Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.10.02 «Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле» входит в дисциплинарный модуль *Б1.В.10 «Модуль сервисных технологий»* вариативной части дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.01 Сервисная деятельность предприятий питания;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Б1.Б.19 Психология;

Б1.В.08 Маркетинг продукции и услуг в общественном питании.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле» состоит в подготовке бакалавров-специалистов общественного питания по вопросам санитарии и гигиены питания, дать знания о профилактики алиментарных заболеваний и профессиональных поражений, санитарной экспертизы продовольственных продуктов, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

- сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

- научить студентов грамотному восприятию практических проблем, связанных с проведением санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий.

Для успешного освоения дисциплины «Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле», студент должен:

**Знать:**

* методы и приемы философского анализа проблем;
* основные закономерности исторического процесса, природу лидерства и функциональной ответственности;
* особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства и функциональной ответственности;
* законодательные и нормативно - правовые акты в области защиты;
* принципы построения организационных структур и распределения функций управления методы и приёмы философского анализа;
* проблемы, источники, правила подбора информации.

**Уметь:**

* самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде;
* применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории получать и обрабатывать экономическую информацию необходимую для управления предприятием питания;
* самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;
* классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования.

**Владеть:**

* навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников;
* навыками экономического анализа, производства продукции питания;
* нормами деловой переписки и делопроизводства вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания;
* нормами деловой переписки и делопроизводства; навыками критического восприятия информации.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК - 4** - Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОК – 5** - Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

**ОК – 6** - Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**ОК-7 –** Способность к самоорганизации и самообразованию.

**ОПК-5 –** Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**ПК-23 –** Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

**ПК-25** - Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Содержание разделов дисциплины**

*Тема 1.* Основы этикета. Этикет: определение, происхождение, содержание. История возникновения правил этикета. Особенности и значение делового этикета. Культура делового общения и нормы этикета. *Тема 2.* Дипломатия и дипломатический протокол. Дипломатия как особый вид повседневной государственной деятельности. История дипломатии. Искусство дипломатии. Роль и место норм международной вежливости в современной дипломатии. Дипломатическая служба. Дипломатический протокол. *Тема 3.* Дипломатический этикет и сервис. Виды визитов и особенности организации визитов на высшем уровне. Церемония встречи и проводов, ее особенности в зависимости от характера и формата визита. *Тема 4.* Самопрезентация и тактика ведения деловой беседы. Искусство самопрезентации. Планирование и укрепление межличностных отношений. Мотивы и поведения и способы влияния на людей и ситуацию. Тактика ведения деловой беседы. Международная вежливость и правила гостеприимства. Понятие, значение и виды приемов: официальные и неофициальные, с рассадкой и без рассадки, дневные и вечерние. Форма одежды на различных дипломатических приемах в отдельных странах.

*Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-5, ПК-23, ПК-25.*

Объем дисциплины 2 з.е./72 часа, контактные часы 30, в том числе аудиторных часов 28: 14 часов лекций, 14 часа практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 5сем. – зачет.

Семестр – 5.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.