**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 от17.08.2020 № 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.