# Академічна доброчесність у готельно-ресторанному менеджменті

Етичні принципи її специфіка галузевих досліджень та захист інтелектуальної власності в індустрії гостинності

- Готельні дослідження
- Ресторанний аналіз
- Професійна етика

# Що таке академічна доброчесність у готельно-ресторанному менеджменті?

Академічна доброчесність у готельно-ресторанному менеджменті - це етичні принципи та фундамент для підготовки майбутніх готельєрів, менеджерів і рестораторів, а також етичні норми  під час навчання, наукових досліджень та підготовки аналітичних матеріалів якими мають керуватися здобувачі освіти та викладачі.






# Специфіка галузі та практичний вектор

## Специфіка

Поєднує теоретичні стандарти з практикою: аналізом показників готелів, розробкою концепцій закладів та технологічних карт.



## Вектор

Чесне використання комерційної інформації підприємств та збереження професійної таємниці під час практики.

# Ключові складові академічної доброчесності

Унікальність робіт

Самостійне аналізування ринку та те, що бачите самі, а не повністю копіювання стратегій.

Етика даних

Це прості правила та чесність у тому, як ви збираєте дані та будите цю інформацію показувати без фабрикації.

Авторське право

Законне право творця на свій витвір, воно гарантує що вашу роботу не можуть використовувати без дозволу або не посилаючись на вас як на автора роботи.

Конфіденційність

Правила за яким особиста або таємна інформація не повинна стати публічною а також захист чужих ідей та текстів в етиці без дозволу власника.

# Рецепти академачної доброчесності

Інгредієнти:

1. 1склянка власної думки;
2. 1 столова ложка оригінальної ідеЇ;
3. Щіпка перевірки джерел;
4. Пару капель посилань на  джерела які вписав у роботу;
5. Жодних грамів без посилань на джерело та автора.

Візьміть тему та запишіть перші думки, як ви розумієте тему, далі  добавте у глибоку ємність дослідницьких джерел, уважно прочитайте та перетравіть інформацію. Додайте власні думки які найбільше підходить до теми, якщо в страві з'явився присмак іншої роботи то перегляньте інгредієнти та впишіть автора роботи які ви запозичила та посилання на нього, так ваша страва стане не копією чужого витвору а стане  оригінальним і допоможе студентам в написанні власної роботи.

# Ризики та порушення та чого слід уникати у дослідженнях готельній-ресторанній справі

- **Маніпуляція даними та фальсифікація**

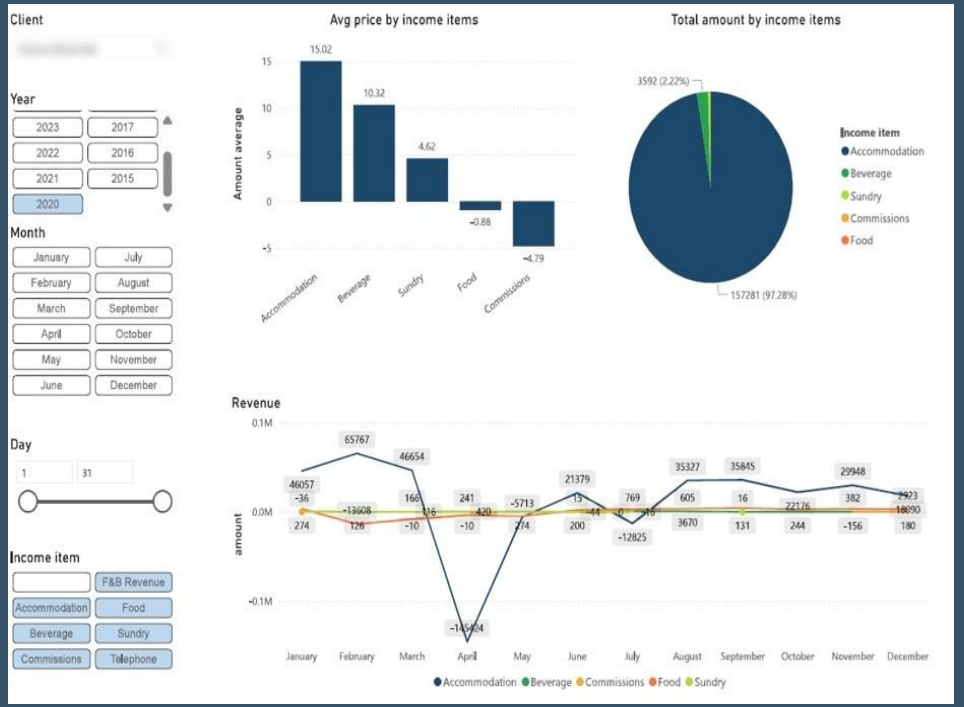
  Підробка показників
  Вибіркове висвітлення
  Фабрикація результатів

- **Некоректна робота з інтелектуальною власністю**

  Купівля/замовлення робіт
  Плагіат концепцій та брендбуків
  Запозичення рецептур і технологічних карт

- **Етичні порушення під час роботи з закладами та людьми**

  Некоректне проведення опитувань
  Приховування конфлікту інтересів
  Розголошення комерційної таємниці



# Значення академічної доброчесності для професійного майбутнього

1. **Бездоганна репутація** - довіра від роботодавців та колег, гостей.
2. **Точність у бізнесі** - чесні розрахунки застерігають від реальних збитків і банкрутства.
3. **Реальна експертність** - власні навички та думки замість чужих шаблонів.
4. **Повага до закону** - захист від штрафів за плагіат концепцій чи рецептур.
5. **Конфіденційність** - вміння зберігати комерційну таємницю закладу.

# Дякую за увагу!

Презентацію виконала Опанасюк Людмила