

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Профессиональная этика и этикет»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 2 з.е. (72 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Профессиональная этика и этикет» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 6.**

**1. Понятие профессиональной этики.** Виды профессиональной этики. Принципы профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики. Примеры профессиональных и корпоративных кодексов. Декларация Ко..

**2. Управление этикой в организации.** Правила поведения в коллективе. Работа с коллегами. Работа с персоналом. Работа с посетителями. Имидж руководителя-бизнесмена. Защита деловой информации. Защита интеллектуальной собственности. Защита конфиденциальной информации. Политики Compliance..

Разработал:

доцент

кафедры ФиС

Проверил:

Директор ГИ

О.В. Тискова

В.Ю. Инговатов