

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Фирменный стиль предприятий 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 организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015г. № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ПК-3, ПК-27.

Знание:

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

Умение:

- применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

- использовать нормативно-техническую документацию.

Навык:

- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

- выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Опыт деятельности:

- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

- выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

3. Содержание программы дисциплины:

Основы создания фирменного стиля в индустрии питания; название торговой марки; основные направления дизайна в развитии интерьера предприятий общественного питания; логотипа как лицо заведения и основной элемент его фирменного стиля; применять принципы дизайна на практике; вывеска как элемент фирменного стиля и ее выбор; музыка как формирование фирменного стиля; фирменный стиль и конкурентоспособность в общественном питании; меню-носитель имиджа.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.