



Силабус курсу

Етика бізнесу

Ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”
спеціальність –241 «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: 4

Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент Даниленко-Кульчицька Вікторія Анатоліївна

Контактна інформація

Vitadanylenko@ukr.net, (0352) 47-50-75

Опис дисципліни

Метою дисципліни “Етика бізнесу” є сформування у фахівців фундаментальних знання з теорії та практики етики бізнесу та відповідних професійних компетенцій, які забезпечують формування соціально-відповідальної поведінки її суб'єктів.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
2/2	1. Етика, етикет і мораль	Знати визначення понять «етика» та «етикет». Розуміти розвиток системи норм поведінки. Знати про мораль та моральність, роль звичок, норми моралі.	Тести, питання
2/2	2. Етика бізнесу як навчальна дисципліна	Знати сутність етики. Розуміти етичні виміри бізнесу. Розуміти роль етики в бізнесі. Знати сутність ділового етикету та види корпоративної культури.	Кейси, ділові ігри
2/2	3. Професійна етика сфери готельно-ресторанної індустрії, її зв'язок із психологією. Психологія сервісу	Знати про професійну етику та етику сервісу. Розуміти поняття комунікативної компетентності. Знати типи споживачів послуг і взаємодію з ними. Знати правила професійної етики для працівників у галузях сервісної діяльності.	Тести, задачі
2/2	4. Управління конфліктами в індустрії гостинності	Знати поняття конфлікту та його види. Знати типи конфліктів. Розуміти управління конфліктною ситуацією. Знати особливості конфліктів в індустрії гостинності. Знати правила	Питання, кейси

		запобігання конфліктам	
4/4	5. Базові правила етикету	Знати національні манери вітання, вітальні формули, правила вітання, супроводжуючі знаки вітання, звернення, привернення уваги, знайомство, прощання.	Ділові ігри, питання
4/4	6. Інтернет-етикет у сфері готельно-туристичної індустрії	Знати як правильно додаватися в друзі. Розуміти розумний контент: як наповнювати свою сторінку або групу Знати діловий акцент: сприйняття в професійному середовищі.	Тести, питання
4/4	7. Етичні норми ведення суперечки	Знати поняття суперечки та правила ведення суперечок. Розуміти причини суперечок у сфері гостинності. Знати коректні і некоректні прийоми ведення суперечок..	Ділові ігри, питання
4/4	8. Міжнародний етикет обслуговування	Знати правила етикету у різних країнах. Знати особливості обслуговування іноземних відвідувачів. Знати шляхи вирішення міжкультурних проблем	Питання, кейси
2/2	9. Організація ділових прийомів в сфері гостинності	Знати загальні положення про прийоми, прийоми з розміщенням, складання плану розміщення за столом .	Кейси, ділові ігри
2/2	10. Ділова атрибутика в готельно-туристичній індустрії	Знати про візитні картки. Знати історію застосування візитних карток . Знати типи оформлення візитних карток . Розуміти ділові подарунки . Розуміти особливості вибору ділових подарунків.	Ділові ігри, питання

Літературні джерела

1. Беліченко А.Г., Воронкова В.Г., Мельник В.В. Етика ділового спілкування: навч.посібник. – Львів: Магнолія 2006, 2024. – 312с.
2. В. Бралатан, Л. Гуцаленко, Н. Здирко Професійна етика. К.: Центр навчальної літератури, 2021. - 252 с.
3. Т. Гриценко, С. Гриценко, Т. Іщенко, Т. Мельничук, Н. Чуприк, Л. Анохіна. Етика ділового спілкування: Навчальний посібник К.: Центр навчальної літератури, 2019. - 324 с.
4. Даниленко-Кульчицька В.А. Готельно-ресторанний бізнес України у час війни: перспективи виживання. Інноваційна економіка, №4, 2022. – с.55-59
5. О.Кубрак. Етика ділового та повсякденного спілкування: навч.посібник. – К: Університетська книга, 2023. – 222с.
6. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. Я. Брич, (...), Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с. ISBN 978-617-7844-16-6
7. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
8. Ю. Юдіна Час бізнес-етикету. Як монетизувати просте вітання. К. : Кондор, - 2023. - 168 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування:** За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Критерії оцінювання

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20%	20%	20%	40%
1. Опитування (тестування) на заняттях: 4 теми по 10 балів – макс 40 балів. 2. Письмова робота – макс 60 балів	1. Опитування (тестування) на заняттях: 6 тем по 10 балів – макс 60 балів. 2. Письмова робота – макс 40 балів	1. Підготовка КПІЗ – макс 40 балів. 2. Захист КПІЗ – макс 40 балів. 3. Участь у тренінгах – макс 20 балів	1. Тестові завдання (5 тестів по 5 балів) – макс 25 балів. 2. Теоретичне питання – макс 25 балів 3. Кейс – макс 50 балів

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно

B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом