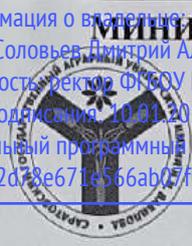


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 10.01.2025 09:46:44  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

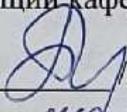


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

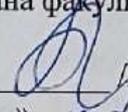
**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_/ Попова О.М./  
« 18 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

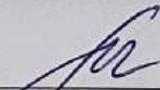
**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана факультета ВМПиб

  
\_\_\_\_\_/ Попова О.М./  
« 18 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>Профессиональная этика предприятий индустрии питания</b>
Направление подготовки	<b>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии и проектирование предприятий индустрии питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>

Разработчик: доцент, **Макарова А.Н.**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Саратов 2021**

## **1 Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» является формирование у обучающихся навыков профессиональной коммуникации с учетом этических аспектов взаимодействия между сотрудниками всех структурных подразделений предприятий индустрии питания, а также при установлении устойчивого межотраслевого взаимодействия организации питания с предприятиями смежных отраслей с учетом современного подхода к организации профессионального командного взаимодействия.

## **2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего профессионального образования по направлению подготовки бакалавриат, а также изучении дисциплин «Стратегический менеджмент» и «Управление проектами».

Дисциплина «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» является базовой для прохождения технологической, преддипломной и организационно – управленческой практик и для написания выпускной квалификационной работы.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Профессиональная этика предприятий индустрии питания», соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

**Таблица 1**

**Требования к результатам освоения дисциплины**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК – 3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК – 3.1 – Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели.	Профессиональные функции сотрудников предприятий индустрии питания в соответствии с направлением и профилем подготовки, основы этики и психологии личности.	Формулировать задачи и цели, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения. Критически оценивать уровень квалификации и необходимость ее повышения. Создать в коллективе отношения сотрудничества, в том числе в многонациональном коллективе.	Навыками командообразования и эффективного взаимодействия внутри коллектива. Навыками саморазвития и методами повышения квалификации. Методами педагогики и развития различных личностных качеств. Навыками письменной и устной речи, основными экономическими расчетами оценки эффективности производства.
2	УК – 5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК – 5.1 – Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей.	Основные положения практической психологии. Основы деловой этики и профессионального этикета. Принципы и условия осуществления коллективной деятельности.	Воспринимать, обобщать и анализировать информацию межкультурного взаимодействия внутри коллектива предприятий индустрии питания.	Методами формирования взаимодействия профессионального коллектива и потребителей для выполнения поставленных задач.
			УК – 5.2 – Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении	Профессиональные функции, основы психологии личности. Межгрупповые, межкультурные	Определять наиболее эффективные методы и пути улучшения и оздоровления условий труда на	Методами формирования эффективного взаимодействия внутри коллектива предприятий индустрии питания.

			профессиональных задач	ого отношения и взаимодействия.	предприятиях общественно о питания.	
3	УК – 6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и ее совершенствования на основе самооценки	УК – 6.1 – Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки.	Способы и методы оценки эффективности работы малых групп.	Грамотно организовывать взаимоотношения людей в процессе их трудовой деятельности (психологический микроклимат в коллективе).	Способностью к постановке целей и выбору путей их достижения.
			УК – 6.2 – Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования	Общие законы эстетического познания и преобразования.	Организовывать трудовой процесс работников предприятия и пути снижения утомляемости.	Методами самосовершенствования.
4	ПК – 6	Способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ПК – 6.2 – Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	Основные положения этики делового общения, основы финансирования и кредитования предприятий различной ведомственной принадлежности.	Формировать цели и задачи работы команды. Обучать и оказывать помощь сотрудникам в ситуациях риска, возникающих при работе коллектива предприятия общественно о питания. Согласовывать цели и задачи с владельцами предприятий и ответственными работниками при заключении различных договоров по инвестированию и кредитованию предприятия, аргументировано	Методами конструктивного разрешения конфликтных ситуаций. Методами на научной организации труда.

					отстаивать свою точку зрения с целью достижения наиболее положительных результатов в различных спорных ситуациях.	
--	--	--	--	--	---	--

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

##### «Профессиональная этика предприятий индустрии питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

**Таблица 2**

**Объем дисциплины**

	Количество часов					
	Всего	<i>в т.ч. по годам</i>				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	12,1		12,1			
<i>аудиторная работа:</i>						
лекции	4		4			
лабораторные						
практические	8		8			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1			
<i>контроль</i>	-		-			
Самостоятельная работа	95,9		95,9			
Форма итогового контроля	3		3			
Курсовой проект (работа)	-		-			

Таблица 3

## Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>2 курс</i>								
1	<b>Тема 1. Общие понятия об этике, морали и этических нормах</b> <b>Вводная лекция.</b> Основные понятия этики и морали.		Л	В	2	6	ТК	УО
2	<b>Основные понятия этики и морали.</b> Особенности морально-этического взаимодействия между сотрудниками предприятий индустрии питания внутри коллектива и с потребителями услуг.					8		
3	<b>Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике</b> <b>Морально - этические нормы. Особенности, анализ. Правовые основы.</b> Особенности этического взаимодействия между сотрудниками предприятий индустрии питания внутри коллектива и с потребителями услуг.		ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
4	<b>Основные понятия этики и морали. Правовые основы.</b> Особенности морально-этического взаимодействия между сотрудниками предприятий индустрии питания внутри коллектива и с потребителями услуг.					4		
5	<b>Тема 3. Кадровый состав и этико – психологические аспекты его работы</b> <b>Этико - психологические аспекты работы предприятий индустрии питания.</b> Особенности психологии работников общественного питания. Особенности психологии с учетом занимаемой должности.					4		
6	<b>Морально - этические нормы. Особенности и анализ.</b> Разработка основных критериев профессиональной этики для работников предприятий общественного питания. Категории этики. Профессиональный долг. Идеальное существование.					4		
7	<b>Этико - психологические аспекты работы предприятий индустрии питания.</b> Особенности психологии работников общественного питания. Особенности психологии с учетом занимаемой должности.		Л	В	2			
8	<b>Морально - этические нормы. Особенности</b>		ПЗ	Т	2	6	ТК	УО

	<b>и анализ.</b> Разработка основных критериев профессиональной этики для работников предприятий общественного питания. Категории этики. Профессиональный долг. Идеальное существование.							
9	<b>Тема 4. Профессиональная этика контактной зоны</b> <b>Особенности профессиональной деятельности работников индустрии питания.</b> Основные компоненты процесса обслуживания. Этико - психологическая призма поведения сотрудников предприятий общественного питания.					10		
10	<b>Этико - психологические аспекты работы предприятий индустрии питания.</b> Основные компоненты процесса обслуживания. Психологическая призма поведения сотрудников предприятий общественного питания.		ПЗ	П	2	10	ТК	УО
11	<b>Особенности профессиональной деятельности работников индустрии питания.</b> Основные компоненты процесса обслуживания. Этико - психологическая призма поведения сотрудников предприятий общественного питания.	11	ПЗ	Т	2	6	ТК	ПО
12	<b>Этико - психологические аспекты работы предприятий индустрии питания.</b> Основные компоненты процесса обслуживания. Психологическая призма поведения сотрудников предприятий общественного питания.					4		
13	<b>Профессиональный этикет работников предприятий индустрии питания.</b> Разработка карт этики, этикет поведения сотрудников предприятий индустрии питания.					6		
14	<b>Особенности профессиональной деятельности работников индустрии питания.</b> Влияние основных бизнес – процессов на морально – этические взаимоотношения между сотрудниками и потребителями предприятий питания .					4		
15	<b>Профессиональный этикет работников предприятий индустрии питания.</b> Разработка карт этики, этикет поведения сотрудников предприятий индустрии питания.					4		
16	<b>Особенности профессиональной деятельности работников индустрии питания.</b> Влияние основных бизнес – процессов на морально – этические взаимоотношения между сотрудниками и потребителями предприятий питания .					4		
17	<b>Профессиональный этикет работников предприятий индустрии питания.</b> Особенности профессионального этикета, особенности поведения за столом.					2		
18	<b>Тема 5. Конфликтные ситуации в процессе работы коллектива на предприятиях общественного питания</b> <b>Эффективные внутри коллективные коммуникации.</b> Конфликтология, причины конфликтов и способы их предупреждения и					2		

	решения, приобрести навыки по разработке корпоративного кодекса.							
19	<b>Выходной контроль</b>				0,1	9,9	ВыхК	3
Итого:					12,1	95,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция/занятие - визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, П – проблемное занятие.

**Виды контроля:** ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – зачет.

\* – Занятие проводится с привлечение работников производства.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы в коллективе предприятий общественного питания с целью формирования профессиональной команды, с учетом этико – психологических аспектов работы коллектива.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач в работе коллективов предприятий общественного питания, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, решение проблемных вопросов.

Решение проблемных задач позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более чем другие методы,

способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы зачета.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Современная этика: учебник Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/975126">https://znanium.com/catalog/product/975126</a>	В.А. Канке	Москва: ИНФРА-М, 2021	1-15
2	Этика: учебное пособие Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1087061">https://znanium.com/catalog/product/1087061</a>	П.А. Егоров, В.Н. Руднев	Москва: ИНФРА-М, 2020	1-15
3	Этика и психология профессиональной деятельности Режим доступа: <a href="https://static.my-shop.ru/product/pdf/349/3488752.pdf">https://static.my-shop.ru/product/pdf/349/3488752.pdf</a>	Под общей редакцией Е. И. Рогова	М.: Издательство Юрайт, 2019.	1-15

### **б) дополнительная литература:**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Этика и психология делового общения (сфера сервиса) Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/535092">https://znanium.com/catalog/product/535092</a>	А. Д. Барышева, Ю. А. Матюхина, Н. Г. Шередер	Москва: Альфа-М; НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-15
2	Речевая коммуникация Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1418405">https://znanium.com/catalog/product/1418405</a>	О.Я. Гойхман, Т.М. Надеина	Москва: ИНФРА-М, 2021	1-15
3	Менеджмент: практикум для бакалавров Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1232141">https://znanium.com/catalog/product/1232141</a>	А. К. Семенов, В. И. Набоков	Москва: Дашков и К, 2020.	1-15
4	Профессиональная этика и психология в общественном питании Режим доступа: <a href="https://search.rsl.ru/ru/record/01001521036">https://search.rsl.ru/ru/record/01001521036</a>	В.В. Усов	М.: Высш. шк., 1990	1-15
5	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200083573">http://docs.cntd.ru/document/1200083573</a>			1-15
6	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200075570">http://docs.cntd.ru/document/1200075570</a>			1-15

### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- интернет – ресурс studmed.ru: [https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya\\_712f0be1b20.html](https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html);
- онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluzhivaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

### **г) периодические издания**

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>;
- 3.) Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>.

#### д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

#### е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

#### • программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -	Вспомогательная

		Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	
--	--	--	--

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории №№ С – 139, С – 140, № 332.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Профессиональная этика предприятий индустрии питания».

#### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Профессиональная этика предприятий индустрии питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций представлен в приложении 3.

2. Методические указания для практических занятий.

Методические указания представлены в приложении 4.

*Рассмотрено и утверждено  
на заседании кафедры  
«Технологии продуктов питания»  
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*