

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТЭФ

Е.В. Колесникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Профессиональная этика и этикет в ресторанном бизнесе

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) утверждена на заседании кафедры экономики и предпринимательства «01» сентября 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена учебно-методической комиссией факультета «01» сентября 2025 г.

1. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОП)

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.01
1.1	Дисциплины (модули) и практики, содержательно связанные с данной дисциплиной (модулем):
1.1.1	Технологии продаж в ресторанном бизнесе

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-8 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ИПК-8.1 Использует в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда ИПК-8.2 Выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Знать: современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда Уметь: использовать современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда Владеть: способностью использовать современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1 Демонстрирует умение находить и использовать необходимую для взаимодействия информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп ИУК-5.2 Демонстрирует способность адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах ИУК-5.3 В процессе межкультурного взаимодействия соблюдает требования уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп	Знать: информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп Уметь: находить и использовать необходимую для взаимодействия информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп Владеть: способностью находить и использовать необходимую для взаимодействия информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

№ п/п	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Всего часов	ПП
Раздел 1. Профессиональная этика. Принципы профессионального этикета и этики.				
1.1	Сущность этики, структура, условия и предпосылки. Классификация и функции профессиональной этики. Виды этических норм: общие, групповые, личностные. Механизм реализации этических норм поведения человека в сфере деловых отношений. Принципы современного этикета. Этикет делового человека. Культура одежды делового человека. /Лек/	6	1	—
1.2	Механизм реализации этических норм поведения человека в сфере деловых отношений. Принципы современного этикета. /Пр/	6	1	—
1.3	Этикет делового человека. Культура одежды делового человека. /Ср/	6	20	—
Раздел 2. Коммуникация как основной механизм взаимодействия в профессиональной деятельности				
2.1	Коммуникация как обмен информацией. Понятие коммуникативной компетентности. Социально-психологические аспекты коммуникации. Вербальные и невербальные средства коммуникации Дистанция, поза, мимика, жесты, взгляд /Лек/	6	1	—

2.2	Вербальные и невербальные средства коммуникации Дистанция, поза, мимика, жесты, взгляд /Пр/	6	1	–
2.3	Понятие коммуникативной компетентности. /Ср/	6	20	–
Раздел 3. Этика сферы бизнеса и услуг. Управленческая этика.				
3.1	Бизнес и этика: возможности взаимодействия. Этика деловых отношений. Кодексы делового поведения: современный зарубежный и отечественный опыт. Проблема внедрения этических принципов в бизнес. Этика партнёрских отношений. Две нормативные модели этики бизнеса: теория общественного договора и теория заинтересованных сторон и их влияние на этические нормы и ценности корпорации. Профессиональная этика менеджмента. Понятие профессиональной этики менеджмента и ее особенности. Нравственные нормы как структурный компонент профессиональной этики менеджмента. Этические приемы эффективного руководства. Система ценностей руководителя и ее роль в управленческой деятельности. /Лек/	6	1	–
3.2	Этика партнёрских отношений. Профессиональная этика менеджмента. /Пр/	6	1	–
3.3	Кодексы делового поведения: современный зарубежный и отечественный опыт. Этические приемы эффективного руководства. Система ценностей руководителя и ее роль в управленческой деятельности. /Ср/	6	26	–
Раздел 4. Деловой этикет. Спор и конфликт в профессиональной деятельности. Переговоры как преодоление конфликтных ситуаций.				
4.1	Служебный этикет. Создание профессионального имиджа. Элементы профессионального имиджа для мужчин и женщин. Искусство деловой беседы. Телефонный этикет. Деловой этикет в переписке. Этикет в туристической деятельности. Особенности этикета в ресторанном бизнесе. Представление о структуре переговоров. Логика и сценарии переговоров в вертикальном и горизонтальном измерении. Переговоры как действия по правилам. Функции конфликтов. Способы их разрешения. Меры по предотвращению конфликтов. Современные проблемы макроэтики. Основные проблемы микроэтики. /Лек/	6	1	–
4.2	Искусство деловой беседы. Телефонный этикет. Деловой этикет в переписке. Особенности этикета в ресторанном бизнесе. Функции конфликтов. Способы их разрешения. /Пр/	6	1	–
4.3	Современные проблемы макроэтики. Основные проблемы микроэтики. /Ср/	6	30	–

Примечание: ПП – практическая подготовка.

4. ТРУДОЁМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ, САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ

Объем в зачетных единицах: **3** з.е., в академических часах: **108** акад. час.

Формы контроля в семестрах:

зачеты 6

Вид занятий	Распределение по семестрам (в академических часах)							
	Итого				6			
	РУП		РПД		РУП		РПД	
	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП
Лекции	4	–	4	–	4	–	4	–
Практические занятия	4	–	4	–	4	–	4	–
Самостоятельная работа	96	–	96	–	96	–	96	–
Промежуточная аттестация	4	–	4	–	4	–	4	–
Итого часов	108	–	108	–	108	–	108	–

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Учебная литература *

№ п/п	Автор(ы), составитель(и)	Заглавие	Издательство, год, количество страниц
1	Крымова Л. М., Крымов С. М.	Этика делового общения: учебное пособие	Томск: ЦУМЛ ТГПУ, 2006. – 83 с.
2	Дусенко С. В.	Профессиональная этика и этикет: учебное пособие для вузов	Москва: Академия, 2011. – 221, [2] с.

3	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2012. – 246, [1] с.
4	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие : электронный ресурс (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288)	Москва: Дашков и К°, 2021. – 248 с.

5.2. Перечень электронных образовательных ресурсов, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения учебной дисциплины (модуля) *

1	Русская виртуальная библиотека (www.rvb.ru)
2	Сайт Российского Союза туристической индустрии (www.rostourunion.ru)

5.3. Перечень программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства), используемого при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю)

1	Офисный пакет Microsoft Office Проприетарное (коммерческое) программное обеспечение на базе операционной системы Windows, включающее текстовый процессор Word, табличный процессор Excel, программу подготовки презентаций PowerPoint и систему управления базами данных Access.
2	Стандартный офисный пакет Свободно распространяемое и/или проприетарное (коммерческое) программное обеспечение, включающее текстовый процессор, табличный процессор, программу подготовки презентаций.

* Примечание к разделу.

Дата обращения к электронным учебным изданиям (включая электронные издания из электронных библиотечных систем), электронным образовательным ресурсам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам совпадает с датой утверждения рабочей программы учебной дисциплины (модуля).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

6.1. Учебная аудитория для проведения:

- занятий лекционного типа,
- групповых и индивидуальных консультаций,
- текущего контроля и промежуточной аттестации.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, для проведения занятий лекционного типа, практических занятий (семинарского типа), курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для проведения занятий лекционного типа обучающимся предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

6.2. Учебная аудитория для проведения:

- занятий семинарского (практического) типа.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная аудитория, оснащенная учебной мебелью. Рабочие места обучающихся и преподавателя оборудованы компьютерной техникой и подключены в локальную вычислительную сеть.

6.3. Помещения для самостоятельной работы обучающихся.

ОСНАЩЕНИЕ:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные учебной мебелью. Рабочие места обучающихся оборудованы компьютерной техникой и подключены в локальную вычислительную сеть, в т.ч. с использованием беспроводного Wi-Fi подключения, с возможностью выхода в глобальную сеть Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

Комплект свободно распространяемого программного обеспечения или проприетарного (коммерческого) программного обеспечения, включая

- браузер,
- просмотрщики pdf- и djvu-файлов,
- офисный пакет (в т.ч. текстовый процессор, табличный процессор, программа подготовки презентаций).

6.4. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Методические рекомендации для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)

Для успешного освоения содержания дисциплины, эффективного выполнения заданий в рамках самостоятельной

работы, обучающимся следует учитывать нижеприведенные рекомендации и указания.

Целью дисциплины «Профессиональная этика и этикет» является изучение особенностей и сущности коммуникаций в профессиональной сфере, этических принципах и нормах взаимодействия, а также приобретение навыков использования и применения полученных знаний в практической деятельности специалистов.

Изучение курса предполагает, что преподаватель читает лекции, проводит семинарские занятия и консультации, организует самостоятельную работу студентов, осуществляет текущий и итоговый формы контроль, руководит подготовкой докладов студентов на научно-практических конференциях.

Материалы лекции являются основой для подготовки к обсуждению вопросов соответствующей темы. В процессе проведения занятий, подготовке к семинарским занятиям преподаватель организует деятельность обучающихся по изучению учебной и дополнительной литературы, поиску необходимой информации для выполнения индивидуальных (групповых) заданий в форме самостоятельной работы, используя интернет-ресурсы и иные источники информации.

Перспективным направлением в профессиональной подготовке будущих специалистов является использование в процессе обучения современных образовательных технологий, инновационных методов обучения и интернет-технологий, позволяющих повысить качество обучения.

В процессе проведения занятий следует обратить внимание на то, что в педагогической деятельности происходит смещение акцента на организацию самостоятельной деятельности обучающихся. В современных условиях от преподавателя требуется научить студентов самостоятельно находить и оценивать информацию, анализировать факты, принимать решения, развивать навыки логического, системного мышления обучающихся. Это вызывает необходимость применения в учебном процессе, прежде всего различных интерактивных методов обучения.

Возрастает значение и изменяется статус самостоятельной работы студентов, которая наряду с лекционными и практическими занятиями, становится обязательным видом учебно-познавательной деятельности студентов, способствуя реализации требований к компетенциям выпускника, к решению им профессиональных задач.

Самостоятельная работа является, как правило внеаудиторной и может заключаться в индивидуальном изучении студентами определенных тем курса по рекомендованной литературе, в подготовке доклада или реферата. В качестве форм самостоятельной индивидуальной или коллективной работы, исходя из целей и задач изучаемой дисциплины «Профессиональная этика и этикет», можно использовать иные различные задания для студентов. Преподаватель оказывает, в случае необходимости, помощь студентам при выполнении ими заданий. Анализ конкретных ситуаций в ходе выполнения самостоятельных заданий, позволяет студентам формировать учебные профессиональные навыки, необходимые в практической деятельности, развивает аналитические способности, навыки поиска необходимой информации, оценки фактов и разработки альтернативных решений.

В результате изучения дисциплины «Профессиональная этика и этикет» студент должен освоить основные принципы формирования системы межличностного делового общения, содержание профессиональной этики и современного этикета, процедуры и правила корпоративной организации туристских услуг

Необходимо посещать лекции, готовиться к семинарским занятиям, выполняя самостоятельную работу, принимать активное участие в обсуждении вопросов для успешного изучения и усвоения учебного материала. Текущий контроль может осуществляться в форме опроса обучающихся на семинарских занятиях, тестирования, устных выступлений обучающихся с докладами, рефератами на практических занятиях, участия в обсуждении конкретных ситуаций по соответствующим темам в ходе учебных занятий.

Преподаватель оказывает помощь студентам при выборе ими тем докладов для участия в научно-практических конференциях, подготовке докладов и написанию статей и тезисов в сборники, публикуемые по результатам конференций.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕШАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Представлены в Приложении.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Разработчик(и) рабочей программы учебной дисциплины (модуля):

Окушко Ксения Эдуардовна, старший преподаватель

**ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Профессиональная этика и этикет в ресторанном бизнесе

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная