

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания направленность (профиль)
программы "Инновационные технологии управления качеством
пищевой продукции"**

2019 ГОД НАБОРА

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.01 Философия познания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование целостного представления о процессах и явлениях, происходящих в природе и обществе, необходимое для решения профессиональных задач с учетом технико-технологических, социально-экономических и экологических факторов.

Задачи дисциплины:

- теоретическое освоение философских проблем различных отраслей науки;
- приобретение знаний о структуре, развитии научного знания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Научное познание как социокультурный феномен

Тема 1.1. Сущность и структура познавательного процесса.

Тема 1.2. Генезис научного познания.

Тема 1.3. Эволюция подходов к анализу науки.

Тема 1.4. Научные революции.

Тема 1.5. Строение науки как традиции.

Раздел 2. Структура и динамика научного исследования

Тема 2.1. Диалектика познания.

Тема 2.2. Методы научного познания.

Тема 2.3. Новации и их механизмы.

Тема 2.4. Динамика научного познания.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.02 Профессиональный иностранный язык

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - состоит в формировании готовности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач в области профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование иноязычной (межкультурной) составляющей профессионально ориентированной коммуникативной компетенции, позволяющей обучаемым в дальнейшем интегрироваться в мультикультурную профессиональную среду;
- развитие навыков адекватного использования профессиональной лексики в коммуникативных целях для решения задач профессионального взаимодействия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

- Тема 1. Поиск работы.
- Тема 2. Рабочее место.
- Тема 3. Представление предприятия индустрии питания
- Тема 4. Оценка деятельности предприятия.
- Тема 5. Предприятие и его партнеры.
- Тема 6. Производство продуктов питания.
- Тема 7. Предпринимательство.
- Тема 8. Маркетинг.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.Б.03 Информационно-аналитические технологии и информационная
безопасность**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование у обучающихся знаний и практических навыков в области использования автоматизированных информационно-аналитических систем, информационно-аналитических технологий и информационной безопасности.

Задачи дисциплины:

- научить использовать современные информационно-аналитические технологии в процессе эксплуатации автоматизированных информационно-аналитических систем,
- применять методы финансового анализа информации, содержащейся в бухгалтерской (финансовой) отчетности,
- оценивать потенциальные риски и возможности экономических субъектов,
- формировать и применять эффективный набор инструментов налогового планирования,
- корректировать налоговую политику экономического субъекта в связи с изменениями законодательства о налогах и сборах,
- организовывать и осуществлять контроль бизнес-процессов хозяйствующего субъекта общественного питания с применением методов информационной безопасности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные задачи информационно-аналитических технологий и информационной безопасности.

Тема 1 Введение в дисциплину информационно-аналитические технологии и информационная безопасность.

Тема 2 Основы обработки цифровой информации.

Раздел 2. Понятие и особенности информационно-аналитических технологий.

Тема 3 Информационно-аналитические технологии и автоматизированные системы бухгалтерского учета и налогового консалтинга.

Тема 4. Организация и принципы функционирования автоматизированных систем бухгалтерского учета и налогового консалтинга.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.04 Психология самореализации личности

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - состоит в формировании полного, системного представления у студентов об основных закономерностях и механизмах процессов самосознания, саморазвития и саморегуляции личности, раскрытии творческого потенциала.

Задачи дисциплины:

- Изучить исторический обзор психологических теорий о самопознании и саморазвитии личности.
- Освоить базовые методы анализа продуктов самосознания и самопонимания.
- Изучить основные развивающие методы, способствующие саморазвитию, самореализации личности, раскрытию ее творческого потенциала.
- Создать условия для формирования субъектной позиции студентов в отношении своего личностно-профессионального развития

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические подходы к исследованию самореализации личности

Тема 1. Введение в предмет. Теоретические подходы к исследованию самореализации личности

Тема 2. Проблема самореализации личности в психологии: модели и стратегии

Раздел 2. Психология самореализация личности: прикладной аспект

Тема 3. Психологические детерминанты самореализации личности

Тема 4. Уровни, механизмы и барьеры самореализации личности

Тема 5. Проблема самореализации личности в профессиональной сфере

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.05 ПОЛИТИКА И СТРАТЕГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: формирование у студентов системы знаний в области теории и практики управления персоналом на основе системного, комплексного подхода с учетом современных требований к человеческим ресурсам.

Задачи изучения дисциплины:

- обеспечить усвоение студентами основополагающих знаний в области управления персоналом;
- сформировать у студентов навыки, необходимые для руководства организацией, а также для работы в качестве менеджера по персоналу;
- изучить межкультурные различия, культурные традиции и реалии, культурное наследие своей страны;
- с помощью методов выявить и развить у студентов управленческих качества;
- этические нормы общения с коллегами и партнерами;
- развить у студентов проблемное мышление.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы политики и стратегии управления персоналом

Тема 1 Диагностический подход к управлению персоналом

Тема 2 Служба персонала и основные требования к ее функционированию

Раздел 2. Методы управления коллективом с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий

Тема 3 Процесс отбора кадров и его характеристика

Тема 4 Развитие человеческих ресурсов и процесс обучения персонала

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.Б.06 Нормативно-правовое регулирование предпринимательской
деятельности**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование у студентов системы знаний в области правового регулирования предпринимательской деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов основам законодательства, регулирующего предпринимательскую деятельность;
- получение студентами знаний о субъектах предпринимательства;
- получение студентами знаний о методах государственного регулирования предпринимательской деятельности;
- изучение способов реализации и защиты прав и законных интересов субъектов предпринимательства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Субъекты предпринимательского права.

Тема 2. Отдельные аспекты государственного регулирования предпринимательской деятельности.

Тема 3. Правовое обеспечение конкуренции и ограничения монополистической деятельности на товарных рынках.

Тема 4. Правовое регулирование рынка ценных бумаг.

Тема 5. Правовое регулирование внешнеэкономической деятельности.

Тема 6. Правовое регулирование страховой деятельности.

Тема 7. Договоры в предпринимательской деятельности.

Тема 8. Задачи правовой защиты предпринимательства.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.07 ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ИМИДЖА ПРЕДПРИЯТИЯ

1. Цели и задачи дисциплины

Цели: формирование знаний у студентов по общим теоретическим вопросам дизайна в интерьере, формированию фирменного стиля предприятий индустрии питания.

Задачи: формирование представлений студентов:

- об общих положениях в сфере дизайна интерьера предприятий индустрии питания;
- о проектировании интерьеров помещений и различных функциональных зон.
- о современных направлениях в развитии дизайна интерьера, формировании фирменного стиля предприятий индустрии питания как составляющих имиджа предприятий индустрии питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы дизайна предприятий индустрии питания

Тема 1. Основные сведения о дизайне. Основные понятия и принципы дизайна.

Тема 2. Социологический, инженерный, эргономический, экономический, эстетический принцип дизайна.

Тема 3. Место дизайна интерьера в искусстве. Индустриальный дизайн. Графический дизайн. Компьютерный дизайн. Фитодизайн и флористика.

Тема 4. Композиционные приемы. Функциональный подход к композиционному решению интерьера. Орнаментно-декоративная композиция. Этнографическая композиция. Зонирование предприятия общественного питания.

Раздел 2. Растения и оформление интерьера. Основы фитодизайна интерьеров

Тема 1. Озеленение интерьера. Мини-оранжереи. Зимние сады. «Аранжировка цветов», «флористическое искусство», «цветочный дизайн».

Тема 2. Декоративное цветоводство в озеленении интерьера.

Тема 3. Украшение праздничного стола, банкетного зала. Традиции. Обычаи.

Тема 3. Дизайн предметной среды

Тема 1. Современные стили: хай-тек, пост-модерн, транс-хай-тек, хай-тач, этностиль и т.д.

Тема 2. Дизайн и современные технологии. Дизайн-проект и его стадии. Дизайн-проект интерьера. Проектирование дизайна интерьера с использованием средств ПК.

Тема 3. Возможности использования средств ПК в проектировании интерьера предприятий индустрии питания.

Раздел 4. Элементы фирменного стиля

Тема 1. Основные элементы фирменного стиля. Определение товарного знака. Основные функции товарного знака. Типы товарных знаков. Разработка и регистрация товарных знаков.

Тема 2. Прочие основные элементы фирменного стиля. Фирменная шрифтовая надпись. Фирменный блок. Фирменный лозунг.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.01 СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА
ОРГАНИЗАЦИОННЫХ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – создание у студентов целостной системы знаний, умений и навыков по анализу состояния системы управления качеством, организации разработки и внедрения системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучить сущности системного управления качеством продукции, услуг и процессов в сфере общественного питания;
- изучить методы и средства в управлении качеством и безопасностью пищевой продукции;
- изучить возможность использования методов анализа качества пищевых продуктов, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Качество как объект управления на предприятиях общественного питания

Тема 1. Показатели и составляющие качества.

Тема 2. Управление качеством продукции на предпроизводственной стадии.

Тема 3. Управление качеством продукции на производственной стадии. Управление качеством продукции на после производственных стадиях

Раздел 2. Средства и методы управления качеством

Тема 1. Ключевые элементы и инструменты развертывания функции качества.

Тема 2. Основные принципы комплексных систем управления качеством продукции.

Тема 3. Международные стандарты ИСО серии 9000: история создания, назначение, объекты, структура. Связь стандартов ИСО серии 9000 и TQM.

Раздел 3. Системы управления качеством и безопасностью на предприятиях общественного питания на основе принципов ХАССП

Тема 1. Цель использования системы ХАССП.

Тема 2. Принципы системы ХАССП. Методы и стандарт ХАССП.

Тема 3. Система качества ХАССП в мировой практике. Обучение и внедрение ХАССП.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен, включая защиту курсовой работы.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.02 ОЦЕНКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ В КОНКУРЕНТНОЙ РЫНОЧНОЙ СРЕДЕ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – создание системы знаний о деятельности предприятий индустрии питания в конкурентной рыночной среде.

Задачи дисциплины:

- сформировать представление о содержании и сущности маркетинговой деятельности на современных предприятиях индустрии питания;
- сформировать представление о методологии, методах, инструментарии, средствах маркетинговой деятельности;
- приобрести знания и навыки в формировании товарной политики, обновлении ассортимента продукции при сохранении или повышении ее качества;
- получить общее представление о планировании маркетинга, организации исследований рынка.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Тема 1 Основы маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания

Тема 2. Виды и характеристика маркетинговой информации

Тема 3. Методы поиска нестандартных рыночных решений

Тема 4. Информация маркетинговых исследований

Тема 5. Поисковые и теоретические исследования и прикладные исследования рынка продукции и услуг предприятий индустрии питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**Б1.В.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И КОНТРОЛЬ
ЛОГИСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также контроля логистических процессов на предприятиях индустрии питания.

Задачи дисциплины:

в задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации производственной и торговой деятельности предприятий индустрии питания;
- об организации обслуживания потребителей;
- об организации труда персонала;
- об организации контроля логистических процессов предприятий индустрии питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях индустрии питания.

Тема 1.1 Источники снабжения, формы и способы доставки продуктов.

Тема 1.2 Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение.

Тема 1.3 Характеристика централизованных и децентрализованных источников снабжения продовольственными товарами. Способы доставки продовольственных товаров на предприятия питания.

Тема 2. Организация работы складских помещений и тарного хозяйства. Хранения и отпуск продуктов из кладовых.

Тема 1.1 Виды складских помещений, принципы размещения, распределение продовольственных товаров для хранения в соответствии с режимами хранения.

Тема 1.2 Способы складирования. Виды складского оборудования и инвентаря.

Тема 1.3 Организация весового хозяйства. Характеристика весоизмерительного оборудования, порядок поверки и клеймения. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

Раздел 3. Организация работы вспомогательных производственных помещений и раздаточных.

Тема 3.1 Виды и назначение вспомогательных производственных помещений, нормы обеспеченности оборудованием и инвентарем.

Тема 3.2 Организация контроля логистических процессов на предприятиях индустрии питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.04 АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ И
ОЦЕНКА РИСКОВ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний о теоретических основах анализа деятельности предприятий и оценки рисков с целью разработки и обоснования вариантов стратегических и оперативных бизнес-решений для реализации финансово-экономической политики управления организацией, обеспечивающих повышение эффективности использования её ресурсного потенциала в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов базовых концепций теории, методологии и методики комплексного анализа и оценки финансовой деятельности организации
- изучение опыта использования структурно-логической информационной базы, использования методов и приемов проведения комплексного анализа и оценки финансовой деятельности организации
- изучение особенностей применения методики анализа и оценки источников деятельности организации, ее имущественного положения, финансового состояния, платежеспособности, деловой активности
- сформировать у студентов представление о возможности управления рисками с помощью системы методов и практических мер по ограничению или минимизации рисков в финансовой среде предпринимательства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Содержание и значение анализа и оценки информации, процессы, деятельность предприятия, риски

Тема 1. Теоретико-методические аспекты анализа и оценки финансовой деятельности предприятий.

Тема 2. Экспресс-анализ и оценки бухгалтерского баланса

Тема 3. Порядок формирования финансового результата предприятия, оценка информации, процессов, деятельности предприятия, риски

Раздел 2. Стратегический финансовый анализ, разработка методик, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности

Тема 4. Анализ денежных потоков организации, влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания

Тема 5 Методы оценки рисков, исходные данные для расчета экономических показателей.

Тема 6. Методика экспресс-анализа и рейтинговой оценки организации. Диагностика вероятности банкротства и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.05 УПРАВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ
ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний по управлению маркетинговой деятельностью организации в условиях рынка.

Значение дисциплины в том, что она поможет будущему магистру в решении вопросов в соответствии с будущим профилем работы

Задачи изучения дисциплины:

- изучение общих вопросов управления маркетингом;
- изучить имеющиеся модели и методы управления маркетингом;
- выработать навыки стратегического и тактического управления маркетингом;
- сформировать практические навыки принятия управленческих решений по реализации маркетинговой стратегии с учетом возможностей адаптации к требованиям рынка;
- выявление и анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- выявление конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Инновационные технологии управления качеством пищевой продукции».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Маркетинг как интегрирующая функция со *способностью разрабатывать методики*

Тема 2. Управление маркетингом на корпоративном уровне *по повышению эффективности маркетинговой деятельности.*

Тема 3. Управление маркетингом на функциональном уровне *по оказанию влияния на маркетинговую деятельность.*

Тема 4. Конкурентные преимущества предприятия

Тема 5. Управление маркетингом на инструментальном уровне
Формирование спроса и стимулирование сбыта.

Тема 6. Проведение и анализ маркетингового исследования

Тема 7. Функциональные связи маркетинга на предприятии.
Обеспечение необходимого уровня качества торгового обслуживания

Тема 8. Контроль, оценка и аудит маркетинга

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен, включая защиту курсовой работы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.01.01 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – углубленное изучение путей научно-технического развития для использования полученных знаний при разработке новых и совершенствования существующих технологических производств, проектирования предприятий общественного питания с учетом достижений отечественной и зарубежной науки в области техники.

Задачи дисциплины:

- приобретение практических навыков применения инновационных технологий продуктов питания и оборудования в общественном питании и промышленном производстве;
- изучение принципов и методов проектирования предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Инновационные технологии в производстве продуктов питания

Тема 1.1 Классификация направлений для инноваций. Производство функциональных пищевых продуктов.

Тема 1.2. Технологии увеличения сроков хранения продуктов питания; современные технологии производства продукции общественного питания.

Тема 1.3. Новые упаковочные материалы. Инновационное оборудование.

Раздел 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Тема 2.1. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.

Тема 2.2. Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты.

Тема 2.3. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания. Состав и содержание проекта.

Раздел 3. Методика технологических расчетов

Тема 3.1. Принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Контроль реализации проектов.

Тема 3.2. Разработка производственной программы предприятия.

Тема 3.3. Методики технологических расчетов для подбора оборудования

Тема 3.4. Объемно-планировочные решения предприятий индустрии питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4з.е., 144часа

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В. ДВ.01.02 ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ФОРМИРОВАНИЯ
АССОРТИМЕНТА СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины развитие у студентов навыков системного подхода к формированию ассортимента специальных продуктов питания и организации питания различных групп и категорий населения.

Задачи дисциплины:

- получение студентами необходимых сведений о проблемных с точки зрения питания группах населения;
- изучение пищевой ценности основных групп пищевых продуктов;
- умение проводить расчеты содержания тех или иных питательных ингредиентов в различном сырье и готовых продуктах.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Рациональное сбалансированное питание и физиологические основы его организации

Тема 1. Основы принципы организации рационального питания.

Тема 2. Актуальные проблемы организации питания разных групп населения. *Принципы управления маркетинговой деятельностью предприятия питания. Управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания.*

Тема 3. Нормы и принципы рационального питания. *Разработка нового ассортимента продукции питания для различного назначения. Организация выработки нового разработанного ассортимента в производственных условиях.*

Раздел 2. Формирование ассортимента блюд специального питания

Тема 1. Медико-биологические аспекты специального питания.

Тема 2. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.

Тема 3. Обеспечение качества блюд специального питания. Технология приготовления блюд для основных диет

Раздел 3. Основы детского питания и технологии приготовления блюд

Тема 1. Основные направления разработки специальных продуктов питания для детей раннего возраста с пищевой аллергией.

Тема 2. Формирование ассортимента специальных продуктов детского питания. Технология приготовления блюд детского питания.

Раздел 4. Основы специального питания

Тема 1. Особенности и медико-биологические аспекты специального питания.

Тема 2. Формирование ассортимента специальных продуктов питания при вредных условиях труда.

Тема 3. Специальное питание при особо вредных условиях труда.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.02.01 АНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ
СНАБЖЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – сформировать компетенции обучающегося в области организации деятельности заготовительных предприятий.

Задачи дисциплины:

- изучение свойств основных видов сырья на предприятиях индустрии питания;
- ознакомиться с процессами протекающими при хранении запасов сырья на предприятиях индустрии питания;
- изучить современные методы качественного анализа пищевых продуктов из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация деятельности заготовительных предприятий

Тема 1.1 Классификация заготовительных предприятий. Проблемы рациональной организации и технологии заготовительной деятельности в потребительской кооперации и пути их совершенствования, связанные с обеспечением населения продовольственными товарами.

Тема 1.2 Основные типы заготовительных предприятий и их технико-экономические характеристики.

Тема 1.3 Принципы организации производства заготовительных предприятий. Особенности организации деятельности заготовительных предприятий. Структура заготовительных предприятия.

Раздел 2. Теоретические основы переработки и хранения переработанной продукции

Тема 2.1 Процессы, протекающие в продукции в процессе переработки и хранения.

Тема 2.2 Способы переработки растениеводческой продукции. Причины порчи продукции переработки.

Тема 2.3 Характеристика тары используемой для переработки растениеводческой продукции.

Раздел 3. Теоретические основы хранения растениеводческой продукции

Тема 3.1 Научные принципы сохранения растениеводческой продукции.

Тема 3.2 Основные методы хранения растениеводческой продукции. Режимы и способы хранения растениеводческой продукции.

Тема 3.3 Оптимальные условия хранения растениеводческой продукции.

Тема 3.4 Организация процесса хранения. Виды хранилищ и способы подготовки их к закладке растениеводческого сырья. Размещение растениеводческой продукции на хранение.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.02.02 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВОМ И ЛОГИСТИКОЙ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов специальных теоретических знаний и практических навыков по вопросам управления производством и логистикой предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- развитие навыков управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.
- дать теоретические знания в области современных методов организации производственных процессов в общественном питании.
- адаптировать изучение проблемных вопросов производственной деятельности общественного питания к условиям современной экономики.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация производства, как система научных знаний и область практической деятельности.

Тема 1.1 История развития науки организации производства и обслуживания в общественном питании.

Тема 1.2 Организация государственного регулирования в общественном питании.

Тема 1.3 Развитие отрасли в условиях экономической трансформации

Раздел 2. Система категорий, основные элементы и принципы эффективной организации управления производством

Тема 2.1 Категория товарно-материальных запасов и её элементы.

Тема 2.2 Основные элементы управления производством

Тема 2.3 Основные принципы эффективной организации управления производством

Раздел 3. Оценка и анализ уровня организации производства и обслуживания в общественном питании.

Тема 3.1 Организация производства и обслуживания потребителей.

Тема 3.2 Особенности организации и управления производством в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Тема 3.3 Особенности управления логистикой в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.03.01 СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ МАЛОГО И
СРЕДНЕГО БИЗНЕСА**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение знаний, умений, навыков в области безопасности производства продуктов питания на предприятиях малого и среднего бизнеса.

Задачи дисциплины:

освоить содержание и сущность обеспечения, управления безопасностью производства продуктов питания на предприятиях малого и среднего бизнеса.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Принципы ХАССП - основа безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов

Тема 1. Нормативно-правовое регулирование системы безопасности пищевых продуктов

Тема 2. Основные принципы системы ХАССП

Раздел 2. Внедрение системы безопасности пищевых продуктов на субъектах малого и среднего предпринимательства

Тема 1. Порядок внедрения системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП

Тема 2. Сертификация системы ХАССП.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.03.02 ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение знаний, умений, навыков в области безопасности производства продуктов питания.

Задачи дисциплины:

освоить содержание и сущность обеспечения, управления безопасностью в индустрии питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности продукции

Тема 1.1 Тенденции развития пищевой промышленности и индустрии питания.

Тема 1.2. Основы менеджмента безопасности, управление рисками продукции.

Тема 1.3. Риск-менеджмент в разработке новой продукции.

Раздел 2. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания.

Тема 2.1. Анализ систем управления безопасностью.

Тема 2.2 Принципы обеспечения безопасности концепции ХАССП.

Тема 2.3. Методология разработки, согласования, утверждения нормативных документов, обеспечивающих безопасность индустрии питания.

Раздел 3. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания

Тема 3.1. Программа предварительных условий и их значение.

Тема 3.2. Этапы разработки программы ХАССП.

Тема 3.3. Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения.

Тема 3.4. Оценка эффективности новой системы управления безопасностью.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ
МАЛОГО И СРЕДНЕГО БИЗНЕСА**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов специальных теоретических знаний и практических навыков по вопросам организации работы пищевых предприятий малого и среднего бизнеса.

Задачи дисциплины:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях малого и среднего бизнеса;
- развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях малого и среднего бизнеса;
- дать теоретические знания в области современных методов организации производственных процессов на предприятиях малого и среднего бизнеса.

-адаптировать изучение проблемных вопросов производственной деятельности предприятий малого и среднего бизнеса к условиям современной экономики.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания малого и среднего бизнеса

Тема 1.1 Принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.

Тема 1.2 Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.

Тема 1.3 Направления совершенствования автоматизированных средств управления.

Раздел 2. Организация производства пищевых продуктов на предприятиях малого и среднего бизнеса

Тема 2.1 Особенности технологического процесса производства продукции на предприятиях малого и среднего бизнеса.

Тема 2.2 Инновационные технологии продуктов производства питания.

Тема 2.3 Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.

Раздел 3. Теоретические основы управления качеством

Тема 3.1 Сущность и развитие системного управления качеством.

Тема 3.2 Методология управления качеством в сфере продукции питания на предприятиях малого и среднего бизнеса.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.04.02 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
МАРКЕТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – изучение тенденций современного рынка и объективных предпосылок автоматизации информационных процессов, усвоение слушателями знаний, дающих возможности ориентироваться в системе информационных технологий в маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания, применять полученные знания в профессиональной деятельности.

Значение дисциплины в том, что она поможет будущему магистру в решении вопросов в соответствии с будущим профилем работы.

Задачи изучения дисциплины:

– развить у слушателей навыки, позволяющие им свободно владеть современными технологиями, методами сбора и обработки управленческой и маркетинговой информации при помощи специального программного обеспечения, в том числе применяемого в автоматизированных информационных системах и на автоматизированном рабочем месте руководителя и маркетолога (АРМ);

– дать знания теоретических и методологических основ функционирования информационных систем;

– получить общее представление о планировании маркетинга, организации исследований рынка, дать взаимную увязку с бизнес-планированием;

– обосновать эффективность деятельности по внедрению маркетинга на отечественных предприятиях и коммерциализации инновационных разработок;

– использовать полученные знания в практической работе.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ПЛАНИРОВАНИЕ КОНЦЕПЦИЙ МАРКЕТИНГА

Тема 1.1 Основы маркетинга услуг в предприятиях индустрии питания с применением информационных технологий

Тема 1.2 Организация и проведение маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. *Управление информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания*

РАЗДЕЛ 2. РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКСА МАРКЕТИНГА

Тема 2.1 Формирование коммуникативной политики предприятий общественного питания. *Проблемы при управлении маркетинговой деятельностью*

Тема 2.2 Ценовая политика в комплексе маркетинга

Тема 2.3 Поведение потребителей на рынке услуг организаций общественного питания

РАЗДЕЛ 3. УПРАВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Тема 3.1 Организация маркетинга

Тема 3.2 Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания. *Приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания*

Тема 3.3 Маркетинговый контроль на предприятии индустрии питания

РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИЯ РЕКЛАМНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Тема 4.1 Планирование бюджета рекламной кампании

Тема 4.2 Эффективность рекламной деятельности

Тема 4.3 Особенности рекламных кампаний. *Контроль разработки и реализация маркетинговых мероприятий*

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 Теория и практика кооперации

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области зарождения, становления и развития потребительской кооперации России, развить кооперативное мышление, дать практические навыки по созданию и организации работы кооперативов.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть теоретические основы производственной, обслуживающей и иной деятельности кооперативов разной специализации (перерабатывающих, сбытовых, торговых, обслуживающих, снабженческих, садоводческих, огороднических, животноводческих, кредитных и страховых);
- дать знания по вопросам сущности и роли кооперации в национальной экономике России в условиях рыночной системы хозяйствования;
- научить пользоваться методикой создания различных организационно-правовых форм потребительских кооперативов в современных условиях развития сельской местности;
- помочь освоить основные методы организации эффективной работы потребительских кооперативов и выбор видов деятельности с учетом специфики субъекта Российской Федерации;
- с учетом и в интересах выполнения социальной миссии кооперации научить предвидеть возможности и пути снижения себестоимости и цены на продукцию и услуги в потребительских кооперативах для сельского населения;
- научить студентов методам и приемам практической деятельности по созданию и организации работы потребительских кооперативов, их ассоциаций и союзов в различных сферах и отраслях национальной экономики.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к факультативным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Формирование способности работать в коллективе и происхождение кооперативного движения

Тема 1. Введение. Значение социального различия в идейных истоках кооперативного движения.

Тема 2. Возникновение кооперативного движения и кооперативов.

Раздел 2. Основы общей теории кооперации

Тема 1. Сущность кооперативов и воплощение в жизнь способности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Тема 2. Кооперативная собственность.

Тема 3. Кооперативное предпринимательство как основа формирования способности работать в коллективе.

Тема 4. Кооперативы как демократически управляемые организации, формирующие способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Тема 5. Взаимоотношения кооперации с государством и негосударственными институтами.

Тема 6. Кооперативы и кооперативные союзы как юридические лица.

Тема 7. Кооперативная идеология и ее особенности.

Раздел 3. Историческая практика кооперации

Тема 1. Становление и развитие кооперации в зарубежных странах.

Тема 2. Кооперативное движение в дореволюционной России

Тема 3. Кооперация страны в советские годы.

Тема 4. Кооперация в современной России.

Тема 5. История и практика кооперации на Кубани

Раздел 4. Международное кооперативное движение

Тема 1. Развитие международного кооперативного движения и толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

Тема 2. Международные структуры, оказывающие содействие кооперативам.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 Креативные коммуникации в управлении

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины состоит в формировании готовности у студентов к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: изучить теоретические основы коммуникации, структуру процесса коммуникации, вооружить студентов прикладными инструментами для осуществления профессиональной коммуникации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к факультативным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы коммуникации

Тема 1. Эффективная межличностная коммуникация. Коммуникации в управлении.

Тема 2. Структура процесса коммуникации

Раздел 2. Прикладные аспекты коммуникации

Тема 3. Средства коммуникации (вербальные, невербальные)

Тема 4. Этапы коммуникативного процесса.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа

5. Промежуточная аттестация в форме: зачет