Календарный план «Профессиональная этика предприятий индустрии питания»

2 курс М-ТОП

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Лекции | Лабораторные работы |
| 2.09-7.09 | Общие понятия об этике, морали и этических нормах Вводная лекция. | Основные понятия этики и морали. |
| 09.09-14.09 |  | Правовые аспекты впрофессиональной этикеОсновные понятия этики и морали. Правовые основы. |
| 16.09-21.09 | Морально - этические нормы. Особенности, анализ. Правовые основы. | Морально - этические нормы. Особенности и анализ. |
| 23.09-28.09 |  | Морально - этические нормы. Особенности и анализ. |
| 30.09-05.10 | Кадровый состав и этико –психологические аспекты его работыЭтико - психологические аспекты работы предприятий индустрии питания. | Этико - психологические аспекты работы предприятий индустрии питания. |
| 07.10-12.10 |  | Этико - психологические аспекты работы предприятий индустрии питания. |
| 14.10-19.10 | Этико - психологические аспекты работы предприятий индустрии питания. | Особенности профессиональной деятельности работников индустрии питания. |
| 21.10-26.10 |  | Особенности профессиональной деятельности работников индустрии питания. |
| 28.10-02.11 | Профессиональная этикаконтактной зоныОсобенности профессиональной деятельности работников индустрии питания. | Профессиональный этикет работников предприятий индустрии питания. |
| 04.11-09.11 |  | Профессиональный этикет работников предприятий индустрии питания. |
| 11.11-16.11 | Особенности профессиональной деятельности работников индустрии питания. | Кодекс профессиональной этики |
| 18.11-23.11 |  | Конфликтные ситуации в процессе работы коллектива на предприятияхобщественного питанияЭффективные внутри коллективные коммуникации. |
| 25.11-30.11 | Профессиональный этикет работников предприятий индустрии питания. | Конфликтология, причины конфликтов и способы их предупреждения и решения, приобрести навыки по разработке корпоративного кодекса. |
| 02.12-07.12 |  | Эффективные внутри коллективные коммуникации. |
| 09.12-14.12 | Профессиональный этикет работников предприятий индустрии питания. | Конфликтология, причины конфликтов и способы их предупреждения и решения, приобрести навыки по разработке корпоративного кодекса. |
|  |  | ЗАЧЕТ |
|  |  |  |

Календарный план «Деловой этикет»

3 курс Б-ТОП

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Лекции | Лабораторные работы |
| 2.09-7.09 | Деловой этикет. Функции, основы,задачи. Современные принципы делового этикета. Понятие корпоративной культуры | Особенности национального делового этикета |
| 09.09-14.09 |  | Этикет делового человека. Культура поведения. Формирование имиджа |
| 16.09-21.09 | Этикет делового общения. Виды делового общения.Особенности, задачи. Формы делового общения. Принципы делового общения.Структура делового общения. Этикет деловых переговоров. | Деловое общение. Деловая беседа. Особенности ведения деловой беседы. |
| 23.09-28.09 |  | Деловое общение. Особенности проведения деловых совещаний |
| 30.09-05.10 | Речевой этикет. Нормы речевого этикета: приветствия, формы обращения к собеседнику, представление,самопредставление. | Культура речи в деловом общении.Анализ результатов одноактноговербального общения |
| 07.10-12.10 |  | Ораторское искусство. Особенности публичного выступления |
| 14.10-19.10 | Деловое общение в группе. Рольруководителя в становлении коллектива. Стиль руководства. | Конфликты. Пути их разрешения,Управление конфликтом впрофессиональной сфере. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.Анализ реальных конфликтных ситуаций выход из них. |
| 21.10-26.10 |  | Этические нормы делового общения. Правила проведения телефонных разговоров |
| 28.10-02.11 | Современный деловой этикет. Понятие корпоративной культуры. Этикет в мире бизнеса. | Корпоративный этикет. Корпоративная культура организации. Понятие, основные функции, Личные и деловые, официальные и неофициальные, отношения между членами коллектива. Эффективность работы в группе. Корпоративный этикет:понятие и основные принципы. |
| 04.11-09.11 |  | Особенности формирования внутренней и корпоративной культуры организации.Особенности формирования внешнеймаркетинговой стратегии организации |
| 11.11-16.11 | Кинесические особенности деловогообщения. Вербальное и невербальное общение. | Анализ невербальных средств общения |
| 18.11-23.11 |  | Правила и этикет деловой переписки |
| 25.11-30.11 | Цели и задачи работы в коллективе. Психология эффективного взаимодействия. | Цели и задачи работы в коллективе. |
| 02.12-07.12 |  | Психология эффективного взаимодействия. |
| 09.12-14.12 | Трудовая дисциплинав организованных коллективах | Трудовая дисциплина, трудовые споры |
| 16.12-21.12 |  | Этикет делового общения и внешнего облика человека |
|  |  | ЗАЧЕТ |

Календарный план

«Стандарт организации предприятий общественного

питания»

3 курс Б-ТОП

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Лекции | Лабораторные работы |
| 2.09-7.09 | Цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания. Психология эффективноговзаимодействия. | Мотивация личности и карьера |
| 09.09-14.09 |  | Разработка модели успешной коммуникации.Пять этапов формирования. |
| 16.09-21.09 | Кадровая политика и стратегияуправления персоналом. | Должностные инструкции. Разработка инструкции с учетом особенности деятельности предприятияобщественного питания. |
| 23.09-28.09 |  | Должностные инструкции. Разработка инструкции с учетом особенности деятельности предприятияобщественного питания. |
| 30.09-05.10 | Факторы, влияющие на качество работы коллектива. | Разработка критериев оценки и оценкаэффективности работы выполненной |
| 07.10-12.10 |  | Разработка критериев оценки и оценкаэффективности работы выполненной |
| 14.10-19.10 | Мотивация и стимулирование трудовой деятельности в предприятиях общественного питания. | Разработка комплекса мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда. |
| 21.10-26.10 |  | Разработка комплекса мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда. |
| 28.10-02.11 | Оценка результатов труда и эффективности управления персоналом. | Элементы кадровой политики и условия ее разработки. Разработка стратегии. |
| 04.11-09.11 |  | Элементы кадровой политики и условия ее разработки. Разработка стратегии. |
| 11.11-16.11 | Управление поведением в предприятиях общественного питания. | Мотивация трудовой деятельности персонала. Разработка стратегии политики стимулирования персонала. |
| 18.11-23.11 |  | Оценка результатов труда персонала. Виды, критерии и методы деловой оценки персонала. Оценка затрат на персонал. |
| 25.11-30.11 | Кадровая политика. Стратегия управления персоналом | Оценка результатов труда персонала. Виды, критерии и методы деловой оценки персонала. Оценка затрат на персонал. |
| 02.12-07.12 |  | Корпоративные информационные системы. Структурирование задач. |
| 09.12-14.12 | Стандарты работы сотрудников организации питания.Аттестация сотрудников организации питания. | Корпоративные информационные системы. Структурирование задач. |
| 16.12-21.12 | Адаптация сотрудников организации питания.Трудовая дисциплина | Формирование кадрового потенциала организации питания. |
| 23.12-28.12 |  | Формирование кадрового потенциала организации питания. |
|  |  | ЗАЧЕТ |

Календарный план

«Оборудование предприятий общественного

питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование»

3 курс Б-ТОП

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Лекции | Лабораторные работы |
| 2.09-7.09 | Общие сведения о машинах.Понятие о технологической машине и еѐ уст ройстве.  | Основные части машин. Понятие оциклах - технологическом, рабочем цикле |
| 09.09-14.09 | Универсальные кухонные машины.Состав и структура универсальной кухонной машины. Приводы универсальных кухонныхмашин, кинематические схемы. Сменные исполнительные механизмы. | Просеиватели. Устройство и правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин на примере просеивателя типа МПв составе УКМ. |
| 16.09-21.09 | Моечное оборудование.Технологические требования, предъявляемые к мытью пищевого сырья, столовой и кухонной посуды. Посудомоечные машины. Овощемоечные машины. | Просеиватели. Устройство и правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин на примере просеивателя типа МПв составе УКМ. |
| 23.09-28.09 | Очистительное оборудование.Основные способы очистки. Конструктивные особенности, принцип работы и правила экс- плуатации очистительных машин. | Машины для мытья посуды периодического действия. Устройство и правила безопас- ной эксплуатации посудомоечных машин напримере машины типа Aristarco AP 50.32. |
| 30.09-05.10 | Измельчительное оборудование.Классификация измельчительных машин. Машины для измельчения сухих твѐрдых продуктов. Машины для получения пюреобразныхпродуктов. | Машины для мытья посуды непрерывного действия. Устройство и правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин на примере машины типа МУ-1000. |
| 07.10-12.10 | Овощережущее оборудование.Оборудование для нарезания овощей. Машиныдля нарезания гастрономических продуктов, хлеба и замороженных продуктов. | Овощеочистительные машины. Устройство и правила безопасной эксплуатации овощеочистительных машин на примере машины типа МОК-350РЭ. |
| 14.10-19.10 | Месильно-перемешивающее оборудование. Классификация машин для перемешивания. Фаршемешалки.  | Размолочные механизмы. Устройство и правила безопасной эксплуатации размолочных механизмов на примере механизма типа МИ всоставе УКМ. |
| 21.10-26.10 | Месильно-перемешивающее оборудование. Машины для замеса теста.Взбивальные машины. | Овощерезательные машины и механизмы. Устройство и правила безопасной эксплуатации овощерезательных машин на примере машины типа МО-01 в составе УКМ. |
| 28.10-02.11 | Мясорежущее оборудование. | Протирочные машины и механизмы. Устройство и правила безопасной эксплуатации протирочных машин на примере машины типаМО-02 в составе УКМ. |
| 04.11-09.11 | Узко-специализированное оборудование: Соковыжималки, бликсеры, сыротерки, аппараты для ферментации, диспенсеры для стаканов и тарелок | Слайсеры (ломтерезки). Устройство и правила безопасной эксплуатации ломтерезок на примере дисковой ломтерезки «Krups F 372»  |
| 11.11-16.11 | Узко-специализированное оборудование: лапшерезки и паста-машины, маринаторы, тендерайзеры, шприцы колбасные, | Слайсеры (ломтерезки). Устройство и правила безопасной эксплуатации ломтерезок на примере дисковой слайсера Family 220 CE. |
| 18.11-23.11 | Дозировочно-формовочное оборудование | Миксеры. Устройство и правила безопаснойэксплуатации миксеров на примере миксера Robot Coupe. |
| 25.11-30.11 | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки | Тестомесы. Устройство и правила безопасной эксплуатации тестомесов на примере тестомеса Прима-40 и механизма ВМ в составе УКМ. |
| 02.12-07.12 | Оборудование для подготовки кондитерского сырья | Мясорубки. Устройство и правила безопаснойэксплуатации мясорубок на примере мясорубки МИМ-300 |
| 09.12-14.12 | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном | Куттеры. Устройство и правила безопаснойэксплуатации куттеров на примере куттера Robot Coup. |
| 16.12-21.12 | Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования | Итоговое занятие. Устройство и правила безопасной эксплуатации оборудования фирмы Robot Coupe (мастер класс). |
| 23.12-28.12 | Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию предприятий общественного питания | - |
|  |  | ЭКЗАМЕН |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | . |  |  |  |  |  |  |  |
| 20. |  | 18 | ПЗ | Т | 2 | 2 | ТК | ПО |
| 21. |  | 19 | Л | В | 2 | **-** | ТК | УО |
| 22. |  | 19 | ПЗ | ПК | 2 | 4 | **РК**ТР | УО |
| 23. | Выходной контроль |  |  |  | 0,2 | 17,8 | ВыхК | Э |
| Итого за семестр: |  |  |  | 60,2 | 30 |  |  |