



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПС
В.А. Мельникова

Рабочая программа дисциплин по выбору
«КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» /
«ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПС

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Целью освоения дисциплин «Корпоративная культура предприятий общественного питания» / «Профессиональная этика» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по рационализации процессов делового общения и профессиональной деятельности, а также освоение прикладного значения этики в повседневной жизни.

1.2 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям), соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.4: Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе систематизированных знаний касательно корпоративной культуры и(или) профессиональной этики</p>	<p>Корпоративная культура предприятий общественного питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику культурологического и этического способа познания и освоения мира; - логику и основные этапы развития культурологической и этической мысли, её соответствие культурно-исторической динамике и развитию форм рациональности; - основные культурологические системы, их основополагающие принципы и категории; - базовые тексты, составляющие фонд социокультурной и этической мысли, их основную проблематику, исторический и теоретический контекст формирования. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументировано и логично строить устную и письменную речь излагать знания в области теории и истории культуры; - диагностировать проблемы морально-психологического климата в организации и разрабатывать управленческие решения, направленные на их разрешение; - анализировать базовые культурно-этические и философские тексты, интерпретировать их содержание и проблематику в соответствии с историческим и теоретическим контекстом; - применять полученные знания в педагогической и воспитательной деятельности. <p><u>Владеть:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<ul style="list-style-type: none"> - понятийным аппаратом дисциплины; - культурой мышления, быть способным к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - навыками формирования и поддержания морально-психологического климата в коллективе.
<p>УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.4: Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе систематизированных знаний касательно корпоративной культуры и(или) профессиональной этики</p>	<p>Профессиональная этика</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику профессиональной этики как способа регуляции нравственных отношений в профессиональной деятельности; - логику и основные этапы развития профессиональной этики, её соответствие культурно-исторической динамике; - основные этические системы, их основополагающие принципы и категории; - базовые тексты, составляющие фонд этической мысли, их основную проблематику, исторический и теоретический контекст формирования. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументированно и логично строить устную и письменную речь, излагая знания в области профессиональной этики; - диагностировать морально-нравственные проблемы в организации профессиональной деятельности и разрабатывать управленческие решения, направленные на их устранение; - применять полученные знания в профессиональной и воспитательной деятельности. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятийным аппаратом дисциплины; - культурой мышления, быть способным к восприятию, обобщению и

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			анализу; - профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - навыками формирования и поддержания положительного морально - нравственного климата в коллективе.

2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Дисциплины «Корпоративная культура предприятий общественного питания» / «Профессиональная этика» относятся к блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений, и являются дисциплинами по выбору.

Общая трудоемкость дисциплин по выбору составляет 2 зачетных единицы (з.е.), т.е. 72 академических часа (54 астр. часа) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоемкость освоения) в очной форме обучения и структура дисциплины

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Корпоративная культура предприятий общественного питания / Профессиональная этика	4	3	2	72	14	-	16	2	0,15	39,85	
Итого по дисциплине:			2	72	14	-	16	2	0,15	39,85	

Обозначения: Э – экзамен; З – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб - лабораторные занятия; Пр – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, включающая консультации, инд.занятия, практики и аттестации; СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 3 - Объем (трудоёмкость освоения) в заочной форме обучения и структура дисциплины

Наименование	Семестр	Форма контроля	з.е.	Акад. часов	Контактная работа						СРС	Подготовка и аттестация в период сессии
					УЗ	Лек	Лаб	Пр	РЭ	КА		
Корпоративная культура предприятий общественного питания / Профессиональная этика	4	контр., р., з	2	72	-	2	-	4	2	0,65	59,5	3,85
Итого по дисциплине:			2	72	-	2	-	4	2	0,65	59,5	3,85

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение дисциплины приведено в таблицах 4 и 5.

Таблица 4 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплины	Основная литература	Дополнительная литература
Корпоративная культура предприятий общественного питания	<p>1. Пирог, Я. Ю. Корпоративная культура : источники, традиции, современное состояние, тенденции развития / Я. Ю. Пирог. – Москва : Лаборатория книги, 2012. – 107 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=140545 (дата обращения: 01.12.2020). – ISBN 978-5-504-00480-8. – Текст : электронный.</p> <p>2. Маслова, В.М. Управление персоналом: учеб./В.М. Маслова; ВЗФЭИ. - Москва: Юрайт, 2012. - 488 с. – ISBN 978-5-9916-1614-0</p>	<p>1. Управление социальным развитием организации : учебник / [под ред. А. П. Егоршина]. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 414, [1] с. – ISBN 978-5-16-005273-1 (в пер.).</p>
Профессиональная этика	<p>1. Горелова, Т. А. Этика : учебное пособие / Т. А. Горелова, А. А. Горелов. – 5-е изд., стереотип. – Москва : Флинта, 2016. – 416 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=83433 (дата обращения: 01.12.2020). – ISBN 978-5-89349-876-9. – Текст : электронный.</p>	<p>1. Кузнецов, И. Н. Деловое общение : учебное пособие / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. – 7-е изд., пересм. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 524 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496102 (дата обращения: 01.12.2020). – ISBN 978-5-394-02951-6. – Текст : электронный.</p> <p>2. Психология и этика делового общения : учебник / В. Ю. Дорошенко, Л. И. Зотова, В. Н. Лавриненко и др. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити, 2015. – 415 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117118 (дата обращения: 01.12.2020). – ISBN 978-5-238-01050-2. – Текст : электронный.</p> <p>3. Семенов, А. К. Этика менеджмента : учебное пособие / А. К. Семенов, Е. Л. Маслова. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 272 с. –</p>

Наименование дисциплины	Основная литература	Дополнительная литература
		<p>Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573388 (дата обращения: 01.12.2020). – ISBN 978-5-394-03279-0. – Текст : электронный.</p> <p>4. Загорская, Л.М. Профессиональная этика и этикет: учебное пособие / Л.М. Загорская; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012. – 292 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228860 (дата обращения: 01.12.2020). – ISBN 978-5-7782-2017-1. – Текст: электронный</p> <p>5. Медянская, Т. В. Инженерная этика : лекции, кейсы, тесты / Т. В. Медянская, А. И. Богданов ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2014. – 160 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439215 (дата обращения: 01.12.2020). – ISBN 978-5-8158-1402-8. – Текст : электронный.</p>

Таблица 5 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплины	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
Корпоративная культура предприятий общественного питания	«Менеджмент в России и за рубежом», «Управление персоналом», «Экономическая среда», «Консуль-	-
Профессиональная этика	«Экономическая среда», «Консуль-	1. Балановский, В. В. Этика : учеб.-метод. пособие по подготовке к практ. (семинар.) занятиям для студентов оч. формы обучения в бакалавриате / В. В. Балановский ; рец. : С. В. Луговой ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2014. - 116 с.

Наименование дисциплины	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература
	тант директора», «Кадровик»	2. Козловская, Т. Н. Профессиональная этика : учебно-методическое пособие / Т. Н. Козловская, Г. А. Епанчинцева, Л. В. Зубова ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. – 218 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439222 (дата обращения: 01.12.2020). – ISBN 978-5-7410-1196-6. – Текст : электронный.

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

Электронные образовательные ресурсы:

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).

1. Корпоративная культура предприятий общественного питания:

База данных – текстовые материалы и обзор корпоративных практик журнала «Устойчивый бизнес» - <http://csrjournal.com/>

Архивный банк данных Института социологии Российской академии наук - <http://www.isras.ru/Databank.html>

Цифровые учебные материалы - <http://abc.vvsu.ru/>

СПС «Кодекс» - <http://www.kodeks.ru/>.

2. Профессиональная этика:

Кодекс профессиональной этики аудиторов – информационная система Международной Федерации Бухгалтеров - http://auditorsro.org/about/documents/kodeks_prof_etiki_auditorov/

Электронно-библиотечная система – www.BOOK.ru

Цифровые учебные материалы - <http://abc.vvsu.ru/>.

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении дисциплины используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 6.

Таблица 6 – Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование дисциплины	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
Корпоративная культура предприятий общественного питания / Профессиональная этика	г. Калининград, ул. Озерная, 32, Учебный корпус № 3, ауд. 414 А3- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья.	
	г. Калининград, ул. Озерная, 32, Учебный корпус № 3, ауд. 412 А3- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья.	
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд.153 - помещение для самостоятельной работы	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. 16 компьютеров с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, комплект лицензионного программного обеспечения	Типовое ПО на всех ПК 1. Операционная система Windows 10 (получаемая по программе Microsoft «Open Value Subscription») 2. Офисное приложение MS Office 2013 (получаемое по программе Microsoft «Open Value Subscription») 3. Kaspersky Endpoint Security 4. Google Chrome (GNU) 5. Программный комплекс AutoDesk для учебных заведений Education Master Suite: AutoCAD, AutoCADCivil 3D и т.д. 6. САБ Ирбис 64 7. MathCAD 2015 8. Интернет- версия «Гарант» 9. «КонсультантПлюс» 10. НЭБ РФ

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе дисциплины (утверждается отдельно).

6.2 Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 7).

Таблица 7 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации,	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации,

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	из имеющихся у него сведений		вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

6.3 Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплин «Корпоративная культура предприятий общественного питания» / «Профессиональная этика» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.