

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компонента <i>Нормативний/вибірковий</i>	Діловий етикет у сфері гостинності вибіркова
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання / Семестр/ Курс (рік навчання)	2025-2026 / парний
Науково-педагогічний працівник	Катерина ПИЛИПЕНКО
Профайл науково-педагогічного працівника	
Контактний тел.	
Е-mail:	pylypenko_kateryny@msspu.edu.ua
Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького	https://fim.mdpu.org.ua/vybirkovi-osvitni-komponenty-zi-spetsialnosti-2/
Консультації	<i>Онлайн-консультації:</i> через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компонента «**Діловий етикет у сфері гостинності**» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».

Освітній компонент належить до циклу вибіркових.

Освітній компонент «Діловий етикет у сфері гостинності» спрямований на отримання майбутніми фахівцями сфери готельно-ресторанної справи фахових компетентностей з основних положень, понять, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи використання ділового етикету у сфері гостинності.

Завдання освітнього компоненту полягає ознайомлення з термінологією та понятійним апаратом бізнес-етики; обґрунтувати принципові засади оптимізації процесів формування та застосування ділового етикету в управлінні туристичним підприємством; розробити моделі організаційної культури та ділової етики ідеального підприємства; подати власні рекомендації з формування ділового етикету готельного бізнесу, що дадуть можливість підвищувати ефективність діяльності туристичного підприємства.

Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними кожного з модулів.

За результатами суми балів, набраних за дві (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою освітнього компоненту «Діловий етикет у сфері гостинності» є формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації, системи і ведення готельно-ресторанної справи. та сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку професійних компетентностей. Для досягнення поставленої мети необхідно: сформувати у здобувачів етико-культурні компоненти ведення готельно-ресторанного бізнесу та обслуговування споживачів сфери гостинності.

Для засвоєння студентами програмного матеріалу передбачені індивідуальні завдання: виконання навчальних завдань, за змістом діяльності наближених до професійних (оцінювання політики в системі ділового етикету, культури мовлення, етики в сфері обслуговування, готельно-ресторанної справи тощо); опрацювання нормативно-технічної і законодавчої бази щодо ділового етикету для опанування правил в сфері гостинності, навчальної літератури, періодичних видань, інтернет-ресурсів.

Завдання курсу:

- ознайомлення з термінологією та понятійним апаратом бізнес-етики;
- обґрунтувати принципові засади оптимізації процесів формування та застосування ділового етикету в управлінні туристичним підприємством;
- розробити моделі організаційної культури та ділової етики ідеального підприємства;
- подати власні рекомендації з формування ділового етикету готельного бізнесу, що дадуть можливість підвищувати ефективність діяльності туристичного підприємства.

В результаті вивчення даного курсу студент повинен знати:

- понятійний апарат бізнес-етики в індустрії гостинності;
 - норми бізнес-етики в індустрії гостинності в стандартних ситуаціях та в готельній сфері своєї країни і за кордоном;
- вміти:

- організувати систему етикету підприємства готельного бізнесу, підтримувати етичну субординацію в колективі.

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей, наведених нижче.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в економічній сфері, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки.

Загальні компетентності:

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.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних, ресторанних та туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	40	20	60

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

- Жодні форми порушення академічної доброчесності.
- Здобувач зобов'язаний відпрацювати всі пропущені практичні, лабораторні або семінарські заняття протягом двох тижнів.
- Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).
- Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролі, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даного освітнього компонента («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»)

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК 1.						
11	Ретроспективний аналіз розвитку понять про культуру, етику та етикет	Лекція (2 год.) Практичне заняття (- год) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Психологічні аспекти професійної культури	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
15	Професійна етика у готельно-ресторанному бізнесі	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Професійний етикет у сфері обслуговування	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

БЛОК 2.

15	Особливості етикету обслуговування в ресторанах	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
16	Міжнародний етикет обслуговування	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	Скласти презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
15	Дипломатичний етикет	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
16	Стандарти культури обслуговування у готельно-ресторанних господарствах	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (6 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	Розробити кейси вирішення конфліктів		впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7.2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Ретроспективний аналіз розвитку понять про культуру, етику та етикет	Поняття про етикет, етику бізнесу та економічну етику. Розвиток етичних норм бізнесу у країнах світу з давніх часів до сучасності. Розвиток етичних норм бізнесу на території України з давніх часів до сучасності
Психологічні аспекти професійної культури	Професійна психологія сервісу. Поняття про комунікативні компетентності.

	<p>Типи споживачів послуг і взаємодія з ними.</p> <p>Аспекти етики сфери гостинності.</p> <p>Поняття про психологію сервісу</p>
Професійна етика у готельно-ресторанному бізнесі	<p>Етичні та моральні норми діяльності.</p> <p>Корпоративна культура.</p> <p>Етика управління.</p> <p>Моральність особистості</p>
Професійний етикет у сфері обслуговування	<p>Сутність, принципи та функції ділового етикету.</p> <p>Оцінка психологічних проявів споживачів.</p> <p>Основні принципи у спілкуванні.</p> <p>Особливості розмов по телефону.</p> <p>Правила спілкування в електронному просторі</p>
Особливості етикету обслуговування в ресторанах	<p>Правила поведінки за столом.</p> <p>Правила користування столовими приборами та види сервірувань.</p> <p>Правила поведінки обслуговуючого персоналу</p>
Міжнародний етикет обслуговування	<p>Основні правила етикету країн Європи.</p> <p>Основні правила етикету країн північної та південної Америки.</p> <p>Основні правила етикету країн Азії.</p> <p>Основні правила етикету країн Близького та Середнього Сходу.</p>
Дипломатичний етикет	<p>Основні етапи прийому іноземних делегацій.</p> <p>Види дипломатичних прийомів.</p> <p>Організація обслуговування на дипломатичних прийомах</p>
Стандарти культури обслуговування у готельно-ресторанних господарствах	<p>Правила гостинності.</p> <p>Етика працівників контактної зони.</p> <p>Вимоги до етичного спілкування з споживачами.</p> <p>Типи стандартів етикету обслуговування</p>

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Ретроспективний аналіз розвитку понять про культуру, етику та етикет	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Психологічні аспекти професійної культури	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Професійна етика у готельно-ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Професійний етикет у сфері обслуговування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Особливості етикету обслуговування в ресторанах	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Міжнародний етикет обслуговування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Дипломатичний етикет	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Стандарти культури обслуговування у готельно-ресторанних господарствах	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Ретроспективний аналіз розвитку понять про культуру, етику та етикет	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Психологічні аспекти професійної культури	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Професійна етика у готельно-ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Професійний етикет у сфері обслуговування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів..
Особливості етикету обслуговування в ресторанах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Міжнародний етикет обслуговування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.

Дипломатичний етикет	<ol style="list-style-type: none"> Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Стандарти культури обслуговування у готельно-ресторанних господарствах	<ol style="list-style-type: none"> Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.

8. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ФОРМ І ВИДІВ КОНТРОЛЮ

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачами вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <https://v.gd/ADELEh>. Бально-накопичувальна система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожного освітнього компонента містить поточний, підсумковий контроль знань та самостійну роботу.

ВИДИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧА, ЯКА ПІДЛЯГ АЄ	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ	M1	M2	РАЗОМ
	Доповіді на семінарських заняттях	5	5	10
	Виконання практичних вправ	5	5	10
	Виконання тестових завдань	5	5	10
	Разом	15	15	30
	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТА			
	Підготовка презентацій і їх захист	10	-	10
	Написання есе	10	-	10
	Написання тез доповідей для участі у науково-практичних конференціях	-	10	10
	Разом	20	10	30
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (залік)	-	-	40	
Загальний бал ОК	-	-	100	

Робота здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях з освітнього компонента оцінюється за видами навчальної діяльності. Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні роботи здобувачів на навчальних заняттях складає 30 балів. Оцінювання видів навчальної діяльності здійснюється за шкалою «0», «1», «2», «3», «4», «5».

Критерії оцінювання діяльності здобувачів вищої освіти за окремими видами навчальних робіт, наведені у таблиці нижче.

Оцінювання окремих видів робіт

Методи контролю результатів навчання	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Творчі завдання (реферат, есе, схеми, презентації)	<p>5 балів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 5 балів – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, – 4 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, - 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, – 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат. <p>0 балів – відповідь відсутня</p>
Практико-орієнтовані завдання (проекти, ситуаційні завдання тощо)	<p>5 балів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 5 балів – завдання виконано правильно і якісно, виявлено вміння студента застосовувати, творчо використовувати психологічні теоретичні знання на практиці, пов'язані з особливостями і засобами психологічної діяльності. Здобувач демонструє навички ефективної взаємодії, аргументує, переконує, приймає рішення, логічно формулює думку, відстоює власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 4 бали – завдання виконані в основному правильно, але неповно. В ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, аналізує, аргументує, логічно формулює, демонструє приклади, роблячи вибір, намагається, але не завжди вміє відстояти власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 3 бали – завдання виконані неповно та на низькому рівні. У ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, обговорює, формулює, демонструє думку, роблячи вибір, не завжди вміє переконати, відстояти власну, віддають перевагу позиції інших у процесі вирішення фахових завдань. 1-2 бали – завдання виконані неповно з помилками. Здобувач розглядає, розпізнає, описує в загальних рисах, але не визначає зв'язки між закономірностями, особливостями розвитку і функціонуванням психічних явищ в контексті професійних завдань. – 0 балів – відповідь відсутня

Згідно Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачами вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького самостійна робота є видом навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню. Викладачем за освітнім компонентом визначено 4 види самостійної роботи (згідно

орієнтовного переліку видів діяльності здобувача, які дозволяють продемонструвати досягнення результатів навчання, наведених в Положенні). Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні самостійної роботи здобувачів складає 30 балів.

Освітнім компонентом також передбачено проходження навчальної практики, загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + \text{НП})/2$, де ЗБ ОК = 100 балів; НП = 100 балів. Отриманий результат і буде показником загального балу (ЗБ).

Підсумковим контролем на освітньому компоненті Педагогіка з навчальною практикою є письмовий екзамен, на його складання надається 40 балів. Екзаменаційний білет включає 2 теоретичних питання (по 10 балів за відповідь на 1 питання) та 20 тестових завдань (по 1 балу за відповідь) з усіх тем, які входять до програми освітнього компоненту. Критерії оцінювання підсумкового контролю подано нижче:

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
<p>Високий рівень Характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями – з предмета, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має дослідницький характер, позначена уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.</p>	Відмінно	36-40
<p>Високий рівень Характеризується глибокими і міцними знаннями – з предмета, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має частково дослідницький характер, позначена уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.</p>	Добре	33-35
<p>Достатній рівень Характеризується знаннями суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними. Студент самостійно засвоює знання у стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, синтезом, узагальненням, порівнянням, абстрагуванням), уміє робити висновки, виправляти допущені помилки.</p>	Добре	30-32
<p>Середній рівень Знання неповні, поверхневі. Студент відновлює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Здатний вирішувати завдання за зразком. Володіє елементарними вміннями навчальної діяльності.</p>	Задовільно	27-29
<p>Початковий рівень Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення.</p>	Задовільно	24-26

Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння застосувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач.	Не зараховано (з можливістю повторного складання екзамену)	21-23
Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватись при виконанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень	Не зараховано (з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента)	1-20

Оцінювання результатів навчання в Університеті здійснюється відповідно до 100-бальної шкали:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики, диференційований залік	Для заліку
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	Незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента	Незараховано з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента

Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті

(відповідно Положення про порядок визнання результатів навчання у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <http://surl.li/lgwzd>)

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <http://surl.li/lgwzd>, розміщеного на офіційному сайті Університету.

З даним Положенням здобувачів знайомлять куратор ECTS, гарант освітньої програми, НПП, які викладають на ОП.

Також інформація щодо перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті розміщується на офіційній сторінці кафедри, включаючи зразок заяви для визнання результатів такого навчання і рекомендованих онлайн-ресурсів для неформальної освіти.

Викладачами освітньої програми здійснюється моніторинг сертифікаційних програм, курсів на онлайн-платформах та в офлайн-режимі з метою надання здобувачам вищої освіти актуальної інформації про підвищення рівня професійної підготовки та можливого перезарахування результатів, отриманих у неформальній освіті. Такі рекомендації надаються здобувачам на сторінці освітнього компоненту на ЦОДТ, а також в месенджерах.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Авраменко О. О., Яковенко Л. В., Шийка В. Я Ділове спілкування: Навчальний посібник. / За наук. ред. О. О. Авраменко. Івано-Франківськ, «Лілея НВ». 2015. 160 с.
2. Бізнес-етика: конспект лекцій [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студ. спеціальності 051 «Економіка» освітньою програмою «Управління персоналом та економіка праці» / М. М. Дученко, О. А. Шевчук; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – Електронні текстові дані (1 файл: 5,5 Мбайт). Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. 56 с. URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/39693/1/Posibnyk_Biznesetyka.pdf
3. Грищенко І. М. Підприємницький бізнес: підруч. для студентів ВНЗ. К.: Грамота, 2016. 519 с.
4. Етика бізнесу та публічної сфери: методичні вказівки до вивчення курсу для студентів спеціальностей “Менеджмент”, “Публічне управління та адміністрування” денної та заочної форм навчання / за ред. Н.С. Карвацка, А.М. Гончарук. Хмельницький: ХНУ, 2018. 132 с.
5. Малюк Л. П., Варипаєва Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі. Навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2016. 146 с.
6. Прищак М. Д., Залюбівська О. Б., Слободянюк О. М. Ділове спілкування : навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2015. 128 с.

Допоміжна

1. Етика бізнесу: навч.метод. комплекс з дисципліни / Уклад. В.В. Зеліч (Яцко). Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2015. 108 с. URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/9747/1/5_%D0%97%D0%B5%D0%BB%D1%96%D1%87%28%D0%AF%D1%86%D0%BA%D0%BE%29%D0%92.%D0%92._2015_%D0%9C%D0%B5%D1%82._%D0%95%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B1%D1%96%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%D1%83.pdf

2. Бралатан В. П., Гуцаленко Л. В., Здирко Н. Г. Професійна етика. Київ : ЦУЛ, 2011. 252 с. URL: http://moodle.nati.org.ua/pluginfile.php/14930/mod_resource/content/1/bralatan_v_p_gucalenko_l_v_ta_in_profesiina_etika.pdf
3. Етика державних службовців і запобігання конфлікту інтересів : навч.-метод. матеріали / Т. Е. Василевська ; уклад. О. М. Руденко. К. : НАДУ, 2013. 76 с.
4. Етика ділових відносин. Навчальний посібник. Лесько О.Й., Прищак М.Д., Залюбівська О.Б., Рузакова Г.Г. Вінниця : ВНТУ, 2011. 309 с. URL: https://shron1.chtyvo.org.ua/Lesko_Oleksandr/Etyka_dilovykh_vidnosyn.pdf
5. Етика ділового спілкування / Т. Б. Гриценко та ін.; за ред. Т. Б. Гриценко, Т. Д. Іщенко, Т. Ф. Мельничук. Київ: ЦУЛ, 2007. 344 с. URL: http://shron.chtyvo.org.ua/Hrytsenko_TB/Etyka_dilovoho_splukuvannia.pdf.
6. Ільїна Г. В. Етика бізнесу. Практикум [Текст] : для студентів спец. 8.03060101 "Менеджмент організацій і адміністрування (за видами економічної діяльності)" ден. форми навчання / Ільїна Г. В. ; Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка, Екон. ф-т, Каф. менеджменту та інвестиц. діяльності. Київ : [б. в.], 2014. 168 с.
7. Красніцька Г. М. Етично-ділові стосунки бізнесменів [Електронний ресурс] / Г. М. Красніцька. *Молодий вчений*. 2016. № 4. С. 310-313. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_4_78
8. Пасинок В. Г. Основи культури мовлення. Київ: Центр навчальної літератури, 2012. 184 с.
9. Ринейська Л. С. Соціальна відповідальність як складова етики міжнародного бізнесу в умовах глобалізації [Електронний ресурс]. *Ефективна економіка*. 2016. № 11. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2016_11_35
10. Тягунова Н. М. Спориш О.А. Підприємництво і бізнес-культура. Кредитномодульний курс : навч. посіб. Київ. : ЦУЛ, 2014. 118 с.
11. Харченко С. Я., Краснова Н. П., Юрків Я. І. Етика ділового спілкування : Навч. метод. посіб. для студ. ВНЗ. Луганськ : Вид-во ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. 507 с.
12. Харченко С. Я., Краснова Н. П., Юрків Я. І. Етика ділового спілкування: навчальний посібник. Луганськ. : Вид-во ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. 507 с.
13. Черушева Г.Б., Пархоменко В. В. Економічна культура та професійна етика. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студентів освітнього рівня «магістр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності: 072 «Фінанси, банківська справа та страхування». – Київ, Національна академія статистики, обліку та аудиту, 2018. – 79 с.

10. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Інтернет-портал для управлінців Менеджмент.com.ua. URL: <http://www.management.com.ua/about.php>
2. Електронне видання «Діловий вісник» - виробничо-практичний журнал Торговопромислової палати України. URL: <http://www.ucci.org.ua/synopsis/dv/aboutdv.ua.html>.
3. Єдине повне офіційне періодичне видання нормативно-правових актів України: Офіційний вісник України. URL: <http://ovu.com.ua/>.
4. Електронне видання журналу «Персонал». URL: <http://personal.in.ua/>.
5. Електронне видання «Business Week». URL: <http://www.businessweek.com/>.
6. Електронне видання «Stern». URL: <http://www.stern.de/>.
7. Електронне видання «Focus». URL: <http://www.focus.de/>.
8. Електронне видання «Paris Match». URL: <http://www.parismatch.com/ActuMatch/Environnement/>.