

## Аннотация

*учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.2 Организация товародвижения на предприятиях общественного питания»  
направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*

**Дисциплина учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

**Цель изучения курса** - комплексное изучение сущности и видов товарооборота, таких как оптовый и розничный, товарооборот по собственной продукции и по покупным товарам; методов и этапов планирования, таких как: планирование на основе численности потребителей, планирование на основе мощности кухни и планирование по пропускной способности торгового зала.

### **Задачи курса:**

- раскрыть социально-экономическую сущность показателей торговой деятельности предприятий общественного питания;
- изучение особенностей организации и управления коммерческой деятельностью предприятий общественного питания; исследование информационно-методического обеспечения деятельности предприятий с целью оптимизации;
- планирование и организация процессов закупки и продаж товаров;
- формирование товарного ассортимента предприятия; организация поставок продукции и товародвижения на рынке товаров; организация системы сбыта товаров на рынке и его стимулирования.

### **Основные блоки и темы дисциплины:**

Планирование товарооборота предприятий питания, экономические предпосылки, методы и их характеристика. Товарооборот общественного питания: сущность, состав, значение. Виды товарооборота и его классификация. Цели, принципы и этапы планирования товарооборота. Основные методы планирования товарооборота и их характеристика. Многовариантные подходы к планированию оборота по продукции собственного производства. Планирование оборота по реализации покупных товаров. Пути роста товарооборота общественного питания в современных условиях

**Учебная дисциплина** «Организация товародвижения на предприятиях общественного питания» является дисциплиной по выбору и входит в вариативную часть магистерской программы.

Знания, полученные по дисциплине «Организация товародвижения на предприятиях общественного питания», непосредственно используются при изучении дисциплин «Мировая индустрия питания», «Производственный контроль продуктов общественного питания».

В результате изучения дисциплины магистр должен обладать следующими компетенциями:

**знать:** систему построения логистической цепочки товародвижения от производителя к потребителю; организацию торгово-технологического процесса предприятий общественного питания. (ПК-6)

**уметь:** разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции

производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-7, ПК-5)

**владеть:** способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ПК-4, ОПК-3)

Дисциплина «Организация товародвижения на предприятиях общественного питания» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, проведением деловых игр, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен.

Разработчик:

канд. экон. наук \_\_\_\_\_  Н.Н. Галинская

Зав. выпускающей кафедрой

по направлению \_\_\_\_\_  З.Н. Хатко