

## АНОТАЦІЯ ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

| Назва дисципліни                                                                             | Етика і естетика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Мета дисципліни</b>                                                                       | Курс спрямований на розвиток у студентів навичок формування уявлень про основу етики та естетики у закладах ресторанного господарства, естетику праці у сфері обслуговування, вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів, етикет і культуру поведінки ділової людини та професійну етику працівників закладів ресторанного господарства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Завдання дисципліни</b>                                                                   | сприяти формуванню у здобувачів передвищої освіти почуття професійного і громадянського обов'язку, необхідних професіоналам при виконанні службових завдань;<br>ознайомлення з теоретичними основами професійної етики та естетичної культури;<br>вивчення проблеми морального вибору і моральних конфліктів у професійній діяльності;<br>формування навичок і знань ділового спілкування і службового етикету;<br>набуття здатності орієнтуватися в основних напрямках і течіях сучасної етики та естетики.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b> | <p><b>Загальні компетентності</b></p> <p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини громадянина в Україні.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності.</p> <p><b>Спеціальні компетентності</b></p> <p>СК 12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання;</p> <p>СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.</p> <p>СК 14. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи</p> |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <p>виконання робіт, розробляти фірмові страви.</p> <p>СК 15. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p> <p><b>Результати навчання</b></p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>РН18. Уміти розробляти виробничу програму та організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно з нею.</p> <p>РН21. Уміти застосовувати знання про особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства, способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення.</p> <p>РН22 Уміти використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації</p> <p>РН23 Уміти задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p> <p>Уміти орієнтуватися в основних напрямках і течіях сучасної етики та естетики, їх безпосереднього відтворення у духовному світі людини.</p> <p>Уміти оцінити ситуацію морального вибору і морального конфлікту, визначити шляхи їх розв'язання та при потребі ступінь професійного ризику.</p> <p>Уміти розвивати творчий потенціал, що спрямований на досягнення успіху у професійній діяльності, підтримувати прагнення до самовдосконалення та найвищої професійної майстерності.</p> |
| <b>Зміст дисципліни</b> | <p>Тема 1. Основи етики та естетики у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Предмет і метод етики та естетики. Поняття про етикет та культуру поведінки працівників ресторанного господарства. Естетичне освоєння дійсності: сприйняття, пізнання, оцінка, перетворення. Категорії естетики: естетичне і художнє, прекрасне й огидне, гармонійне та хаотичне.</p> <p>Тема 2. Етикет і культура поведінки ділової людини. Професійний та службовий етикет. Організація ділових зустрічей та прийомів. Ділові прийоми та етикет за столом. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників сфери обслуговування.</p> <p>Вимоги до форменому одягу та зачісок і використання косметичних засобів. Діловий протокол. Правила етикету. Ділова атрибутика: візитні картки, діловий одяг. Правила вербального етикету: уміння говорити і слухати та формулювати запитання. Правила спілкування</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | <p>по телефону. Правила ділового листування.</p> <p>Тема 3. Професійна етика працівників закладів ресторанного господарства.</p> <p>Суть професійної етики. Професійна поведінка працівника з урахуванням індивідуально – психологічних особливостей. Професійний етикет кухара, кондитера, офіціанта, бармена. Естетичні вимоги до зовнішнього вигляду працівників ресторанного господарства. Виробничий одяг для кухара, кондитера, офіціанта, бармена. Формений одяг працівників торговельної зали. Культура мовлення. Основи етикетного спілкування. Службовий етикет керівника закладу ресторанного господарства. Норми поведінки керівника. Вимоги до зовнішнього вигляду ділового чоловіка та ділової жінки. Етикет ділових прийомів. Види ділових прийомів. Вимоги етикету до запрошень на прийом.</p> <p>Тема 4 . Естетика праці у сфері обслуговування. Дизайн, його мета і завдання. Поняття про творчу працю. Дизайн, його основні завдання та напрями. Естетика виробництва й елементи трудового комфорту на підприємствах, їхня роль у підвищенні культури праці. Культура праці у сфері обслуговування.</p> <p>Тема 5. Вимоги до естетичного оформлення кулінарної та кондитерської продукції, сервірування столів.</p> <p>Значення естетичного оформлення страв. Основні принципи оформлення страв. Особливості оформлення та подавання кулінарної продукції. Естетичні вимоги до оформлення борошняних і кондитерських виробів. Естетичні вимоги до сервірування столів і деталей сервірування. Поняття про композицію. Види композиції. Засоби композиції. Колорит. Поняття про гармонію. Використання орнаменту при оформленні готової продукції. Фізіологічна і психологічна дія кольорів на людину. Вплив кольорів на почуття. Відомості про кольорову перевагу залежно від характеру людини. Фактори, що впливають на сприймання кольорів.</p> <p>Тема 6. Естетика реклами у закладах ресторанного господарства</p> <p>Призначення реклами у ресторанному господарстві. Сутність схеми рекламного процесу. Внутрішні та зовнішні засоби реклами закладів ресторанного господарства. Характеристика елементів рекламного процесу: суб'єкта реклами, предмет, мети, реалізатора реклами, рекламного повідомлення, рекламного засобу, носія рекламних засобів, об'єкта реклами, зворотного зв'язку.</p> |
| <b>Підсумковий контроль</b> | Залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |