



Государственное автономное образовательное учреждение высшего
профессионального образования города Москвы «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

дисциплины

«Фирменный стиль предприятий питания»

по направлению (специальности) 100201.65 Туризм, специализация «Технологии и
организация услуг питания»

факультет

«Заочного обучения»

Москва 2013

Содержание:

- 1.1. Цели и задачи учебной дисциплины, ее место в учебном процессе
 - 1.1.1. Цели и задачи изучения дисциплины
 - 1.1.2. Краткая характеристика дисциплины, ее место в учебном процессе
 - 1.1.3. Связь с предшествующими дисциплинами
 - 1.1.4. Связь с последующими дисциплинами
- 1.2. Требования к уровню освоения дисциплины
- 1.3. Распределение учебных занятий по семестрам и тематический план изучения дисциплины
 - 1.3.1. Распределение видов и часов учебных занятий дисциплины по семестрам
 - 1.3.2. Тематический план изучения дисциплины
- 1.4. Содержание дисциплины
 - 1.4.1. Теоретический курс
 - 1.4.2. Практические (семинарские) занятия
 - 1.4.3. Лабораторные занятия
 - 1.4.4. Тематика контрольных работ
 - 1.4.5. Методические указания по написанию контрольной работы
 - 1.4.6. Рекомендуемая последовательность написания контрольной работы
 - 1.4.7. Рекомендуемые планы для написания контрольных работ
 - 1.4.8. Самостоятельная работа студентов
- 1.5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины
 - 1.5.1. Перечень рекомендуемой литературы
- 1.6. Содержание и порядок проведения текущего, промежуточного и итогового контроля

1.1. Цели и задачи учебной дисциплины, ее место в учебном процессе

1.1.1. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью образования по дисциплине «Фирменный стиль предприятий общественного питания» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации и обслуживания на концептуальных предприятиях питания различных типов и классов.

Основными обобщенными задачами профессиональной деятельности бакалавров являются:

-приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания;

-овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

-формирование:

-готовности применения профессиональных знаний в области организации креативной деятельности на предприятиях общественного питания;

-понимание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;

-мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;

-способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

1.1.2. Краткая характеристика дисциплины, ее место в учебном процессе

В современной России гостинично-ресторанный комплекс рассматривается как важнейший элемент социальной сферы, который играет существенную роль в повышении эффективности общественного производства. Услуги, предоставляемые индустрией гостеприимства, выступают средством оздоровления, обеспечения не только материального, но и морально-психологического комфорта людей, удовлетворения эстетических запросов.

Для успешного решения многоплановых задач по удовлетворению нужд клиента необходимо овладеть разнообразными профессиональными знаниями. Специалисты, занятые в сфере индустрии гостеприимства, должны быть полностью ориентированы на потребителя - клиента, гостя. В частности, современный специалист должен знать деловой стиль работы предприятия, научные основы стратегии его поведения на потребительском рынке товаров и услуг; уметь формировать конкурентоспособный