

позволила подтвердить обоснованность этого убеждения для макроэкономических масштабов производства путем вывода выражения для дисконтированного значения энергоемкости продукции. Содержание экономического раздела позволяет не только подтвердить новые менеджерские функции энергетика предприятия, но и дает основание для оценки целесообразности инвестиций в масштабное энергосбережение. Завершающая часть монографии посвящена практическим разработкам способов и устройств, позволяющих осуществлять диагностику состояния элементов как проводников энергии, контролировать текущее значение эффективности энергоиспользования в ПЭС, определять энергоемкость процессов в подсистемах (на примере перекачивания воды).

Существенным развитием изложенного метода энергосбережения является раздел, посвященный дождевальным машинам. Кроме общей актуальности процесса для АПК, следует отметить, что это мобильный процесс, обеспечиваемый энергией от двигателя внутреннего сгорания за счет использования топлива. Сочетание использования топлива и различных видов энергии является характерным для АПК, поэтому фактически заложено новое направление исследований и методических разработок в энергосбережении АПК.

Книга предназначена для научных работников, преподавателей, магистрантов, аспирантов и практических работников энергетика АПК.

### **ФУНКЦИИ ОДНОЙ ПЕРЕМЕННОЙ (учебно-методическое пособие)**

Каталажнова И.Н.

*Комсомольский-на-Амуре государственный  
технический университет, Комсомольск-на-Амуре,  
e-mail: bobkov@knastu.ru*

Учебно-методическое пособие может быть полезно студентам инженерных и экономических специальностей.

Пособие ориентировано на использование в учебном процессе в соответствии с современными требованиями к уровню компетенций, приобретаемых в рамках подготовки бакалавров в сфере высшего профессионального образования.

Структура и стиль изложения теоретических основ оптимально сочетаются с доступным описанием теории и большим количеством подробно решенных задач, большая часть из которых сопровождается иллюстрациями.

Для активации самостоятельного изучения курса каждая глава содержит необходимое количество задач, сопровождаемых комментариями и указаниями к решению. Самоконтроль освоения основных теоретических положений может быть осуществлен самостоятельным решением задач, снабженных ответами.

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ (методическое пособие)**

Кацерикова Н.В.

*ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический  
институт пищевой промышленности», Кемерово,  
e-mail: lioness9@mail.ru*

Методическое пособие «Профессиональная этика и этикет» (часть I) автора доктора технических наук, профессора кафедры технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», академика Российской Экологической Академии, участника энциклопедии РАЕ «Учёные России» Кацериковой Надежды Викторовны разработано в соответствии с Государственными Образовательными Стандартами.

Рукопись соответствует ГОС ВПО:

1) специальность 100101 – «Сервис», специализация 100101.19 – «Сервис на предприятиях питания» направление 100000 – «Сфера обслуживания» всех форм обучения;

2) направление подготовки 100100 – «Сервис» всех профилей;

3) направление подготовки 260800 – «Технология продукции и организация общественного питания» всех профилей.

Пособие предполагает знакомство с теоретическими и практическими основами дисциплины «Профессиональная этика и этикет» (часть I). В учебном пособии освещаются вопросы этики, морали, человеческого общежития, корпоративного общения и проблемы, связанные с их реальной действительностью. Пособие может быть полезно всем, кто постоянно оказывается в ситуации морального выбора. Объем пособия составляет

6,75 уч.-изд. листов. Рукопись выполнена единолично Кацериковой Н.В.

Кацерикова Н.В. является автором нескольких учебных пособий по различным направлениям в области общественного питания, пищевой промышленности, сервиса.

Рукопись «Профессиональная этика и этикет» (часть I) направлена на освоение обучающимися компетенций, соответствующих специальности и профилю в области технологии и организации услуг питания.

В последнее время рынок труда определяет усиленные требования к работникам сферы сервиса, способных качественно выполнять профессиональные функции в соответствии с запросами клиентов. Совершенствование технических средств на основе инновационных технологий обуславливает определенные требования к квалификационным качествам работников услуг питания. Требуемых результатов возможно достичь в условиях целенаправленной подготовки кадров для выполне-

ния конкретных профессиональных функций с учетом усвоенных знаний и практических навыков в области технологии и организации услуг питания.

Рукопись включает четыре темы изучаемого материала:

1. Этика как наука и явление духовной культуры.
2. Мораль в жизни человека.
3. Профессиональная этика и профессиональная мораль.
4. Этика бизнеса и сферы услуг.

Для того, чтобы успешно управлять предприятием общественного питания, руководителю необходимо хорошо разбираться в многочисленных нюансах специфики этой сферы услуг, в том числе и в проблемах, касающихся гуманного отношения в общении с людьми, правильно разрешать конфликтные ситуации и способствовать их предотвращению, ориентироваться в непредвиденной обстановке, принимать оперативные решения, проектировать свою деятельность в соответствии с реакцией и поступками личности.

В настоящее время учебных пособий по профессиональной этике и этикету для студентов специальности 100101 – «Сервис», специализации 100101.19 – «Сервис на предприятиях питания», направлений подготовки 100100 – «Сервис» всех профилей и 260800 – «Технология продукции и организация общественного питания» всех профилей – нет.

Поэтому подготовленная д.т.н., профессором Кацериковой Н.В. рукопись (часть I) – своевременна, полностью освещает содержание учебной дисциплины и соответствует минимуму содержания профессиональных образовательных программ.

Данное пособие ориентировано на конкретные профессиональные компетенции, необходимые работнику услуг питания на основе знаний и навыков и представляет собой совокупность требований к уровню и качеству подготовки квалифицированных работников при освоении дисциплины «Профессиональная этика и этикет».

Кроме студентов, пособие предназначено для преподавателей последиplomного профессионального образования, а также для тех, кто занимается ресторанным бизнесом, рекламным делом, паблик рилейшинз.

Разработанное пособие выполнено на достаточном научном, методическом и педагогическом уровне, отвечает требованиям организации и проведения учебного процесса, обеспечивающего работникам в сфере питания приобретения соответствующих профессиональных компетенций и качеств.

Просим провести экспертизу с целью присвоения грифа УМО РАЕ рукописи учебного пособия «Профессиональная этика и этикет».

## РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО (методическое пособие)

Кацерикова Н.В.

*ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»,  
Кемерово, e-mail: lioness9@mail.ru*

Методическое пособие «Ресторанное дело» разработано в соответствии с Государственными Образовательными Стандартами.

Рукопись соответствует ГОС ВПО по направлениям:

1) 100000 – «Сфера обслуживания», специальность 100101 – «Сервис», специализация 100101.19 – «Сервис на предприятиях питания»;

2) 260500 – «Технология продовольственных продуктов специализированного назначения и общественного питания», специальность 260501 – «Технология продуктов общественного питания».

Пособие предназначено для студентов всех форм обучения. Объем пособия составляет 20,75 уч.-изд. листов.

Автор пособия – доктор технических наук, профессор кафедры технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВПО Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, академик Российской Экологической Академии, участник энциклопедии РАЕ «Учёные России» Кацерикова Надежда Викторовна. Учебное пособие выполнено ею единолично.

Кацерикова Н.В. является автором нескольких учебных пособий по различным направлениям в области общественного питания, пищевой промышленности, сервиса. Так, учебное пособие «Ресторанное дело» в Кемеровском технологическом институте пищевой промышленности издавали трижды: в 2004 году (часть I, тираж 800 экз., объем 6,25 п.л.), в 2006 году (часть II, тираж 1000 экз., объем 6,25 п.л.), в 2010 году (тираж 200 экз., объем 20,7 п.л.).

В связи с сокращением объема часов по курсу «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и увеличением часов самостоятельной работы студентов, «Ресторанное дело» является дисциплиной, соответствующей более глубокой проработке вопросов производства и сервиса в таких предприятиях как бары, кафе, рестораны, гостиницы.

Современная практика выдвинула новое понятие – ресторанный сервис. Условием для формирования и развития ресторанного сервиса служит рыночная экономика. Наличие общественной потребности на предлагаемый товар и услугу, а также наличие рестораторов, способных удовлетворить эту общественную потребность, создают предпосылки для создания и развития ресторанного сервиса.