

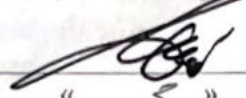


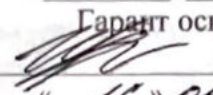
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО
« 5 » 07 2023 р.

 Ірина БАНЄВА
« 16 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Бізнес-етика в індустрії гостинності»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Банєва Ірина Олексіївна д-р. екон. наук, професор e-mail – irina-baneva@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.

Протокол № 11 від «12» червня 2023 року.

Завідувач кафедри



Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «14» червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

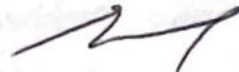


Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

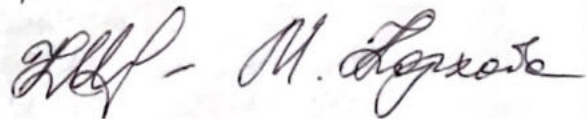
Протокол № 11 від «15» червня 2023 року.

Голова вченої ради



Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023



1. Призначення навчальної дисципліни	Бізнес-етика вивчає накопичений досвід цивілізованих взаємин у сфері готельно-ресторанної діяльності, розвитку бізнес-етик в сучасних умовах її засади, принципи, норми як на рівні всього бізнес-середовища, так і внутрішніх проблем організації та особи підприємця. Розглядається механізм формування корпоративної етики, надаються рекомендації щодо використання етичних норм як дієвого засобу управління; формування ділових стосунків з усіма групами стейкхолдерів та у міжнародній діяльності
2. Мета навчальної дисципліни	ознайомлення студентів з предметним полем етики бізнесу в індустрії гостинності, понятійним апаратом та головними концептуальними інтерпретаціями, висвітлення моралі як ціннісного ядра культури, формування цілісного гуманістичного світосприйняття як фундаментальної основи світоглядної підготовки особистості. Завдання дисципліни - з'ясування змісту і смислу моральних цінностей, норм, етичних кодексів у взаємозв'язку із глобальними проблемами сучасності; - пізнання гуманітарного, гуманістичного мислення, етичних та комунікативних компетенцій, - забезпечення тісного зв'язку вивчення етики бізнесу з майбутньою практичною діяльністю спеціаліста, підвищення професійної культури; - вивчення місця і ролі професійної етики, специфіки доктринально-категоріального апарату дослідження професійної етики, етики фахівця фінансової сфери, - ознайомлення з сучасними концепціями бізнес-етик, роздво професійно-етичних кодексів та стандартами професійної етики, що використовуються в українській і світовій практиці.
3. Компетентності	Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов. Загальні компетентності ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні,

	<p>культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Спеціальні компетентності</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>								
4. Програмні результати навчання	<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>								
5. Опис навчальної дисципліни	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1044 1371 1328 1409">Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td data-bbox="1336 1371 1463 1409">90 / 3,00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1044 1409 1328 1438">- лекції</td> <td data-bbox="1336 1409 1463 1438">14 / 0,47</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1044 1438 1328 1467">- практичні заняття</td> <td data-bbox="1336 1438 1463 1467">30 / 1,00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1044 1467 1328 1491">- самостійна робота</td> <td data-bbox="1336 1467 1463 1491">46 / 1,53</td> </tr> </table> <p align="center">Календарний план*</p>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90 / 3,00	- лекції	14 / 0,47	- практичні заняття	30 / 1,00	- самостійна робота	46 / 1,53
Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90 / 3,00								
- лекції	14 / 0,47								
- практичні заняття	30 / 1,00								
- самостійна робота	46 / 1,53								

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, години		
		лек	сп	сам робота
	<i>Лекційний модуль 1. Основи поведінки та концепції ділового етикету</i>			
1	Загальні поняття бізнес-етикети в індустрії гостинності	2		2
2	Професійні цінності та стандарти професійної етики з сфери гостинності	2	4	4
3	Бізнес-етика і поведінка	2	4	4
	<i>Тематичний модуль 2. Етикет ситуацій в сфері гостинності</i>			
4	Професійна етика в індустрії гостинності як складова професійної культури працівників	2	4	4
5	Професійний етикет в індустрії гостинності	2	4	4
6	Звичай ділової етики	2	4	4
7	Підготовка проведення і аналіз ділового переговорів	2	4	4
8	Методи проведення дискусій та ділового спілкування	2	4	4
9	Методи системних ділових розмов і індивідуальні виходи з кризових ситуацій, підтримуваних комунікацій	2	4	4
10	Особливості етикету обслуговування в ресторанах та готелях	2	4	4
11	Етикет в бізнесі та етикет засоби масової інформації	2	4	4
12	Влада, інтернет, етикет	2	4	4
	Всього	14	30	46

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 100 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань, представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується

відповідність напрямку та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Зміст лекційного матеріалу, методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів, індивідуальні завдання (презентації), критерії та форми оцінювання, напрями наукової роботи розміщено на сторінці дисципліни у Moodle <https://moodle.ninau.edu.ua/course/view.php?id=398>.

Основними deadline залежно від виду роботи є наступні практичне заняття, підсумковий контрольний захід зі змістового модулю, атестація, день складання заліку.

Здобувач вищої освіти має право складати підсумковий семестровий залік під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набрав 60 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за залік.

Підсумковий контроль знань у першому семестрі здійснюється шляхом складання заліку в усній формі. До заліку допускається здобувач вищої освіти, який виконав усі поточні і контрольні заходи передбачені протягом семестру і набрав 60 і більше балів.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на залік, наступні:

- «зараховано» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні питання та вирішив завдання і показав професійні вміння та навички з дисципліни.

- «не зараховано» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу з дисципліни.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ змісту освіти з модулю	Кількість годин		Форма контролю	Кількість завдань	Оцінки за один захід				Сума балів	
	ЛЗ	СП			0-100		0-100			
					0-50	50-100	0-50	50-100		
1	6	8	Робота на лекціях Практичні заняття - аналіз ситуацій - презентація Тестування Разом	6 5 1 2	1 1 5 4	1 1 8 8	6 5 5 8 8	6 5 8 16	6 35	

2	8	22	Робота на лекціях Практичні заняття: - аналіз ситуацій - презентація Тестування Самостійна робота Разом	8	1	1	8	8
				10	1	1	10	10
				2		4	8	8
				2	4	8	8	16
							10	15
							36	57
								8
Додаткові бали за наукову діяльність								
Всього по навчальній дисципліні за семестр							60	100
Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – залік								
Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою						
90 - 100	A	зараховано						
82 - 89	B							
75 - 81	C							
64 - 74	D							
60 - 63	E							
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання						
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни						
7. Політика курсу	<p>Політика курсу визначається системою вимог, які викладач пред'являє до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етичної поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Академічна недоброчесність є несумісною з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття. Додаткові вимоги формуються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.</p> <p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових знань, толерантність, взаєморозуміння та творчий розвиток; - виконання мінімального обсягу всіх передбачених робочою програмою завдань; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання 							

	<p>мобільного Інтернету при навчанні, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час (Viber, Zoom, Google Meet, Moodle, Email), а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</p> <p>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією.</p> <p>Психологічне забезпечення навчального процесу: в університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості Миколаївського національного аграрного університету, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників та студентів. Послуги цієї лабораторії безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про лабораторію за посиланням: https://www.mnau.edu.ua/vysh-rob/ps-sluzh/.</p>
8. Інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> Бралітан В. П., Гуцаленко Л. В., Зірко Н. Г. Професійна етика [Текст] : навч. посібник / М-во освіти і науки України. Вінницький держ. аграрний ун-т. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 252 с. 32 Вознюк Н. М. Етика [Текст] = Ethics : навч. посібник / Н. М. Вознюк ; пер. с укр. М. С. Люлько, О. А. Ляшенко. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 212 с. – Текст парал. укр. та англ. Діловий етикет у міжнародному бізнесі [Текст] : навч. посібник / В. В. Ситинський, Н. Б. Завальницька, О. О. Брух ; М-во освіти і науки України. – Львів : Магнолія-2006, 2009. – 300 с. Корпоративна культура: навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 403 с. Лихолат С. М., І. Б. Гапій. Етика бізнесу [Текст] : навч. посібник. – К. : Знання, 2013. – 245 с. Малахов В. А. Етика спілкування [Текст] :

	<p>Навчальний посібник / В. А. Малахов. – К. : Либідь, 2006. – 400 с.</p> <p>7 Малахов В. А. Етика: Курс лекцій. Навч. посібник. К. Либідь, 2001. –</p> <p>8. Методологія сталого розвитку: цивілізаційний контекст монографія. – К. КНЕУ, 2010. – 296 с. Додаткова</p> <p>9. 1. Діловий етикет. Етика ділового спілкування. – 3-є вид., перероб. та доп. – К. «Альтерпрес», 2009. – 368 с.</p> <p>10. 2. Етика ділового спілкування навч. посіб. / Т.Б. Гриценко, С.П. Гриценко, Т.Д. Іщенко та ін. – К. Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.</p> <p>11. 3. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності [Текст] навч. посібник / Н. П. Машир. – К. Кондор, 2010. – 214 с.</p> <p>Інформаційні ресурси</p> <p>1. Етика. Естетика [Електронний ресурс] : навчальний посібник / І. С. Волошко, Р. М. Вечірко, Г. С. Потякова та ін. – "Електрон. текстовые дан. – К. КНЕУ, 2006. – 152 с.</p> <p>2. Журнал "Практична філософія". – [Електронний ресурс] / Режим доступу до документу: // http://sofy.kiev.ua/pf.htm 33</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті. В університеті вхід обладнано пандусом. Є кнопка виклику чергового С відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через систему Moodle – лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання на самостійне опрацювання), платформу онлай-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо, електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; аудіо- та відео повідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та</p>

	<p>напрями їх виконання тощо; спілкування через електронну пошту (irina-baleva@ukr.net) та телефонний зв'язок; залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни, можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Необхідні навчально-методичне забезпечення курсу розміщене в друкованому та електронному вигляді в бібліотеці МНАУ у вільному доступі.</p> <p>Доступ до матеріалів навчання: https://moodle.nmau.edu.ua/course/view.php?id=3983</p>

Силабус навчальної дисципліни розробила



Ірина БАНОВА