

АННОТАЦИИ  
к рабочим программам дисциплин  
основной образовательной программы высшего образования  
с направленностью  
**«Инновационный менеджмент предприятий индустрии  
питания»**  
по направлению подготовки  
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Философские и методологические проблемы науки и техники»**

Перечень планируемых результатов обучения:

Знать: основные этапы, исторические формы и факторы развития науки и техники; актуальные концепции научно-философского осмысления техники; методологические инструменты решения современных научно-технических проблем; специфику личностных способностей; методы и средства научного познания как основы для саморазвития и самореализации.

Уметь: применять методологические подходы и философско-исторические закономерности развития науки и техники в исследовательской и инженерно-практической деятельности; критически оценивать существующие представления и аргументировать свои выводы; применять философские знания для саморазвития и повышения творческого потенциала.

Владеть (иметь практический опыт): методами диалектического анализа и синтеза; навыками выявления и рационального решения проблем; навыками выявления и рационального решения проблем; навыками выявления и рационального решения проблем; навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3

Краткая аннотация содержания дисциплины

Цель и задачи дисциплины - освоение магистрантами философско - методологических оснований науки и техники, содействующих выработке навыков решения проблем при изучении специальных дисциплин и осуществлении профессиональной деятельности. Основные разделы дисциплины: исторические этапы развития науки и техники; специфика отраслей научного знания; взаимодействие технических наук с естественными и гуманитарными; многообразие факторов эволюции науки; методология научного мышления и инновационного поиска; природа техники, ее место и функции в общественной жизни; взаимодействие науки и техники в эпоху формирования информационного общества; закономерные взаимосвязи технологической и социальной эволюции; научная этика и социальная ответственность ученого и инженера.

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Иностранный язык для профессиональных целей»**

Перечень планируемых результатов обучения:

Знать: специфику личностных способностей; методы и средства научного познания как основы для саморазвития и самореализации; лексико-грамматические и структурные особенности языка профессионального общения; научную терминологию и лексику подъязыка направления подготовки.

Уметь: использовать собственный творческий потенциал в научно-исследовательской работе и практической деятельности; понимать иноязычное письменное и устное сообщение профессионального характера; работать со специальной литературой; применять знания иностранного языка для обмена информацией профессионального характера в процессе деловых контактов.

Владеть (иметь практический опыт): навыками саморазвития, самореализации личности и применять их на практике; навыками полного письменного перевода с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный; навыками реферирования оригинальных научно-технических текстов; навыками профессионального общения в устной и письменной формах на иностранным языке.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4

## Краткая аннотация содержания дисциплины

Основными целями учебной дисциплины являются: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; достижение уровня иноязычной коммуникативной компетенции, достаточного для осуществления делового общения в профессиональной среде в своей стране и за рубежом в устной и письменной формах.

Обучение чтению направлено на овладение магистрантом всеми видами чтения оригинальной научной литературы. В области письма магистрант учится составлять план / реферат к прочитанному тексту; письменно обобщать информацию из нескольких источников; писать тезисы доклада или устного сообщения; излагать коммуникативные намерения в официальном письме.

Обучение профессионально-деловому устному общению осуществляется в ходе обсуждения информации, полученной из прочитанных текстов; презентации доклада, продукции; обзора информации; изложения результатов профессиональной деятельности; бесед на профессиональные темы; расспроса делового партнёра и др.

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «**Инновационный менеджмент**»

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** понятия, термины и определения в области инновационного менеджмента; принципы организации документооборота, особенности документации предприятий индустрии питания, организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота.

**Уметь:** Разрабатывать стратегию инновационного развития предприятия, ставить задачи и принимать управленческие решения, выбирать партнеров и строить партнерские отношения; устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления персоналом; уметь использовать поисковые и консультативные интернет-системы.

**Владеть (иметь практический опыт):** Законодательной и нормативной базой в области инновационного развития отраслей, в том числе малых предприятий; способностью устанавливать

требования к документообороту на предприятии; навыками организации документооборота на предприятии индустрии питания.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 9

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина предполагает освоение понятий инновации, проекты, инновационные проекты и все, что с ними связано (термины и определения). Процессы зарождения идеи, ее оформление в виде инновационного проекта, составляющие проекта, управление проектами, методы оценки проектов, в том числе программные продукты для оценки эффективности проектов. Изучение теоретических основ формирования системы управления инновационным развитием включающих в себя: процессы инновационной деятельности, понятие «инновационная идея» и «портфель идей», маркетинговую деятельность в условиях инновационной деятельности (ИД), инфраструктуру ИД, вопросы интеллектуальной собственности и ее защиты, принципы формирования кластеров, кадры для ИД. Практическая составляющая дисциплины заключается в генерации собственной идеи и оформлении ее в виде инновационного проекта с последующей оценкой его эффективности и представлении его на аудиторию (внутренние и внешние конкурсы), а также готовности студента реализовать модель товародвижения инновационного продукта в условиях ИД в виде инновационного проекта.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Инженерная педагогика»**

Перечень планируемых результатов обучения:

Знать: теорию конфликтологии и психологии делового общения; методы и приемы построения эффективной коммуникации и взаимодействия, решения конфликтных ситуаций; основные понятия в области коммуникации; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; психологию межличностного взаимодействия; психологические особенности организации и руководства коллективом в условиях значительных

социокультурных различий; методики подбора и развития персонала; организацию работы коллектива исполнителей;

Уметь: предупреждать и эффективно разрешать конфликтные ситуации; формировать цели команды, принимать решения в ситуациях риска и неопределенности; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; анализировать межличностные отношения в коллективе; применять психологические методы при руководстве коллективом; обеспечивать сплоченность коллектива;

Владеть (иметь практический опыт): методами конструктивного разрешения конфликтных ситуаций; методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; деловой письменной и устной речью, навыками публичной речи; методами и приемами руководства социально разнородным коллективом.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина раскрывает теорию и методики проектировочных, конструктивных, гностических, коммуникативных, управленческих и других функций; теорию и методику обучения техническим, технологическим знаниям, навыкам и умениям, формирования специфических способов инженерной деятельности. Направлена на подготовку специалистов, реализующих инженерную деятельность. Объектом инженерной педагогики является педагогическая система подготовки инженерных кадров, а предметом - проектирование и реализация содержания профессионального образования, форм организации, методов и средств обучения. Дисциплиной предусмотрено изучение коммуникативных технологий на предприятиях индустрии питания. Формирование умений и навыков в сфере коммуникации и взаимодействия с внутренней и внешней средой. Практическая составляющая дисциплины состоит в готовности студента строить логику освоения новых знаний (процесса познания), а также логику построения имеющихся знаний для их передачи другим; освоения методов и приемов эффективной коммуникации.

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Коммуникативные технологии в индустрии питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** основные понятия в области коммуникации; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

**Уметь:** формировать цели команды, принимать решения в ситуациях риска и неопределенности; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников

**Владеть (иметь практический опыт):** деловой письменной и устной речью, навыками публичной речи;

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплиной предусмотрено изучение теоретических основ: коммуникативной (вербальный и невербальный уровень общения), интерактивной и перцептивной стороны общения, конфликтологии, публичного выступления; формирование умения и навыков в сфере коммуникации и взаимодействия, делового общения, профилактики и решения конфликтных ситуаций, самопрезентации и создания имиджа предприятия; освоение методов и приемов эффективной коммуникации, воздействия и управления персоналом.

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«История и методология науки о пище»**

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** методы постановки эксперимента, обработки результатов и оптимизации; новейшие достижения техники и технологии в сфере питания; законы фундаментальных наук: физиологии, нутрициологии, фармакокинетики и др.;

**Уметь:** использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания; получать,

систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; обосновывать необходимость проектирования и разработки продуктов специализированного назначения и организации их производства в промышленных условиях.

Владеть (иметь практический опыт): современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования; законодательной и нормативной базой в области разработки, производства специализированных продуктов питания и подтверждения их качества, безопасности и профилактической эффективности.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина обеспечивает осмысление проблемы в области питания, как с позиции истории науки, так и с позиции современного состояния и перспектив развития науки о питании (нутрициологии). Дисциплина изучает системный научный подход к выбору и обоснованию направлений исследований, выбору объекта исследований и анализу состояния проблемы, принятия решений с точки зрения комплексного подхода, обеспечивающего эффективность решения проблем, связанных с питанием. Практическая составляющая дисциплины заключается в готовности студентов к использованию теоретические знания науки о питании в оценке современного состояния питания населения; обобщению и анализу данных о состоянии питания населения с учетом специфики регионов с целью разработки профилактических программ и мероприятий в области здорового питания.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

**«Системный анализ в управлении предприятием индустрии питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания; модели оптимизации параметров производства продукции и услуг

**Уметь:** анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

**Владеть (иметь практический опыт):** методами стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении технологических процессов предприятий питания; методами моделирования качества продукции и услуг

Объем дисциплины в зачетных единицах: 5

Краткая аннотация содержания дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны уметь использовать методы системного анализа для решения практических задач управления предприятием индустрии питания.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Системы управления качеством продукции и услуг общественного питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** принципы системного управления качеством, международные и российские стандарты по управлению качеством продукции и услуг

**Уметь:** разрабатывать эффективную систему контроля качества технологических процессов предприятия питания

**Владеть (иметь практический опыт):** методами анализа, разработки и внедрения систем качества на предприятиях питания

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4

Краткая аннотация содержания дисциплины



Дисциплина изучает систематизацию знаний в области всеобщего управления качеством; теории основоположников всеобщего управления качеством Демпинга, Исикавы, Джурана, Шухарта и др.; принципы системного управления качеством; международные стандарты по управлению качеством ISO 9000; вопросы разработки и внедрения систем качества в области производства продукции и сфере услуг. Практическая составляющая дисциплины заключается в подготовке студентов к анализу деятельности предприятия с точки зрения качества продукции и услуг, разработке систем качества или их элементов, а также систем безопасности и их адаптации к условиям конкретного предприятия питания.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Организационное проектирование деятельности предприятий индустрии питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

Знать: психологические приемы делового общения; структуру затрат предприятия питания и способы ее оптимизации; принципы организации и нормирования труда на предприятиях питания, методы принятия управленческих решений

Уметь: вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работникам; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания

Владеть (иметь практический опыт): навыками ведения переговоров при заключении договоров, коммуникативного общения с владельцем предприятия и ответственными работниками; методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия; механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; навыками организации работы исполнителей на предприятии питания

Объем дисциплины в зачетных единицах: 6

## Краткая аннотация содержания дисциплины

Изучаются вопросы анализа эффективности управления предприятиями ресторанного бизнеса, включающего в себя: проектирование основных бизнес-процессов деятельности предприятия; анализ структуры затрат предприятия питания, оценку коммерческого потенциала, технологий производства и обслуживания; вопросы управления человеческими ресурсами на предприятиях индустрии питания.

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Планирование финансово-хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; состав и структуру бухгалтерской отчетности, законодательство в области деятельности предприятия питания; факторы, влияющие на стратегию развития предприятия питания; технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания.

**Уметь:** устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности; управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия; анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством; прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

**Владеть (иметь практический опыт):** методами оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям; методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия; навыками составления и анализа

бухгалтерской отчетности предприятия питания; методами оценки влияния различных факторов на деятельность предприятия питания, прогнозирования результатов его деятельности; методами стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении технологических процессов предприятий питания.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 5

Краткая аннотация содержания дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков в области планирования и управления финансово-хозяйственной деятельностью на предприятиях индустрии питания. Изучаются структура источников финансирования предприятия, оперативное управление денежными средствами, расчет фактической себестоимости, управление затратами, формирование стоимости продукции и услуг. Рассматриваются принципы выработки финансовой стратегии политики предприятия, разработки финансовой политики, обеспечивающей доходность, устойчивость, защиту от риска. Позволяет лучше понимать структуру маркетинговых исследований, процессы изучения потребителей, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании»**

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания; новейшие достижения техники и технологии в области общественного питания.

**Уметь:** анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций.

**Владеть (иметь практический опыт):** методами стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении

технологических процессов предприятий питания; навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина изучает инновационные технологии производства продукции и услуг общественного питания с ориентацией на современные типы оборудования, нетрадиционные виды сырья, новые форматы обслуживания и т.д.; определяет возможные направления инновационного развития предприятий индустрии гостеприимства

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Управление технологическими процессами в индустрии питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, основные производственные ресурсы предприятий питания; новейшие достижения техники и технологии в области общественного питания.

**Уметь:** анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций.

**Владеть (иметь практический опыт):** методами стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания; методами принятия управленческих решений в отношении технологических процессов предприятий питания; навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4

Краткая аннотация содержания дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, позволяющих

оптимизировать ресурсный потенциал и технологические процессы производства и обслуживания предприятий индустрии питания. Изучаются технологические процессы, обеспечивающие рациональное использование сырья, высокое качество готовой продукции, ее безопасность для жизни и здоровья потребителя; методы математического моделирования с использованием компьютерных программ для выбора эффективных способов решения производственно-технологических и научно-исследовательских задач.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Проектирование потребительской ценности услуги общественного питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

Знать: механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; факторы, влияющие на стратегию развития предприятия питания

Уметь: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности; прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания.

Владеть (иметь практический опыт): методами оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям; методами оценки влияния различных факторов на деятельность предприятия питания, прогнозирования результатов его деятельности.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 5

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплиной предусмотрено изучение мирового опыта индустрии питания в вопросах создания фирменного стиля, концепции создания и продвижения брэнда, концепции продвижения продукта, услуги предприятия индустрии гостеприимства; франчайзинга; изучение методов оценки рынка и конкурентов, поиск новых идей, определение наиболее привлекательных сегментов рынка, поиск новых рыночных ниш, направлений развития; разработка формулы создания потребительской ценности. Изучает тенденции развития индустрии

гостеприимства; новые форматы предприятий сервиса; определение возможных направлений инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства; развитие быстрорастущего бизнеса; венчурное управление на различных стадиях бизнеса; инновационные технологии и гаджеты.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Спецмаркетинг индустрии питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

**Знать:** механизмы финансовой, логистической, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; факторы, влияющие на стратегию развития предприятия питания

**Уметь:** устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности; прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания.

**Владеть (иметь практический опыт):** методами оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям; методами оценки влияния различных факторов на деятельность предприятия питания, прогнозирования результатов его деятельности.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 5

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина изучает: современное состояние и перспективы развития рынка услуг индустрии гостеприимства; маркетинговую среду и факторы, влияющие на маркетинг предприятия питания; кросс-маркетинг, внутренний маркетинг; управление спросом; продвижение продукции.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Программные продукты в управлении предприятием питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

Знать: механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; состав и структуру бухгалтерской отчетности, законодательство в области деятельности предприятия питания; специализированные информационные программы и технологии, используемые в управлении предприятием питания

Уметь: управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы; анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством

Владеть (иметь практический опыт): методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия; навыками составления и анализа бухгалтерской отчетности предприятия питания

Объем дисциплины в зачетных единицах: 5

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина изучает технологии информационной деятельности, применяемые на предприятиях питания, программное обеспечение управления бюджетом, запасами, продажами, персоналом; методы информационной безопасности.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **«Электронный документооборот предприятия питания»**

Перечень планируемых результатов обучения:

Знать: механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; состав и структуру бухгалтерской отчетности, законодательство в области деятельности предприятия питания; специализированные информационные программы и технологии, используемые в управлении предприятием питания

Уметь: управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной

политики предприятия; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы; анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством

Владеть (иметь практический опыт): методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия; навыками составления и анализа бухгалтерской отчетности предприятия питания

Объем дисциплины в зачетных единицах: 5

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина изучает виды электронного документооборота: производственный, управленческий, архивное дело, складской и др.; требования к системам документооборота; внедрение документооборота на предприятии индустрии питания