

Психологія

Циклова комісія, яка забезпечує викладання облікових дисциплін
Відділення обліку та харчової продукції

Лектор Ротар Світлана Іванівна

Семестр 7-й

Освітньо-професійний ступінь Фаховий молодший бакалавр

Кількість кредитів ЄКТСЗ

Форма контролю Диференційований залік

Аудиторні години 30 год (з них 20 лекцій, 10 практичних)

Загальний опис дисципліни

Психологія - це прикладна навчальна дисципліна, спрямована на розвиток професійно-комунікативного потенціалу майбутнього фахівця, його психологічної культури, емоційного інтелекту та навичок ефективної міжособистісної взаємодії у професійному середовищі. Курс інтегрує психологічні знання про людину з етичними вимогами сучасного ділового світу.

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців системи теоретичних знань про загальні закономірності психіки людини та розвиток прикладних навичок ефективної міжособистісної взаємодії, ділового спілкування й психологічної саморегуляції у професійній діяльності підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

Теоретичні знання: Засвоєння базових психологічних понять, структурних елементів особистості (темперамент, характер, здібності) та закономірностей перебігу психічних процесів.

Вивчення психологічних засади управління персоналом на виробництві (основи лідерства, мотивації та психологічного клімату в бригаді чи цеху).

Ознайомлення з теоретичними основами ділового етикету, сервіс-дизайну та психології взаємодії з клієнтами й споживачами.

Розуміння природи, причин виникнення, структури та динаміки конфліктів у виробничих і творчих колективах.

Практичні вміння:

Формування навичок вербальної та невербальної комунікації, ефективного ведення переговорів з постачальниками, партнерами й споживачами харчової продукції.

Оволодіння конструктивними стратегіями поведінки в конфліктних ситуаціях та методами їх успішного врегулювання на виробництві.

Набуття практичних навичок психоемоційної саморегуляції, управління стресом і профілактики професійного вигорання в умовах інтенсивної виробничої діяльності (робота в цехах, гарячих точках, з високою матеріальною відповідальністю).

Розвиток здатності до самопрезентації, захисту власних виробничих або технологічних проєктів, об'єктивної самооцінки та постійного особистісного самовдосконалення.

Світоглядні компетентності: Виховання поваги до морально-етичних норм, корпоративної культури та професійної честі майбутнього технолога.

Формування готовності до командної роботи, лідерства та відповідальності за прийняті управлінські рішення на виробництві.

Формування практичної спрямованості та професійної культури майбутніх фахівців ; виховання національно-патріотичних цінностей шляхом сприяння готовності здобувачів освіти до національного спротиву.

Теми лекцій

Лекція 1. Психологія як наука та її значення у харчовій індустрії

Предмет, завдання та методи психології. Зв'язок психології з професійною діяльністю фахівця харчової промисловості. Поняття про психіку, свідомість та діяльність людини.

Лекція 2. Психічні процеси та пізнавальні можливості особистості

Особливості відчуттів, сприймання, пам'яті, уваги та мислення. Роль сенсорних процесів (смак, нюх, зір) у професійній діяльності технолога харчової продукції.

Лекція 3. Індивідуально-психологічні властивості особистості

Поняття про темперамент та його типи. Прояви темпераменту у виробничій діяльності.

Характер особистості, його структура та формування. Здібності та інтереси людини.

Лекція 4. Мотиваційно-вольова сфера та психологія творчості. Потреби та мотиви діяльності. Воля та емоції, їх функції. Психологічні механізми креативності, уяви та інтуїції при створенні нових технологій та харчових продуктів.

Лекція 5. Психологічні аспекти управління персоналом на виробництві

Психологія малої групи та виробничої бригади. Лідерство і керівництво.

Психологічний клімат у колективі підприємств харчової промисловості.

Змістовий модуль 2. Соціальна психологія, ділове спілкування та етика взаємодії (10 годин)

Лекція 6. Психологія спілкування та комунікативні процеси

Суть, функції та структура спілкування. Комунікативна, інтерактивна та перцептивна сторони спілкування. Бар'єри спілкування та шляхи їх подолання.

Лекція 7. Вербальні та невербальні засоби ділової комунікації

Культура мовлення у професійній взаємодії. Невербальні компоненти (міміка, жести, пантоміміка, простір спілкування). Етикет ділового спілкування та телефонних розмов.

Лекція 8. Психологія взаємодії в системі «фахівець – споживач/клієнт»

Психологічні типи клієнтів та відвідувачів у сфері харчової індустрії та ресторанного бізнесу. Техніки встановлення контакту, активного слухання та презентації продукції/послуг.

Лекція 9. Конфлікти у виробничому колективі та стратегії їх розв'язання Поняття про конфлікт, його види (внутрішньоособистісні, міжособистісні, міжгрупові). Причини виникнення конфліктів на виробництві. Сітка Томаса-Кілманна: 5 стратегій поведінки в конфлікті.

Лекція 10. Психологія стресу та емоційна саморегуляція фахівця

Природа стресу та його фази. Чинники стресу в роботі технолога й менеджера харчової галузі. Профілактика професійного та емоційного вигорання. Методи саморегуляції та відновлення сил.

Теми занять (семінарських, практичних)

Тема1:Діагностика індивідуально-психологічних властивостей особистості майбутнього фахівця.

Тема2:Психологія креативності та розвиток творчого потенціалу у харчовій індустрії..

Тема3:Тренінг ефективної ділової комунікації та взаємодії із замовником (клієнтом).

Тема4:Аналіз виробничих конфліктів та відпрацювання стратегій їх конструктивного розв'язання.

Тема5:Практикум із психоемоційної саморегуляції та профілактики професійного вигорання.