# 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.

# 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).

# 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.

1. **Форма промежуточной аттестации:** зачет.
2. **Разработчик: доцент,** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.