Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.10.03 «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе»*

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 «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» 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.Б.19 Психология;

Б1.В.07 Традиции и культура питания народов мира;

Б1.В.10.01 Сервисная деятельность предприятий питания;

Б1.В10.02 Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.09.02 Управление качеством ресторанной продукции;

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 «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» - 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.

## Учебные задачи дисциплины

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

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.

Для успешного освоения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» студент должен:

**Знать:** основы маркетинга, сущность маркетинговой коммуникации, специфические особенности таких форм коммуникаций как: реклама, связи с общественностью, стимулирование сбыта. Иметь представление о корпоративной рекламе, корпоративной идентичности и значении фирменного стиля в продвижении предприятия и его услуг.

**Уметь:** логически и последовательно излагать факты, объяснять причинно-следственные связи, используя общие и специальные понятия и термины.

**Владеть:** навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных, статистическими материалами с целью разработки бренд-стратегий, и элементов идентификации, способствующих формированию и укреплению имиджа и конкурентоспособности предприятия.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОПК – 1** - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

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

**ПК-7** Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**ПК – 15 –** Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

**ПК-31** – Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

**Содержание разделов дисциплины**

Основы создания фирменного стиля.Константы фирменного стиля.Меню-носитель имиджа ресторана.Дизайн интерьера ресторана.Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана.

*Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-5, ПК-7, ПК-15, ПК-31.*

Объем дисциплины 4 з.е./144 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 28 часов лекций, 14 часов практических и семинарских занятий, 14 часов лабораторных занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 2сем. – зачет с оценкой.

Семестр – 2.

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