**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ**

# Б1.В.ДВ.04.02 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ "ПРОДАЖИ И МАРКЕТИНГ / SALES AND MARKETING"

**Авторы:**
Байбурова О.Р., ст.преподаватель,
Фадеева А.Б., ст.преподаватель

**Код и наименование направления подготовки, профиля:** 38.03.02 – Менеджмент направленность (профиль) "Ресторанное дело"

**Квалификация (степень) выпускника:** Бакалавр

**Форма обучения:** Очная

**Цель освоения дисциплины:**
Сформировать способность к организации современного ресторанного и барного хозяйствования, построенного в соответствии с международными стандартами качества производства и реализации услуг гостеприимства

**План курса:**

**Тема 1. Сущность и тенденции современной социокультурной среды.**

Корпоративная культура - основа имиджа фирмы. Элементы корпоративной культуры. Природа имиджа. Структура имиджа ресторана: имидж услуги, потребителя, руководителя, персонала. Визуальный и социальный имидж. Основные этапы формирования имиджа ресторана. Понятие «фирменный стиль». История развития фирменного стиля. Задачи, цели, этапы разработки фирменного стиля. Внутренние и внешние функции фирменного стиля. Роль фирменного стиля в деятельности ресторана. Концепция ресторана, её содержание. Элементы содержания ресторанных концепций.

**Тема 2. Константы фирменного стиля.**

Товарный знак – «визитная карточка» ресторана. История товарного знака. Основные требования к разработке товарного знака. Регистрация товарного знака и правовая защита. Логотип: понятие, основные элементы его образующие, требования к оформлению. Классификация логотипов. Функции логотипа. Этапы создания логотипа ресторана. Название предприятия как одна из важнейших констант фирменного стиля. Определение и основные требования к фирменному наименованию. Право на фирменное наименование. Слоган – словесный символ ресторана. Типы слоганов. Факторы, влияющие на эффективность слогана. Практика использования слогана. Фирменный блок, фирменный комплект шрифта, требования к выбору шрифта. Фирменный набор цветов.

**Тема 3. Меню – носитель имиджа ресторана.**

Меню: сущность, задачи, виды. Основные требования к разработке меню. Инжиниринг меню. Порядок расположения блюд в меню. Содержание меню. Дизайн меню. Кулинарный дизайн. Основные виды наружного меню. Карта вин: порядок её составления

**Тема 4. Дизайн интерьера ресторана.**

Понятие дизайна и его виды. Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации. Художественные стили – взаимосвязь дизайна и стиля. Интерьер и экстерьер ресторана: создание атмосферы ресторана. Тематика интерьера ресторанов. Объемно-планировочные композиции интерьера. Предметно-пространственная организация интерьера. Декор окон. Декоративное оформление потолка, пола, стен. Эстетическая завершенность интерьеров ресторана. Туалетная комната в ресторане. Световой дизайн ресторана. Фитодизайн и флористика ресторана. Дизайн сервировки стола. Дизайн по фен-шуй

**Тема 5. Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания.**

Особенности фирменного стиля в различных ресторанах. Создание имиджа на основе маркетинговых коммуникаций. Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана. Фирменный стиль в одежде персонала ресторана. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана. Высокое качество обслуживания - необходимый компонент фирменного стиля. Имидж ресторана как средство рекламы. Количественная и качественная оценка деятельности ресторана по созданию фирменного стиля. Концепция фирменного стиля – одно из средств достижения эффективности деятельности ресторана

**Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:**

**В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 «Профессиональный модуль на английском языке "Продажи и маркетинг / Sales and Marketing"» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:**

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

Зачет проводится в виде устного опроса.

**Основная литература:**


1. Матвеева Н.В. Английский язык. Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Матвеева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 c. — 978-5-4486-0228-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72797.html
2. Нуреева Д.Н. English for Service and Tourism (Английский язык. Сервис и туризм) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Д.Н. Нуреева. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 139 c. — 978-5-7882-1616-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61947.html