Аннотация рабочей программы дисциплины *«Фирменный стиль ресторанов»*

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»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО-Б1.В.09

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель преподавания дисциплины** – подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

**Задачи дисциплины**

1) Изучить концепцию и принципы разработки фирменного стиля, его элементы, теорию и практику использования;

2) Обосновать факторы конкурентоспособности на основе специфики предприятия и его ответственности за качество продукции и обслуживания.

В результате освоения дисциплины студент должен

**Знать**:

- Элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля;

- Художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля;

- Особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.

**Уметь**:

- Осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана;

- Разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и др.;

- Оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана.

**Владеть**:

- Методологией разработки концепции ресторана;

- Нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;

- Технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

1. **Формируемые компетенции;**

ОК-7

ОПК-1

ПК-29

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1. Основы создания фирменного стиля

Тема 2. Константы фирменного стиля

Тема 3. Меню-носитель имиджа ресторана

Тема 4. Дизайн интерьера ресторана

Тема 5. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана

Дисциплина является предшествующей для дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация проектных решений ресторана», «Менеджмент», «Маркетинг», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», производственная практика, преддипломная практика, ВКР, Итоговая государственная аттестация

1. **Объем дисциплины**: 72/2 з.е. (в том числе ауд.- 38, см. р. - 34).
2. **Форма промежуточного контроля**: зачет
3. **Семестр**: 6

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Пестова И.Г.