

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Международный этикет услуг питания»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-6; ОПК-5; ПК-29.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм стандартов;

основные источники информации для решения задач в профессиональной сфере деятельности;

теоретические и практические аспекты проведения технических расчетов по проектам.

**Умение:**

работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности;

проводить первичный поиск информации для решения профессиональных задач;

представлять технологии составления заявок на получение финансирования инновационных проектов в различных конкурсах.

**Навык:**

владеть приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности;

организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

проведения технических расчетов по проектам, методикой разработки разделов бизнес-плана, технико-экономического обоснования инновационного проекта.

**Опыт деятельности:**

способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**3. Содержание программы дисциплины:**

Понятие этикета. Основные принципы международного протокола и этикета. Виды этикета. Дипломатическая миссия.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.