

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИЭФ



Ю.И. Соколов

17 сентября 2020 г.

Кафедра «Сервис и туризм»

Автор Курачева Марина Евгеньевна, старший преподаватель

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Имидж ресторанного предприятия»

Направление подготовки:	38.03.02 – Менеджмент
Профиль:	Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очная
Год начала подготовки	2019

Одобрено на заседании Учебно-методической комиссии института Протокол № 1 31 августа 2020 г. Председатель учебно-методической комиссии  М.В. Ишханян	Одобрено на заседании кафедры Протокол № 17 31 августа 2020 г. Заведующий кафедрой  И.В. Федякин
--	--

Москва 2020 г.

1. Цели освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины является освоение основных элементов формирования имиджа, правил построения положительного имиджа гостиничных и ресторанных предприятий, а также особенностей и технологии разработки имиджа гостиничных и ресторанных предприятий. Студент ознакомится с современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Задачами являются:

1. изучение различных подходов к определению понятия «имидж»;
2. выявление проблем и особенностей формирования имиджа ресторального предприятия
3. изучение основных элементов имиджа
4. определение условий и факторов, влияющих на создание внутреннего и внешнего образа.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина "Имидж ресторального предприятия" относится к блоку 1 "Дисциплины (модули)" и входит в его вариативную часть.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПКС-32	Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей
--------	---

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет

3 зачетные единицы (108 ак. ч.).

5. Образовательные технологии

В рамках дисциплины в учебном процессе предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (технология сотворчества, разбор конкретных ситуаций, презентации рефератов с широким обсуждением в группе) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. Преподавание дисциплины осуществляется в форме лекций и практических занятий. 14 часов лекций проводятся в традиционной организационной форме и являются традиционными классически-лекционными (объяснительно-иллюстративные). Практические занятия (28 часов) организованы с использованием технологий развивающего обучения, в том числе разбор и анализ конкретных ситуаций; технологий, основанных на коллективных способах обучения, а также с использованием тестирования на бумажных носителях. Самостоятельная работа студента (30 часов) организована с использованием традиционных видов работы. К традиционным видам работы относятся отработка лекционного материала и отдельных тем по учебным пособиям, подготовка к тестированию, подготовка реферата с презентацией. Оценка полученных знаний, умений и навыков основана на модульно-рейтинговой технологии. Фонды оценочных средств освоенных компетенций включают как вопросы теоретического характера для оценки знаний на зачете и проведения опроса на занятиях, так и задания практического содержания (решение тестовых заданий, рефераты с презентациями) для оценки умений и навыков. Описание образовательных технологий,

используемых на практических занятиях для оценки работы студентов: **ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ** Активный семинар. В процессе семинара студенты выступают с презентациями, отвечают на вопросы аудитории и преподавателя. В конце семинара проводится групповое обсуждение. Метод дискуссии выступает базовым в системе интерактивных методов обучения. Дискуссия – это коллективное обсуждение конкретной проблемы, вопроса или сопоставление разных позиций, информации, идей, мнений и предложений. Во время дискуссии оппоненты могут либо дополнять друг друга, либо противостоять один другому. В первом случае больше будут проявляться качества, присущие диалогу, во втором – дискуссия будет носить характер спора, т. е. отстаивание своей позиции. Как правило, в дискуссии присутствуют оба эти элемента. **ФОРМЫ ОЦЕНИВАНИЯ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ** Опросы. Устные опросы проводятся во время практических занятий и возможны при проведении зачета в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов тестирования и решения задачи. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу. Реферат с презентацией. Реферат – доклад по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. Рефераты могут являться изложением содержания научной работы, статьи. Оценка реферата проходит по следующим критериям: самостоятельность выполнения, способность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, лаконичность, оригинальность постановки проблемы, уровень освоения темы и изложения материала (обоснованность отбора материала, использование первичных источников, способность самостоятельно осмысливать факты, структура и логика изложения), а также степень знакомства автора работы с актуальным состоянием изучаемой проблематики, полнота цитирования источников. Решение заданий в тестовой форме. Проводится два раза в течение изучения дисциплины (семестр) письменно. Не менее, чем за 2 недели до проведения тестирования, преподаватель должен подготовить бланки заданий, а также определить критерии оценки. Не менее, чем за 1 неделю до тестирования, преподаватель должен передать студентам исходные данные для подготовки к тестированию: разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме и теоретические источники (с точным указанием разделов, тем, статей) для подготовки. Каждому студенту отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Оценка результатов тестирования производится преподавателем в соответствии с ключами к тесту, результат сообщается через неделю. В рамках учебной дисциплины предусмотрены встречи с представителями гостиничного бизнеса. .

6. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

РАЗДЕЛ 1

Определение понятия имидж

1 Определение понятия имидж

Цели и задачи дисциплины. Понятие имиджа, его задачи, функции и структура

РАЗДЕЛ 2

Теоретические аспекты и основы

2 Теоретические аспекты и основы

Основные этапы и средства формирования имиджа

РАЗДЕЛ 3

Особенности имиджа в отрасли

3 Особенности имиджа в отрасли

Специфика построения имиджа в ресторанном бизнесе

РАЗДЕЛ 4

Прикладные аспекты формирования имиджа ресторанно-гостиничного комплекса

4 Прикладные аспекты формирования имиджа ресторанно-гостиничного комплекса

Методы формирования ее имиджа гостинично-ресторанного предприятия инструментами фирменного стиля, рекламы и PR. Анализ методов PR используемых в ресторанно-гостиничных комплексах и специфика элементов фирменного стиля.

РАЗДЕЛ 5

Имидж конкурентоспособного предприятия

5 Имидж конкурентоспособного предприятия

Имидж международных ресторанных цепей. Анализ имиджа американских сетей на примере сети Макдоналдс.

Экзамен