

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Реклама в сфере общественного 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 организации общественного питания, направленность Технология продукции и организации общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 № 1047.

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 управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания (ПК-1.1)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знание: - основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- организацию производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- информационные технологии, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

Умение: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

Навык: - использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания;

- владения современными информационными технологиями, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

Опыт деятельности: - владения основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания;

- владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

«Сущность и роль общественного питания в рыночном хозяйстве» «Понятие и специфика маркетинга в ресторанном деле» «Продвижение гастрономических услуг» «Общая характеристика рекламы» «Планирование рекламы предприятия питания» «Организация и регулирование

рекламной деятельности» «Воздействие рекламы на посетителей кафе и ресторанов»
«Эффективность рекламы и методы ее изучения»

4. Форма промежуточной аттестации: Экзамен.

5. Разработчик: доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Лосевская С.А.