

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Международный этикет услуг питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 1047 от 17.08.2020. Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-2.3)

Индикаторы достижения компетенции:

- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Умение: оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Навык и опыт деятельности: применять оценку соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

3. Содержание программы дисциплины: Раздел 1 Понятие этикета. Виды этикета: придворный, воинский, светский, дипломатический, Раздел 2. Основные принципы международного протокола и этикета. Раздел 3 Дипломатическая миссия. Раздел 4. Функции чрезвычайного и полномочного посла. Тема 4 Функции чрезвычайного и полномочного посла. Дипломатический состав миссии. Раздел 5 Консульская миссия Функции консула. Раздел 6 Дипломатический корпус. Старшинство среди дипломатов Раздел 7 переписка и дипломатические документы. Раздел 8 Технология подготовки к переговорам.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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