



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

## Силабус навчальної дисципліни

«Професійна етика та конфліктологія у готельно-ресторанному бізнесі»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 6 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Жуков Владлен Валерійович, к.е.н., доцент,
Контактна інформація викладача (-ів)	vladlen.zhukov@hneu.net
Дні навчальних занять	Лекції: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти умінь і навичок про закономірності функціонування психічних функцій людини, її психологічних особливостей та професійної етики та конфліктології в готельно-ресторанному господарстві	
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
	Організаційна культура у готельно-ресторанному бізнесі
	Іміджева ідеологія в готельно-ресторанному бізнесі
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
Змістовий модуль 1. Сучасні напрями професійної етики	
Тема 1. Історичний розвиток та сучасні напрями професійної етики	
Тема 2. Психологія в системі наук про людину	
Тема 3. Становлення професійного і ділового етикету в Україні	
Тема 4. Фахівець готельно-ресторанної справи як суб'єкт професійної діяльності	
Тема 5. Функціональні стани у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства	
Тема 6. Організація взаємовідносин з споживачами послуг готельно-ресторанного господарства	
Змістовий модуль 2. Історико-теоретичні та практичні аспекти конфліктології	
Тема 7. Історія становлення конфліктології	
Тема 8. Методи вивчення конфліктів	



*Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця*

**Тема 9. Характеристика конфлікту як соціального феномена**

**Тема 10. Теорії механізмів виникнення конфліктів**

**Тема 11. Технології ефективного спілкування та раціональної поведінки в конфлікті**

**Тема 12. Психологія переговорного процесу з розв'язання конфліктів**

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни**

*Мультимедійний проєктор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM*

#### **Форми та методи оцінювання**

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний і модульний контроль здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімумально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімумально кількість, що зараховується, – 25.

*Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*

#### **Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

*Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни. <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8877>*