

ЕТИКА У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	4
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання є вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками з основних етичних аспектів професійної етики і соціальної сфери, розуміючи відповідальність за її результати.

Завдання: полягають не лише отриманні студентами теоретичних знань, а й уміти реалізувати свій потенціал (знання, досвід, уміння, особисті якості) на практиці для успішної діяльності.

Компетентності

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність працювати автономно. Здатність працювати в команді. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання:

Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Зміст за темами:

Тема 1. Загальні поняття.

Тема 2. Професійна етика в ресторанному бізнесі.

Тема 3. Професійний етикет в сфері обслуговування.

Тема 4. Особливості етикету обслуговування в ресторанні.

Тема 5. Міжнародний етикет обслуговування

Тема 6. Стандарти етикету обслуговуючого персоналу.