

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Фирменный стиль предприятий общественного питания»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной 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 организации общественного питания, направленность Технология продукции и организации общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 № 1047

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: (УК-2 / УК-2.2)

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:**

Разработка концепции ресторана. Виды и типы предприятий, предполагающих создание собственного фирменного стиля. Использование на рынке ресторанных услуг франчайзинга

Понятие имиджа предприятия общественного питания. Факторы, улучшающие понятие бренда в сфере услуг общественного питания. Понятие товарного знака и фирменного стиля предприятия

Мерчендайзинг- форма розничной торговой услуги, способствующей продвижению фирменной марки предприятия.

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Лосевская С. А.