

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.

Центральным звеном в этой системе является ресторан, на базе которого формируются и удовлетворяются общественные потребности в культурном досуге.

В России с развитием рынка ресторанных услуг возникла потребность в кадрах с новым типом мышления. Подготовка кадров для ресторанного бизнеса невозможна без учебника по ресторанному делу, который бы давал высокую степень освещения, как практических вопросов, так и теоретических материалов.

Научный уровень содержания пособия соответствует методическим рекомендациям по их разработке для студентов высших учебных заведений и состоит из девяти глав:

1. Типы современных предприятий питания.
2. Меню ресторана.
3. Вина и способы их отпуска.
4. Дегустация вина.
5. Дизайнерские решения оформления ресторана.
6. Маркетинг и реклама ресторана.
7. Автоматизация ресторана.
8. Эстетика труда на предприятиях питания.
9. Технологии ведения бизнеса.

Также пособие «Ресторанное дело» соответствует современному уровню развития основ ресторанного бизнеса.

В рукописи представлены основные теоретические и практические разделы, необходимые при изучении последующих дисциплин. Теория опирается на конкретные факты развития ресторанного бизнеса.

В пособии «Ресторанное дело» соблюдены психолого-педагогические требования к трактовке излагаемого материала, выдержаны нормы русского языка и стиля учебных текстов.

Композиция издания отвечает задаче подготовки кадров для формирования цивилизованного ресторанного рынка услуг в Российской Федерации.

В пособии имеется достаточно объемный и качественный справочно-методический аппарат, представленный вопросами для сдачи зачета, перечнем вариантов контрольной работы, тестовыми заданиями.

Пособие «Ресторанное дело» имеет большую практическую значимость, так как ресторанный бизнес в Российской Федерации динамично развивается.

Качество оформления соответствует требованиям, предъявляемым к учебным пособиям, иллюстрации выполнены в цвете.

Пособие «Ресторанное дело» автора д.т.н., профессора Кацериковой Н.В. является информационным и методическим пособием для каждого, кто хочет связать свою карьеру или дальнейший профессиональный рост с работой на предприятиях питания, что даст импульс к новым научным и практическим обобщениям ресторанной проблематики.

КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА 3D-МОДЕЛИРОВАНИЕ КОМПАС-3D (ТЕХНОЛОГИИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЧЕРТЕЖЕЙ И ДЕТАЛЕЙ) (учебное пособие)

Ковалев А.С.

*ФГОУ ВПО «Орловский аграрный университет»,
Орел, e-mail: iniic@mail.ru*

В книге приведены материалы, позволяющие освоить работу в КОМПАС-3D, как наиболее распространённой системе проектирования в сфере образования и практической деятельности. Подобный подход не только позволит обучаемому быстро овладеть навыками моделирования и черчения в программе, но и предоставить ему возможность самостоятельно оценить и выбрать конкретный инструмент для решения той или иной задачи, возникающей в работе инженера.

Помимо общих сведений и основ создания 3D-моделей деталей в этой системе, освещены приёмы создания твердотельных моделей деталей, сборочных единиц по 3D-технологии и последующего полуавтоматического выполнения их рабочих чертежей, содержащих все необходимые виды, разрезы, сечения как оригинальные, так и стандартизованные конструктивные элементы.

Рассмотрен процесс визуализации этапов создания твердотельных моделей.

Приведен перечень заданий для выполнения чертежей и деталей для самостоятельной работы и выполнения контрольных работ 3D-моделирования.

Представлены модели тестирования знаний и навыков 3D-моделирования. В издании представлена возможность создания ассоциативных чертежей трёхмерных деталей. В таких чертежах все виды связаны с моделью так, что изменения в модели приводят к изменению изображения в каждом ассоциативном представлении.

Ассоциативное изображение формируется в обычном чертеже. В нём создаются выбранные пользователем ассоциативные виды и разрезы трёхмерной детали. Виды автоматически располагаются в проекционной связи.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ БЕЗОПАСНОСТИ МЯСНЫХ И ДРУГИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (учебное пособие)

Лещуков К.А., Козлова Т.А.

*Орловский государственный аграрный университет,
Орел, e-mail: kozlova_tatyana@inbox.ru*

Учебное пособие написано в целях более качественной подготовки студентов к занятиям во внеаудиторное время, лучшей организации их самостоятельной работы во время лабораторных занятий и в целом более полному усвоению знаний по теоретическому курсу.