: 45 год, 1,5 кредитів ECTS

Мета вивчення навчальної дисципліни: надати здобувачам освіти знання про такий суспільний інститут як професійний етикет; сформувати у студентів розуміння етичних норм та правил поведінки, які є запорукою ефективної професійної діяльності та сформувати фундаментальні моральні і естетичні цінності, перетворивши їх у стійкі переконання та мотиви поведінки.

Основні завдання навчальної дисципліни допомогти здобувачам вищої освіти : здобути знання про філософські, етичні, психологічні основи ділового спілкування, його норми й правила, шляхи їх застосування, особливості етикету в різних умовах трудової діяльності; усвідомлювати і засвоювати знання про загальні норми ділового етикету, що ґрунтуються на теорії та практиці професійної культури; формувати вміння використовувати норми та правила етикету в ділових стосунках;

Зміст навчальної дисципліни:

Етикет і сучасний діловий світ. Категоріально-понятійний апарат етики та психології ділових відносин. Предмет та завдання етики та психології ділових відносин. Структура етики та психології ділових відносин. Стандарти етикету обслуговуючого персоналу. Структура етики та психології ділових відносин. Службово - професійне спілкування. Службовий етикет. Етика ділового спілкування. Культура ділового спілкування. Особливості міжнародного спілкування. Професійна етика у ресторанному бізнесі. Професійний етикет у сфері обслуговування. Міжнародний етикет обслуговування. Стиль та імідж ділової людини. Ділова атрибутика та одяг. Імідж ділової людини. Професійна культура як складова ділового успіху Корпоративна культура і корпоративна етика в індустрії гостинності. Культура організації і проведення комунікативних заходів в індустрії гостинності.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Загальні компетентності	розвиток моральних і психологічних аспектів, етичних та психологічних механізмів ділового спілкування та професійного етикету.
Спеціальні предметні компетентності	відчуття відповідальності за самовдосконалення; набуття практичних навичок щодо етики ділових відносин та ділового протоколу, розуміння сутності і змісту етики та психології ділових відносин; застосування етичних та культурних засад поведінки працівника ресторанної індустрії, дотримання основних правил етикету та ділового протоколу в службовому спілкуванні;
Результати навчання	знати як гнучко застосовувати обрані способи й засоби у процесі спілкування із співвітчизниками та іноземними партнерами; усвідомити і засвоїти систему знань про механізми етичного регулювання бізнесдіяльності в сфері ресторанного бізнесу; сприяти оволодінню основними навичками вирішення етичних проблем, що виникають під час професійної діяльності.

Форма підсумкового контролю - залік