**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 3Дипломатическая миссия. Раздел 4. Функции чрезвычайного и полномочного посла. Тема 4Функции чрезвычайного и полномочного посла. Дипломатический состав миссии. Раздел 5Консульская миссия Функции консула. Раздел 6Дипломатический 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.