**Инструкция! Уважаемые студенты!**

**Выполненные задания отправить на эл. почту** [ekaterina\_lashen@mail.ru](mailto:ekaterina_lashen@mail.ru)

**или в социальной сети «ВКонтакте»** <https://vk.com/katrina_nekrasoff>

**до 19.00 29.09.2020.**

**Документ подписать: Фамилия, группа, ДК, 28.09.20**

**Лекция 11-12. ЗАЧЕТ.**

***Основные принципы современной нравственной культуры:***

1. "Золотое правило" нравственности "Поступай по отношению к другим так, как ты хотел бы, чтобы они поступали по отношению к тебе" - регулирует отношения между личностями – оно более справедливо, так как исходит из признания равенства людей;

2. Моральная автономия личности предполагает: а) уважение к человеку, б) наличие у него самоуважения, в) ответственность за последствия своих действий, г) свободу в выборе своего поведения;

3. Гуманизм, который понимается как а) человеколюбие, забота о его счастье и благополучии; б) отказ от всех форм насилия над личностью; в) равенство людей, социальные и естественные права человека на жизнь, свободу, охрану здоровья, духовное развитие и т.д.

Общественное питание в нашей стране - крупная отрасль экономики, основными задачами которой являются: выпуск широкого ассортимента высококачественных блюд и кулинарных изделий, внедрение комплексной механизации и автоматизации производства, повышение его экономической эффективности, удовлетворение потребностей людей в питании, повышение уровня культуры обслуживания.

*Профессиональная этика* (так принято называть кодекс поведения) - обеспечивает нравственный характер тех взаимоотношений между людьми, которые вытекают из их профессиональной деятельности. Профессиональная этика работников общественного питания основывается па общих нравственных требованиях и принципах нашего общества.

*Основная задача профессиональной этики* в сфере общественного питания способствовать наиболее успешному обслуживанию потребителей. Поэтому профессиональная этика основывается на изучении психологических основ процесса обслуживания потребителей и знании мотивов их поведения, запросов, привычек, вкусов. Профессиональная этика работников столовых, кафе, ресторанов это, прежде всего, сознательное отношение к своему долгу по созданию комфорта для тех, кто пришел к ним в заведение, стремление утверждать во взаимоотношениях доброжелательность, честность, уважение. **Принципы профессиональной этики** призваны также оберегать достоинство потребителя, принимать его таким, какой он есть.

**Профессиональный долг.** Долг работников общественного питания - внимательно и доброжелательно относиться к запросам посетителей, проявлять подлинную заботу об их интересах. Специфика проявления морального долга в сфере общественное питания состоит в том, что требования внимательного, уважительного отношения к человеку не служат какими-то внешними, дополнительными обязанностями, а составляют суть профессий тех, кто занят обслуживанием людей. Чтобы потребитель всегда выходил из столовой, кафе или ресторана в хорошем настроении, его должны здесь не только вкусно накормить, но и культурно обслужить, не заставляя долго ждать, тем более стоять в очереди.

**Совесть** предполагает, прежде всего, порядочность человека. Это значит, что работник общественного питания не станет пользоваться своим служебным положением ради корыстной выгоды. У работников общественного питания совесть служит стражем, который не позволяет им относиться безответственно к выполняемой работе. Именно совесть не позволяет официанту или бармену злоупотреблять положением хозяина: небрежно швырять на стол потребителю меню, на какое-то время вообще «забыть» о гостях, сидящих в ожидании заказа, обсчитывать при расчете, появляться перед гостями в нетрезвом виде, грубить.

**Честь.** Эта категория этики отражает стремление каждого человека сохранить свою репутацию. Честь - это общественная оценка человека, мера уважения к нему со стороны окружающих. С категорией чести тесно связана другая категория - **достоинство**, т.е. осознание человеком своей личной значимости.

**Профессиональная честь.** Это форма выражения заботы работника-профессионала о своей репутации. Чувство профессиональной чести побуждает повара готовить вкусные блюда, а официанта всячески проявлять заботу о потребителях, не забывать об авторитете коллектива, престиже своей профессии. Чувство профессиональной чести выступает мощным моральным стимулом, побуждающим работников этой отрасли добросовестно трудиться, всячески поддерживать престиж своего предприятия, своей профессии.

Низкий уровень осознания профессиональной чести у некоторых работников общественного питания часто объясняется непониманием общественной значимости своего труда. Это отрицательно сказывается на отношении к труду, не способствует росту моральной активности.

Поэтому важнейшей задачей руководителей предприятий общественного питания является развитие у работающих в этой сфере профессиональной чести, гордости за свой труд. Важно добиваться, чтобы каждый работник общественного питания любил свою профессию, понимал ее общественную значимость и необходимость.

**Призвание** - синтетическая характеристика, выражающая степень удовлетворенности своим делом. Если категории призвание и профессиональный долг выражают отношение человека к своему делу, то проблема смысла профессиональной деятельности порождается взаимодействием людей в обществе и в упрощенном виде может быть сформулирована как вопрос «Для кого человек должен трудиться?» Варианты ответа: ради себя и своего материального удовлетворения; для удовлетворения базовых потребностей людей; ради блага будущих поколений и т.д.

Таким образом, только осознание общечеловеческого значения поставленных целей, как бы абстрактно это ни звучало, делает профессиональную деятельность морально осмысленной.

ИТОГОВОЕ ЗАДАНИЕ:

1. Написать сочинение-эссе «Мой этический кодекс работника общественного питания». Минимальное количество предложений – 10. (Эссе́ — литературный жанр, прозаическое сочинение небольшого объёма и свободной композиции, подразумевающее впечатления и соображения автора по конкретному поводу или предмету).

Оценка «5» ставится в случае:

1. Знания, понимания, глубины усвоения всего объёма программного материала.

2. Умения выделять главные положения в изученном материале.

3. Отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала.

Оценка «4» ставится в случае:

1. Знания всего изученного программного материала.

2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы.

3. Допущения незначительных ошибок; соблюдения основных правил культуры письменной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «3» ставится в случае:

1. Знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы.

2. Умения работать на уровне воспроизведения.

3. Наличия грубых ошибок; незначительного несоблюдения основных правил культуры письменной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «2» ставится в случае:

1. Знания и усвоения материала на уровне ниже минимальных требований программы;

2. Отсутствия умения работать на уровне воспроизведения.

3. Наличия нескольких грубых ошибок, значительного несоблюдения основных правил культуры письменной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «1» ставится в случае:

1. Нет ответа.