Кафедра иностранных языков

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Иностранный язык

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 1 2 3 4

Факультет бизнеса

		Семестр			
№	**Вид деятельности**	**1**	**2**	**3**	**4**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	2	3	3	3
2	Всего часов	72	108	108	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	18	25	27	19
4	Лекции, час.	4	2	2	0
5	Практические занятия, час.	6	12	14	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	4	2	2	4
8	Аттестация, час.	2	2	2	2
9	Консультации, час.	6	9	9	11
10	Самостоятельная работа, час.	54	83	81	89
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)				
12	Вид аттестации	3	3	3	Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать иностранный язык для межличностного общения с иностранными партнерами
у4. уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
у6. уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Иностранный язык

ОК.5.з3 знать иностранный язык для межличностного общения с иностранными партнерами

1.Знать фонетические, грамматические и лексические структуры устной и письменной речи в объеме, необходимом для межличностного, делового и профессионального общения	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2.Знать правила речевого этикета в соответствии с ситуациями межкультурного общения в зависимости от стиля и характера общения в межличностной и профессиональной сферах	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у4 уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках	
3.Уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у6 уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке	
4.Уметь составлять грамматически и стилистически правильные устные и письменные произведения общекультурного и профессионального содержания на иностранном языке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5.Владеть навыками публичного представления устных сообщений, докладов на общепрофессиональные темы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
6.Владеть различными видами чтения адаптированной и оригинальной литературы профессионального характера (ознакомительное, поисковое, изучающее) с целью извлечения профессионально значимой информации и представления ее в форме сообщений, докладов, рефератов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Бедрицкая Л.В. Деловой английский язык = English for Business Studies [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бедрицкая Л.В., Василевская Л.И., Борисенко Д.Л.— Электрон. текстовые данные.— Минск: ТетраСистемс, Тетралит, 2014.— 320 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28071.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Дерябина Н.В. Английский язык. Профессиональное общение специалистов в сфере технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дерябина Н.В., Лазарева Т.М.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009.— 140 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14359..html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Жданова Г.А. Английский язык. Профессиональное общение специалистов в сфере технологии сырья и продуктов животного происхождения (Технология мяса и мясных продуктов) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Жданова Г.А., Овчерук Л.Д., Кравченко Н.М.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2012.— 148 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14360..html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Коровкина Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2014.— 112 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35456..html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Симхович В.А. Практическая грамматика английского языка = Practical English Grammar [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Симхович В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2014.— 328 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35529..html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Иванюк Н.В. Английский язык = English [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Иванюк Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2014.— 160 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35457..html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Ibbotson M. Cambridge English for Engineering : [Intermediate to Upper-Intermediate] / Mark Ibbotson, ser. ed. Jeremy Day. - Cambridge, 2009. - 112 p. : ill. + 2 Audio CDs.. - Пер. загл.: Английский для инженеров : средний и высший средний уровни.

3. Dignen B. Communicating Across Cultures [Электронный ресурс] : [student's book] / Bob Dignen. - [Cambridge], 2012. - 1 электрон. опт. диск (DVD-V) + (65 min).. - Пер. загл.: Межкультурные коммуникации : книга для студентов.

4. Thaine C. Cambridge Academic English : an integrated skills course for EAP : intermediate B1 : student`s book / Craig Thaine. - Cambridge, 2012. - 176 p. : ill.. - Пер. загл.: Кембриджский академический английский : интегрированный курс для EAP : средний уровень B1 : учебник.

5. Попов Е.Б. Иностранный язык для делового общения. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Попов Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2013.— 72 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16673..html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Алибекова А.З. Учебно-методическое пособие по английскому языку для самостоятельной работы студентов I курса уровня неязыковых специальностей [Электронный ресурс]: методическое пособие для самостоятельной работы студентов I курса/ Алибекова А.З.— Электрон. текстовые данные.— Астана: Казахский гуманитарно-юридический университет, 2016.— 50 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/49574.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Иванова Ю.А. Английский язык для студентов заочной формы обучения I-II курсов неязыковых специальностей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Иванова Ю.А., Покусаева Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2015.— 87 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/31702..html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Китова Е. Т. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении английского языка [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е. Т. Китова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230334. - Загл. с экрана.

4. Китова Е. Т. Cross-cultural communication [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. Т. Китова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230335. - Загл. с экрана.

5. Polyankina S. Y. Руководство по подготовке презентаций на английском языке [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / S. Y. Polyankina ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214342. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Аудио-видео класс для языкового центра	Для проведения практических занятий

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Терминальный класс №17	Для проведения практических занятий
2	Проектор для интер.доски	Для проведения практических занятий
3	Ноутбук Toshiba Satellite L500-1UK-RU T4400	Для проведения практических занятий

Кафедра истории и политологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
История

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**1**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	24
4	Лекции, час.	6
5	Практические занятия, час.	6
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	4
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	10
10	Самостоятельная работа, час.	84
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества
з4. знать историю общественно-политической мысли, взаимоотношений власти и общества
у3. уметь формулировать собственную позицию по современным проблемам общественно-политического развития
у4. уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

История

ОК.2.з3 знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества	
1.общие закономерности и национальные особенности становления и эволюции российской государственности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.з4 знать историю общественно-политической мысли, взаимоотношений власти и общества	
2.программы преобразований страны на разных этапах развития, имена реформаторов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3.историю общественно-политической мысли, взаимоотношения власти и общества в России	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у3 уметь формулировать собственную позицию по современным проблемам общественно- политического развития	
4. уметь формулировать собственную позицию по современным проблемам общественно- политического развития	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у4 уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития	
5.уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. История России : учебник / А. С. Орлов [и др.] ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова, Ист. фак. - Москва, 2013. - 980 с. : ил.

2. История России : учебник / А. С. Орлов [и др.]. - Москва, 2017. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234966

3. Деревянко А. П. История России : учебное пособие / А. П. Деревянко, Н. А. Шабельникова. - М., 2011. - 567, [1] с.

Дополнительная литература

1. История России в датах : [справочник] / А. С. Орлов [и др.]. - М., 2012. - 44, [1] с.

2. Ключевский В. О. Исторические портреты. Деятели исторической мысли / В. О. Ключевский. - М., 1991. - 622, [2] с.

3. Платонов С. Ф. Полный курс лекций по русской истории / С. Ф. Платонов. - Ростов н/Д, 2000. - 572 с.

4. Троицкий Н. А. Россия в XIX веке. Курс лекций : учебное пособие для вузов по направлению и специальности "История" / Н. А. Троицкий. - М., 2003. - 430, [1] с.

5. Очерки по истории России. XX век : учебное пособие / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Л. Б. Ус и др.]. - Новосибирск, 2005. - 230, [1] с.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2005/ocherk.rar

6. Соколов А. К. Курс советской истории. 1941-1991 гг. : Учебное пособие для вузов / А. К. Соколов, В. С. Тяжельникова; Под ред. А. К. Соколова. - М., 1999. - 415 с.

7. Данилевский И. Н. Древняя Русь глазами современников и потомков (IX-XII вв.) : Курс лекций / И. Н. Данилевский. - М., 2001. - 399 с.

8. Литаврин Г. Г. Византия, Болгария, Древняя Русь (IX - начало XII в.) / Г. Г. Литаврин. - СПб., 2000. - 415 с.

9. Скрынников Р. Г. Самозванцы в России в начале XVII века. Григорий Отрепьев / Р. Г. Скрынников ; АН СССР ; отв. ред. А. П. Деревянко. - Новосибирск, 1987. - 218, [2] с. : ил.

10. Каменский А. Б. От Петра I до Павла I. Реформы в России XYIII века : опыт целостного анализа / А. Б. Каменский ; Рос. гос. гуманитар. ун-т. - М., 1999. - 575 с.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Крамаренко Р. А. Практикум по истории России : учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко, Т. И. Зайцева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2016. - 102, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000232669

2. Отечественная история : методические рекомендации по написанию реферата / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. С. А. Кулешов]. - Новосибирск, 2011. - 29, [1] с.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2011/11_4003.pdf

3. Отечественная история : [методические рекомендации к самостоятельному изучению дисциплины для 1 курса всех форм обучения] / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: А. В. Буханцова, Н. В. Коновалова]. - Новосибирск, 2009. - 54, [1] с.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2009/3622.pdf

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	для чтения лекций

Кафедра философии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Философия

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестры : 3 4

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**3**	**4**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	24
4	Лекции, час.	2	6
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	82
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь употреблять базовые философские категории и понятия
у2. уметь применять общенаучные методы исследования, понимать отличие научного подхода от ненаучного
у3. уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
Философия	
ОК.1.у1 уметь употреблять базовые философские категории и понятия	
1.знать предпосылки возникновения философского знания	Лекции; Самостоятельная работа

2.знать предмет, разделы и функции философии	Лекции; Самостоятельная работа
3.знать историю философского знания	Лекции; Самостоятельная работа
4.знать учение о материи, современную научную картину мира, учение о бытии, философские концепции пространства и времени, релятивистскую модель реальности	Самостоятельная работа
ОК.1.у2 уметь применять общенаучные методы исследования, понимать отличие научного подхода от ненаучного	
5.знать содержание и проблематику философской теории познания, ее основные формы и стратегии	Самостоятельная работа
6.знать философские концепции науки и техники	Самостоятельная работа
ОК.1.у1 уметь употреблять базовые философские категории и понятия	
7.знать философское содержание проблемы возникновения, природы и сущности сознания	Самостоятельная работа
8.знать основы философской антропологии	Самостоятельная работа
9.знать структуру социальных систем, учение о культуре и учение о ценностях	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.у3 уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем	
10.знать предмет социальной философии и структуру общественного сознания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.у1 уметь употреблять базовые философские категории и понятия	
11.знать содержание исторического прогресса и философскую интерпретацию глобальных проблем человечества	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
12.знать специфику морального, нравственного и духовного уровней человеческого бытия	Самостоятельная работа
13.выпускник должен уметь использовать философские концепции для обоснования мировоззренческой позиции	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.1.у3 уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем	
14.уметь находить предмет философского анализа и выстраивать логику философского подхода в исследовании явлений окружающего мира	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.1.у2 уметь применять общенаучные методы исследования, понимать отличие научного подхода от ненаучного	
15.уметь пользоваться основными философскими методами	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.1.у3 уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем	
16.уметь совершать философский этический анализ поступков человека и поведения общества в целом	Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Антипов Г. А. Социальная антропология : учебное пособие / Г. А. Антипов, Д. А. Михайлов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 154, [1] с. : табл. - Режим доступа:http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000152664

2. История и философия науки: Учебное пособие / Э.В. Островский. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 328 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0283-1, 500 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=369300 - Загл. с экрана.

3. Спиркин А. Г. Философия : учебник / А. Г. Спиркин. - М., 2011. - 828 с.

4. Кушнаренко С. П. Философия в художественной литературе : методология философской интерпретации, основанная на православной онтологии : [монография] / С. П. Кушнаренко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 405, [2] с.. - Парал. тит. л. англ..

5. Засядь-Волк Ю. В. Философия и проблема смысла жизни : учебное пособие / Ю. В. Засядь-Волк; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011

6. Крюков В. В. Философия : [учебник для технических вузов] / В. В. Крюков. - Новосибирск, 2013. - 210, [1] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182269

Дополнительная литература

1. Ильин В. В. Философия. Т. 1 : [учебник для вузов : в 2 т.]. - Ростов н/Д, 2006. - 824 с.

2. Алексеев П. В. Философия : учебник / П. В. Алексеев, А. В. Панин ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - М., 2007. - 588 с.

3. Ильин В. В. Философия. Т. 2 : [учебник для вузов : в 2 т.] / В. В. Ильин. - Ростов н/Д, 2006. - 773, [1] с. : ил.

4. Горохов В. Г. Основы философии техники и технических наук : учебник [для вузов] / В. Г. Горохов. - М., 2007. - 335 с.

5. Новоселов В. Г. Философия [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / В. Г. Новоселов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=155&curs=92. - Загл. с экрана.

6. Васильев Л. С. Всеобщая история. [В 6 т.]. Т. 1 : [учебное пособие] / Л. С. Васильев. - М., 2007. - 446, [1] с.

7. Губин В. Д. Философия : актуальные проблемы : учебное пособие [для вузов по специальности "Философия"] / В. Д. Губин. - М., 2006. - 368, [1] с.

8. Мазурова М. Р. Философская антропология : учебное пособие / М. Р. Мазурова, Э. Р. Барбашина ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 58, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2008/2008_masur.rar

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Колеватов В. А. Методология и история науки и техники : учебно-методическое пособие / В. А. Колеватов, Е. Я. Букина, С. И. Чудинов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 49, [2] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000153645

2. Задачи и упражнения по курсу "Философия" : учебно-методическое пособие / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Т. О. Бажутина, Л. Б. Сандакова]. - Новосибирск, 2011. - 187 с.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2011/11_bazhutina.pdf

3. Глухачев В. В. Философия. Методические указания к написанию реферата [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. В. Глухачев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://ciu.nstu.ru/fulltext/unofficial/2012/lib_1621_1327253770.docx. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Применение презентационного оборудования на лекциях и семинарах

Кафедра уголовного права и процесса

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правоведение

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестры : 1 2

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**1**	**2**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	20
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	2	2
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	86
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать основополагающие правовые категории, сущность и социальную ценность права
з3. знать отраслевую направленность правовых норм, в том числе с учетом собственной профессиональной деятельности
з4. знать права и обязанности гражданина РФ
у1. уметь осуществлять реализацию нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Правоведение

ОК.4.з2 знать основополагающие правовые категории, сущность и социальную ценность права

1.причины и условия происхождения государства, назначение и роль права в жизни общества,	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2.знать основополагающие правовые категории, сущность и социальную ценность права	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.з3 знать отраслевую направленность правовых норм, в том числе с учетом собственной профессиональной деятельности	
3.признаки административного правонарушения, систему и виды уголовных наказаний, основы гражданского права	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.з4 знать права и обязанности гражданина РФ	
4.основы права и свободы человека и гражданина	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у1 уметь осуществлять реализацию нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности	
5.юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства, возникающие в общественных отношениях, использовать юридические знания при разработке документов в процессе профессиональной деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Коровин Н. К. Правоведение [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. К. Коровин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000181677. - Загл. с экрана.

2. Швецова И. Ю. Правоведение: основы государства [Электронный ресурс] : конспект лекций / И. Ю. Швецова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214223. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Балашов А. И. Правоведение : учебник для вузов по дисциплине "Правоведение" для неюридических специальностей / А. И. Балашов, Г. П. Рудаков. - СПб., 2005. - 511 с.. - Издательская программа 300 лучших учебников для высшей школы в честь 300-летия Санкт-Петербурга.

2. Мазуров А. В. Правоведение : краткий курс лекций / А. В. Мазуров. - М., 2003. - 239 с.

Интернет-ресурсы

1. Мухаев Р. Т. Правоведение [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по неюридическим специальностям // Р. Т. Мухаев. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 431 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66289.html. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

4. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

5. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Правоведение : задания и методические рекомендации к выполнению контрольных работ по дисциплине "Правоведение" для неюридических специальностей заочной формы обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Ю. А. Грухин]. - Новосибирск, 2013. - 37, [1] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179616

2. Преображенская Т. В. Справочно-правовые системы. Лабораторные работы. Модуль 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т. В. Преображенская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000183467. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 СПС "Гарант"

2 СПС "КонсультантПлюс"

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Учебная аудитория

Кафедра экономической теории и прикладной экономики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы экономических знаний

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2 3, семестры : 4 5

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**4**	**5**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	21
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	85
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне
з2. знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков
у1. уметь применять основные модели и методы макро- и микроэкономического анализа в профессиональной деятельности

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
Основы экономических знаний	
ОК.3.з1 знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне	
1.Основные категории экономической теории	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

2.Концепцию эффективности функционирования рынков	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з2 знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков	
3.Принципы ценообразования в различных рыночных структурах	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
4.Основные виды издержек фирмы, выручки и прибыли	Лекции; Практические занятия
ОК.3.у1 уметь применять основные модели и методы макро- и микроэкономического анализа в профессиональной деятельности	
5.Представить информацию на языке знаков и символов (слов, формул, графиков)	Лекции; Практические занятия
6.Использовать основные экономические модели для решения задач и анализа экономических ситуаций	Лекции; Практические занятия
7.Знать основные инструменты стабилизационной политики государства	Лекции; Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Камаев В. Д. Экономическая теория : краткий курс : [учебник для вузов] / В. Д. Камаев, М. З. Ильчиков, Т. А. Борисовская. - М., 2011. - 382 с. : ил.

2. Экономика: Учебник / Бардовский В.П., Рудакова О.В., Самородова Е.М. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 672 с.: 60x90 1/16. ISBN 978-5-8199-0361-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=882279 - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Безденежных М. М. Микроэкономика : сборник задач / М. М. Безденежных, Н. Б. Севастьянова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 105, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2008/bezd.rar

2. Баликоев В. З. Краткий курс экономической теории : учебник для вузов / В. З. Баликоев. - М., 2003. - 327 с. : ил.. - Библиогр.: с. 321-322.

3. Безденежных М. М. Введение в экономическую теорию : учебное пособие / М. М. Безденежных, Н. Б. Севастьянова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 81, [3] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000116945

4. Борисов Е. Ф. Экономическая теория : [учебник для вузов по направлению подготовки 521400 "Юриспруденция" и по специальности 021100 "Юриспруденция", 023100 "Правоохранительная деятельность"] / Е. Ф. Борисов ; Моск. гос. юрид. акад. - М., 2009. - 535 с. : ил.

5. Гукасьян Г. М. Экономическая теория: ключевые вопросы : учебное пособие для вузов / Г. М. Гукасьян. - М., 2003. - 198 с. : ил., табл.

Интернет-ресурсы

1. Высшая школа экономики [Электронный ресурс] : Национальный исследовательский университет : сайт. – Режим доступа: http://www.hse.ru. – Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: http://www.cbr.ru/. – Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

5. Министерство экономического развития Российской Федерации (Минэкономразвития России) [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: http://www.economy.gov.ru. – Загл. с экрана.

6. Бюро экономического анализа [Электронный ресурс] : фонд : сайт. - Режим доступа: http://www.beafnd.org/. - Загл. с экрана.

7. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс] : официальный сайт. - Режим доступа: http://www.gks.ru/. - Загл. с экрана.

8. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

9. Библиотечка Либертариума [Электронный ресурс] // Московский либертариум. – Режим доступа: http://libertarium.ru/library. – Загл. с экрана.

10. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Малышева Е. В. Экономика [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. В. Малышева, Н. В. Бозо ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=155&curs=176. - Загл. с экрана.

2. Воронкова О. В. Основы экономических знаний [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. В. Воронкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235660. - Загл. с экрана.

3. Безденежных М. М. Макроэкономика : учебное пособие / М. М. Безденежных, Н. Б. Севастьянова; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 109, [2] с. : ил., табл.

4. Гахова Н. А. Экономические теории [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов неэкономических специальностей] / Н. А. Гахова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000208253. - Загл. с экрана.

5. Безденежных М. М. Микроэкономика : учебное пособие / М. М. Безденежных, Н. Б. Севастьянова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 130, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2010/bezden.pdf

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется для иллюстрации лекционного материала

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Информатика

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестры : 1 2

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**1**	**2**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	5	5
2	Всего часов	180	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	37	35
4	Лекции, час.	8	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	12	12
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	10	6
8	Аттестация, час.	2	2
9	Консультации, час.	15	17
10	Самостоятельная работа, час.	143	145
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.	контр.
12	Вид аттестации	ДЗ	Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать правовые основы информационной безопасности и принципы защиты авторского права на программные продукты
з2. знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе
у10. владеть персональным компьютером как средством управления информацией
у3. уметь пользоваться наиболее распространенными офисными и математическими пакетами прикладных программ
у4. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств
у5. уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
у6. уметь использовать специализированные программные средства при решении профессиональных задач
у7. уметь использовать элементарные навыки алгоритмизации и программирования на одном из языков высокого уровня как средство программного моделирования изучаемых объектов и процессов

у8. уметь оценивать состояние и тенденции развития информационных технологий и информатики в современном обществе
у9. уметь использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач
***Компетенция ФГОС*: ПК.15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
***Компетенция ФГОС*: ПК.30 готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Информатика	
ОПК.1.з1 знать правовые основы информационной безопасности и принципы защиты авторского права на программные продукты	
1.законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.з2 знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе	
2.сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у10 владеть персональным компьютером как средством управления информацией	
3.работы на ПК в операционной системе Microsoft Windows, в т.ч. в изученных прикладных программах и глобальной сети Internet	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у3 уметь пользоваться наиболее распространенными офисными и математическими пакетами прикладных программ	
4.работать в текстовом редакторе Microsoft Word, осуществлять набор, форматирование и редактирование различных объемов текста, таблиц, графиков и рисунков	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.1.у4 уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств	
5.осуществлять сбор и обработку массивов данных в табличном процессоре Microsoft Excel, представлять результаты анализа в наглядном графическом виде (графики, диаграммы)	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.1.у5 уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях	
6.свободно ориентироваться в Internet, находить нужную информацию, используя ресурсы различных поисковых систем	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у6 уметь использовать специализированные программные средства при решении профессиональных задач	
7.создавать блок-схемы различной сложности, планы помещений в графическом редакторе Microsoft Visio	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

ОПК.1.у7 уметь использовать элементарные навыки алгоритмизации и программирования на одном из языков высокого уровня как средство программного моделирования изучаемых объектов и процессов	
8.составлять алгоритмы и простые программы на основных языках программирования	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у8 уметь оценивать состояние и тенденции развития информационных технологий и информатики в современном обществе	
9.владеть основами работы в растровом графическом редакторе Adobe Photoshop и векторном графическом редакторе CorelDraw	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у9 уметь использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач	
10.анализировать базы данных: основные понятия, области применения, формирование баз данных (СУБД Microsoft Access)	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.15.у1 уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
11.уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.30.у1 уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства	
12.уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства	Лекции; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Информатика: Учебник/Каймин В. А., 6-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 285 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-010876-6 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=542614 - Загл. с экрана.

2. Информатика: Курс лекций. Учебное пособие / Е.Л. Федотова, А.А. Федотов. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. - 480 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0448-0 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=204273 - Загл. с экрана.

3. Информатика: Учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 384 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0474-9 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=371459 - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Гук М. Ю. Аппаратные средства IBM PC : энциклопедия : [наиболее полное и подробное руководство] / Михаил Гук. - СПб., 2006. - 1072 с. : ил.

2. Сергеев А. П. Microsoft Office 2007 : самоучитель / А. П. Сергеев. - М. [и др.], 2008. - 419 с.. - На обл. в подзаг.: Создание и форматирование документов в Word 2007. Выполнение расчетов с помощью таблиц в Excel 2007. Подготовка презентаций в PowerPoint 2007. Разработка собственной базы данных в Access 2007. Создание визитки или рекламного плаката в Publisher 2007. Использование Outlook 2007 для переписки и планирования личных дел.

3. Информатика : учебник / Б. В. Соболь [и др.]. - Ростов н/Д, 2006. - 446 с. : ил.

4. Информатика. Базовый курс : [учебное пособие для втузов] / под ред. С. В. Симоновича. - СПб. [и др.], 2008. - 639 с. : ил.. - На тит. л.: Издательская программа 300 лучших учебников для высшей школы.

5. Ощенко И. А. Учимся работать на компьютере : [работа в Windows Vista, Word 2007 и Excel 2007, составление и форматирование документов, архивация, защита компьютера от вирусов, развлечения: музыка, видео, игры, интернет и электронная почта] / Игорь Ощенко. - СПб., 2009. - 458 с. : ил. + Видеокурс (1 CD-ROM).

6. Баловсяк Н. В. Видеосамоучитель Office 2007 / Н. В. Баловсяк. – СПб. [и др.] : Питер, 2008. – 320 с. : ил. ; + [1] электрон. опт. диск (CD-rom). – (Очевидное обучение).

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Информатика : методические указания к лабораторным работам специальностей 260501, 080401 очной и заочной форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: А. Н. Сапожников, Н. М. Аверченко]. - Новосибирск, 2009. - 59, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2009/3766.pdf

2. Мартынюк О. В. Информатика [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. В. Мартынюк ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234975. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office
2 Microsoft Windows
3 Microsoft Access
4 Microsoft Visio

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet

Кафедра алгебры и математической логики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Математика

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 1 2 3

Факультет бизнеса

		Семестр		
№	**Вид деятельности**	**1**	**2**	**3**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	6	4
2	Всего часов	0	216	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	8	41	33
4	Лекции, час.	2	8	6
5	Практические занятия, час.	0	12	12
6	Лабораторные занятия, час.	0	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	14	10
8	Аттестация, час.	0	2	2
9	Консультации, час.	6	19	13
10	Самостоятельная работа, час.	0	173	111
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.	контр.
12	Вид аттестации		Э	Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать универсальность математических методов познания окружающего мира
з2. знать природу возникновения погрешностей при применении математических моделей и необходимости оценивать поргрешность
з3. знать базовые положения фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для владения математическим аппаратом для обработки информации и анализа данных в области профессиональной деятельности
у1. уметь применять основные методы математического аппарата в математических моделях объектов и процессов
у2. использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Математика	
ПК.2.з1 знать универсальность математических методов познания окружающего мира	
1.о математике как особом способе познания мира, общности ее понятий и представлений;	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2.о том, что современное математическое моделирование основано на использовании высшей математики,	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.з2 знать природу возникновения погрешностей при применении математических моделей и необходимости оценивать поргрешность	
3.о том, что невозможно освоить естественно-научные общеобразовательные и специальные дисциплины без знаний, которые содержатся в данном курсе.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.з3 знать базовые положения фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для владения математическим аппаратом для обработки информации и анализа данных в области профессиональной деятельности	
4.основные понятия курса высшей математики: системы координат, опре-делители, векторную алгебру, уравнения линейных геометрических объектов, кривых и поверхностей второго порядка;	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у1 уметь применять основные методы математического аппарата в математических моделях объектов и процессов	
5.основные понятия вузовского курса высшей математики: предел последовательности и функции, производная и частные производные, дифференциал функции одной и нескольких переменных, интеграл Римана от функции одной переменной, несобственные интегралы, криволинейные и кратные интегралы, обыкновенные дифференциальные уравнения, числовые ряды, степенные ряды, ряды Фурье;	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у2 использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств	
6.элементы математической логики	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Бугров Я. С. Высшая математика. [В 3 т.]. Т. 1 : [учебник для вузов по инженерно-техническим специальностям] / Я. С. Бугров, С. М. Никольский. - М., 2008. - 284 с. : ил.

2. Беклемишев Д. В. Курс аналитической геометрии и линейной алгебры : учебник для вузов / Д. В. Беклемишев. - М., 2008. - 307, [1] с.

3. Ивлева А. М. Основы алгебры и аналитической геометрии : [учебник] / А. М. Ивлева, А. Г. Пинус, А.В. Чехонадских ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2006. - 268, [1] с. : ил.

4. Ивлева А. М. Готовимся к контрольной работе : учебное пособие / А. М. Ивлева, Л. В. Ковалевская, И. Д. Черных ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 172 с. : ил.

5. Долгих В. Я. Высшая математика для заочников. Спецглавы математического анализа (ТФКП ОИ ТВ МС) : учебное пособие для II курса общетехнических и экономических специальностей / В. Я. Долгих; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2004. - 345 с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Установочные лекции по высшей математике : контрольная работа № 1 / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. Я. Глазычев и др.]. - Новосибирск, 2010. - 53 с. : ил.

2. Установочные лекции по высшей математике : контрольная работа № 2 / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. Я. Глазычев и др.]. - Новосибирск, 2010. - 26 с. : ил.

3. Установочные лекции по высшей математике. Контрольная работа № 3. Дифференциальное исчисление функции одной переменной / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И . Я. Глазычев и др.]. - Новосибирск, 2004. - 24 с. : ил.

4. Установочные лекции по высшей математике. Контрольная работа № 4. Функции нескольких переменных / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И . Я. Глазычев и др.]. - Новосибирск, 2004. - 31 с. : ил.

5. Ивлева А. М. Линейная алгебра. Аналитическая геометрия : учебное пособие для 1 курса всех факультетов и форм обучения / А. М. Ивлева, П. И. Прилуцкая, И. Д. Черных ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 149, [1] с. : ил., табл.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Презентационное оборудование используется для предствления лекционного материала

Кафедра общей физики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физика

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестры : 1 2

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**1**	**2**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4	3
2	Всего часов	144	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	31	26
4	Лекции, час.	8	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	8	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	4	0
8	Аттестация, час.	2	2
9	Консультации, час.	13	12
10	Самостоятельная работа, час.	113	82
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.	контр.
12	Вид аттестации	Э	Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности
з2. знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Физика

ПК.1.з1 знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности	
1.о соотношении естественнонаучной и гуманитарной культуры	Лекции; Самостоятельная работа
2.об истории естествознания, формировании "научного метода"	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з2 знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности	
3.о панораме современного естествознания и физики в частности, тенденциях развития науки и применения результатов естественнонаучных исследований	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з1 знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности	
4.о корпускулярной и континуальной концепции описания природы	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з2 знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности	
5.о соотношении порядка и беспорядка в природе, понятие хаоса	Лекции; Самостоятельная работа
6.о структурных уровнях организации материи	Лекции; Самостоятельная работа
7.о понятиях взаимодействия, дальнодействия и близкодействия, фундаментальных взаимодействиях	Лекции; Самостоятельная работа
8.о динамических и статистических закономерностях в природе	Самостоятельная работа
9.о законе возрастания энтропии	Лекции
10.о принципах симметрии и законах сохранения	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з1 знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности	
11.о связи курса физики с другими дисциплинами	Лекции; Самостоятельная работа
12.о различных аспектах необратимости времени	Самостоятельная работа
ПК.1.з2 знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности	
14.принципы применения законов физики к конкретным физическим системам	Лекции; Самостоятельная работа
15.применять правила, необходимые для решения физических проблем на основе законов физики	Самостоятельная работа
16.принцип суперпозиции	Самостоятельная работа
ПК.1.з1 знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности	
17.принцип неопределенности	Самостоятельная работа
ПК.1.з2 знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности	
18.принцип дополнительности	Самостоятельная работа
19.использовать научный подход в общей оценке природных явлений, а также в оценке различной информации о таких явлениях	Самостоятельная работа
20.анализировать такую информацию с точки зрения выполнения фундаментальных законов природы и отделять "наукообразную" информацию от научной	Самостоятельная работа

ПК.1.з1 знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности	
21.классифицировать физические системы по различным основаниям (например, по законам, определяющим динамику поведения системы, по отношению к законам сохранения и т.д.)	Самостоятельная работа
22.оценивать численные порядки величин, характерных для различных физических объектов	Самостоятельная работа
ПК.1.з2 знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности	
23.проведения лабораторного эксперимента, анализа результатов эксперимента и представления их в форме отчёта	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
24.высказывать собственное суждение по конкретным физико-техническим проблемам в популярной форме	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Трофимова Т. И. Краткий курс физики : [учебное пособие для вузов] / Т. И. Трофимова. - М., 2009. - 351, [1] с.

2. Физика : учебник / В.И. Демидченко, И.В. Демидченко. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2016. — 581 с. (Переплет 7бц) ISBN:978-5-16-010079-1 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469821 - Загл. с экрана.

3. Трофимова Т. И. Сборник задач по курсу физики с решениями : учебное пособие для вузов / Т. И. Трофимова, З. Г. Павлова. - М., 2006. - 589, [2] с.

Дополнительная литература

1. Давыдков В. В. Курс общей физики для студентов ИДО. Ч. 1 : учебное пособие / В. В. Давыдков ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2001. - 88 с. : ил., табл.

2. Давыдков В. В. Курс общей физики для студентов ИДО. Ч. 2. Электростатика. Магнетизм. Колебания и волны : учебное пособие / В. В. Давыдков ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2005. - 158 с. : ил.

3. Давыдков В. В. Курс общей физики для студентов ИДО. Ч. 3 : учебное пособие / В. В. Давыдков ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2003. - 91 с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000023794. - Библиогр.: с. 89.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Физика. Механика и электростатика : методические указания : решения задач по физике для 1 и 2 курсов дневной и заочной формы обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Л. М. Родникова, Н. Я. Усольцева, В. Б. Уткин]. - Новосибирск, 2010. - 58, [2] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2010/3847.pdf

2. Механика и электростатика. Вопросы для защиты лабораторных работ по физике : методические указания для выполняющих лабораторный практикум по физике / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: А. В. Баранов, В. В. Давыдков, В. В. Христофоров]. - Новосибирск, 2011. - 16, [3] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000166446

3. Колебания и волны : вопросы для защиты лабораторных работ по физике для 1 и 2 курсов РЭФ / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: А. В. Баранов, В. В. Давыдков, В. В. Христофоров]. - Новосибирск, 2008. - 31 с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087334

4. Оптика : вопросы для защиты лабораторных работ по физике : методические указания / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: А. В. Баранов, В. В. Давыдков, В. В. Христофоров]. - Новосибирск, 2009. - 13 с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000121978

5. Оптика : методическое руководство к лабораторным работам № 30, 32, 35 по физике для 2 курса всех специальностей / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Паклин Б. Л. и др.]. - Новосибирск, 2007. - 42, [2] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2007/3446.rar

6. Электричество и магнетизм : методические указания для выполнения лабораторных работ по физике / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. А. В. Баранов, В. В. Давыдков, В. В. Христофоров]. - Новосибирск, 2008. - 11, [1] с.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2008/3453.rar

7. Механика и термодинамика : методические указания к вводному занятию и к лабораторным работам № 0-6 по физике для 1 курса всех факультетов / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. А. В. Баранов и др.]. - Новосибирск, 2006. - 74, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2006/2006_3248.rar

8. Колебания и волны : методические указания к лабораторным работам по физике № 21, 23, 25-27 для 1-2 курсов всех факультетов / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Г. Е. Невская и др.]. - Новосибирск, 2006. - 54, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2006/2006_3247.rar

9. Детлаф А. А. Курс физики : [учебное пособие для втузов] / А. А. Детлаф, Б. М. Яворский. - Москва, 2009. - 719, [1] с. : ил., табл.

10. Трофимова Т. И. Курс физики. Задачи и решения : [учебное пособие для вузов по техническим направлениям подготовки и специальностям] / Т. И. Трофимова, А. В. Фирсов. - М., 2011. - 590, [1] с. : ил.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	МУК "Механика"	При выполнении лабораторной работы
2	МУК "Оптика"	При выполнении лабораторной работы
3	МУК ЭМ-2	При выполнении лабораторной работы
4	МУК "Осциллограф"	При выполнении лабораторной работы

Комплект оборудования

№	Наименование	Назначение
1	Стенд ЭМ	При выполнении лабораторной работы
2	Стенд ЭМ	При выполнении лабораторной работы

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение

1	Комплект оборудования мультимедийных аудиторий №1, IV-4	При чтении лекций

Кафедра химии и химической технологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Неорганическая химия

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестры : 1 2

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**1**	**2**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	10	24
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.	8	10
10	Самостоятельная работа, час.	0	82
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.24** **способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
у3. уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
***Компетенция ФГОС*: ПК.26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Неорганическая химия

ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
1.о структуре и содержании дисциплины, ее роли в образовательной программе;	Лекции; Самостоятельная работа
2.об основных понятиях и законах общей и неорганической химии;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
3.о химических системах и химических процессах;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
4.о кислотно-основных и окислительно-восстановительных свойствах химических соединений;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
5.о природе и характерных свойствах химической связи, типах химических реакций;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
6.об общих свойствах гомо- и гетерогенных систем;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
7.об общих свойствах химических элементов и их соединений;	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
8.квантово-механическую модель атома и периодичность свойств химических элементов;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
9.основные понятия и законы формальной кинетики;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
10.основные свойствах растворов электролитов и неэлектролитов, особенности растворов комплексных соединений;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
11.определять свойства химических элементов по электронной конфигурации и положению в периодической системе;	Лекции; Самостоятельная работа
12.записывать уравнения реакций, основные математические и кинетические выражения, описывающие химические процессы различного типа;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
13.рассчитывать количество, массы и концентрации веществ в гомо- и гетерогенных системах;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
14.рассчитывать основные кинетические величины, их изменение в зависимости от условий протекания в гомо- и гетерогенных системах; рассчитывать константы химических и фазовых равновесий;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
15.устанавливать направление смещения химического равновесия реакций в зависимости от параметров системы;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
16.характеризовать общие химические свойства элементов и их соединений в зависимости от периодической системе;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
17.записывать схемы и модели гомо- и гетерогенных процессов, описывающие их свойства	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Князев Д. А. Неорганическая химия : учебник для бакалавров / Д. А. Князев, С. Н. Смарыгин. - Москва, 2012. - 591, [1] с. : ил., табл.

2. Глинка Н. Л. Общая химия : учебник / Н. Л. Глинка ; под ред. В. А. Попкова, А. В. Бабкова. - Москва, 2011. - 898 с. : ил., табл.

3. Химия [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 1 курса ФЭН, МТФ, ФЛА, РЭФ, ФМА] / А. И. Апарнев и др. ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000177564. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Коровин Н. В. Общая химия : [учебник для вузов по техническим направлениям и специальностям] / Н. В. Коровин. - М., 2011. - 488, [1] с. : схемы, граф., табл.,

2. Глинка Н. Л. Задачи и упражнения по общей химии : [учебное пособие для нехимических специальностей вузов] / Н. Л. Глинка ; под ред. В. А. Рабиновича, Х. М. Рубиной. - М., 2008. - 240 с.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Общая и неорганическая химия. Ч. 1 : учебное пособие / [А. И. Апарнев и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 76, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000215083

2. Шевницына Л. В. Неорганическая химия : задачи и упражнения для выполнения контрольных работ : учебно-методическое пособие / Л. В. Шевницына, А. И. Апарнев, Р. Е. Синчурина ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 105, [1] с. : табл. - Режим доступа:http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000152728

3. Химия. Сборник лабораторных работ : методическое пособие по техническим направлениям и специальностям всех форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: А. И. Апарнев, Р. Е. Синчурина]. - Новосибирск, 2014. - 78 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000209514

4. Произведение растворимости : методическая разработка для студентов технических специальностей дневного отделения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Апарнев А. И., Шевницына Л. В.]. - Новосибирск, 2008. - 30, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000076150

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекций

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	весы лаборат	Применяется при выполнении лабораторной работы
2	Лабораторный РН-метр РИ-150	Применяется при выполнении лабораторной работы

Кафедра химии и химической технологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 2 3

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**2**	**3**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	83
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.24** **способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
у3. уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
***Компетенция ФГОС*: ПК.26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	

ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
1.знать методы количественного и качественного анализа;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
2. кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства, способность к комплексообразованию химических соединений;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
3.методику построения кривых титрования и способы фиксирования точки эквивалентности (Т.Э.);	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
4.способы регистрации аналитического сигнала и его связь с составом раствора;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
5.диапазон определяемых концентраций, предел обнаружения веществ, чувствитель-ность методов анализа;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
6.принципы измерения pH, ОВ- потенциала, оптической плотности, показателя преломления, обработки данных хроматографии, принципиальные схемы приборов;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
7.способы выражения концентрации растворов;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
8.готовить растворы;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
9.составлять уравнения окислительно-восстановительных реакций, рассчитывать их константу равновесия и определять направление ОВР;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
10.рассчитывать pH в растворах кислот, оснований, гидролизующихся солей и в буфер-ных растворах;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
11.умеет классифицировать аналитические реакции, химические и физико-химическиеметоды анализа веществ;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
12.строить и практически использовать градуировочные графики, методы добавок и стандартов;	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
13.оценивать погрешности результатов анализа;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
14.работать с аналитической посудой и химическим оборудованием;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
15.титровать, измерять pH и потенциалы, определять аналитический сигнал в оптических методах;	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
16.использовать методы аналитической химии в профессиональной деятельности;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
17.умеет классифицировать химические и физико-химические методы анализа веществ;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
18.рассчитывать концентрации и массы анализируемых веществ;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
19.работать на приборах: фотоколориметре, рефрактометре, pH-метре;	Лекции; Лабораторные работы
20.определять направление аналитических реакций;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
21.определять состав неизвестного вещества дробным методом;	Лекции; Лабораторные работы
22.разделять смесь катионов кислотно-основным методом анализа;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Цитович И. К. Курс аналитической химии : учебник / И. К. Цитович. - СПб., 2007. - 494, [1] с. : ил.

2. Валова (Копылова) В.Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: практикум/ (Копылова)В.Д. Валова, Е.И. Паршина— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 199 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10905.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. В 2 т.. Т. 2 : [учебник для вузов по химико-технологическим направлениям и специальностям / Н. В. Алов] ; под ред. А. А. Ищенко. - М., 2010. - 411, [1] с. : ил., граф., табл.

Дополнительная литература

1. Основы аналитической химии. В 2 кн.. Кн. 1 : учебник / Большова Т. А. [и др.] ; под ред. Ю. А. Золотова. - М., 2002. - 351 с. : ил.

2. Вершинин В. И. Аналитическая химия : учебник / В. И. Вершинин, И. В. Власова, И. А. Никифорова. - М., 2011. - 442, [1] с. : ил.

3. Основы аналитической химии. В 2 т.. Т. 2 : [учебник для химического направления и химических специальностей вузов / Н. В. Алов и др.] ; под ред. Ю. А. Золотова. - М., 2010. - 407, [1] с. : ил., схемы, граф.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Александрова Т. П. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : учебное пособие / Т. П. Александрова, А. И. Апарнев, А. А. Казакова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2016. - 104, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000232914

2. Аналитическая химия : учебное пособие / [А. И. Апарнев и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 90, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000221452

3. Апарнев А. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. И. Апарнев, Т. П. Александрова, А. А. Казакова, О. В. Карунина ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214890. - Загл. с экрана.

4. Аналитическая химия : учебное пособие / [А. И. Апарнев и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 103, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000157345

5. Физико-химические методы анализа : лабораторный практикум : учебно-методическое пособие / [Г. К. Лупенко и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т, Фак. энергетики. - Новосибирск, 2010. - 85, [1] с. : табл., ил.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2010/lupen.pdf

6. Александрова Т. П. Физико-химические методы анализа : [учебное пособие для всех форм обучения по техническим направлениям и специальностям] / Т. П. Александрова, А. И. Апарнев, А. А. Казакова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 87, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000190352

7. Апарнев А. И. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. И. Апарнев, Т. П. Александрова, А. А. Казакова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179092. - Загл. с экрана.

8. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов направлений 241000, 240100 и 100800] / А. А. Казакова и др. ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179032. - Загл. с экрана.

9. Аналитическая химия : [сборник лабораторных работ для технологических специальностей дневной и заочной форм обучения] / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Г. К. Лупенко и др.]. - Новосибирск, 2009. - 54, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2009/3631.pdf

10. Аналитическая химия : сборник лабораторных работ для технических направлений дневной и заочной форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Т. П. Александрова и др.]. - Новосибирск, 2014. - 60, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000197084

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

3 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	pH-метр pH-150M	Применяется при выпонении работы №11
2	Рефрактометр ИРФ-454Б2М	Применяется при выполнении работы №9
3	Спектрофотометр Экохим ПЭ-5300ВИ	Применяется при выполнении работы №10

Кафедра химии и химической технологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Органическая химия и основы биохимии

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 2 3 4

Факультет бизнеса

		Семестр		
№	**Вид деятельности**	**2**	**3**	**4**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4	2
2	Всего часов	0	144	72
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	30	22
4	Лекции, час.	2	8	4
5	Практические занятия, час.	0	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	3	5
8	Аттестация, час.	0	2	2
9	Консультации, час.		12	8
10	Самостоятельная работа, час.	0	112	50
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.	контр.
12	Вид аттестации		ДЗ	Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.24** **способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
у3. уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
***Компетенция ФГОС*: ПК.26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
Органическая химия и основы биохимии	

ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
1.Иметь представление об особенностях органических веществ в сравнении с неорганическими, об органогенных и биогенных элементах.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
2.Освоение системы знаний и основных понятий по органической химии, позволяющих установить причинно-следственные связи между строением молекул и их реакционной способностью.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
3.Знать строение атомов, особенности строения атома углерода и образуемых им ковалентных связей.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
4.Знать основные положения теории строения органических веществ	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
5.Уметь устанавливать взаимосвязь строения органических соединений с их свойствами	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
6.Знать виды классификаций, основные классы и номенклатуру органических соединений.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
7.Знать химические свойства классов органических соединений.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
8.Знать различные типы химических реакций.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
9.Знать типы изомерии органических соединений.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
10.Уметь писать схемы и уравнения органических реакций.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
11.Знать способы записи органических формул.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
12.Уметь определять класс органического соединения и называть его по номенклатуре.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
13.знать физико-химические свойства основных производных углеводородов, методы их получения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
14.знать физико-химические свойства биоорганических соединений, методы их получения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
15.Уметь использовать методы синтеза и очистки веществ.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
16.Уметь обращаться с органическими реактивами	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
17.Иметь представление о специфике обращения с органическими реактивами, о вредности некоторых органических веществ.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
18.Уметь синтезировать основные органические вещества, вести наблюдения за ходом химического эксперимента, делать выводы по его результатам и оформлять результаты наблюдений и выводов.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Реутов О. А. Органическая химия. В 4-х ч.. Ч. 4 : [учебник для вузов по направлению и специальности "Химия"] / О. А. Реутов, А. Л. Курц, К. П. Бутин ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - М., 2011. - 722, [4] с. : ил.

2. Титаренко А.И. Органическая химия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.И. Титаренко— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 131 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/731.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Реутов О. А. Органическая химия. В 4-х ч.. Ч. 1 : [учебник для вузов по направлению и специальности " Химия"] / О. А. Реутов, А. Л. Курц, К. П. Бутин ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - М., 2011. - 566, [1] с. : ил., табл., граф.

4. Найденко Е. С. Органическая химия производных углеводородов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. С. Найденко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000222107. - Загл. с экрана.

5. Реутов О. А. Органическая химия. В 4-х ч.. Ч. 2 : [учебник для вузов по направлению и специальности "Химия"] / О. А. Реутов, А. Л. Курц, К. П. Бутин ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - М., 2011. - 622, [1] с. : табл., граф.

6. Реутов О. А. Органическая химия. В 4-х ч.. Ч. 3 : [учебник для вузов по направлению и специальности "Химия"] / О. А. Реутов, А. Л. Курц, К. П. Бутин ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - М., 2010. - 543, [1] с. : ил.

Дополнительная литература

1. Скворцов А. В. Курс лекций по органической химии. Ч. 4 : учебное пособие / А. В. Скворцов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2006. - 109, [2] с. : ил.

2. Поляриметрический метод анализа : методические указания к выполнению лабораторных работ по поляриметрии для технологических специальностей / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. М. Самойлов, А. В. Скворцов]. - Новосибирск, 2000. - 18с. : ил.

3. Артеменко А. И. Органическая химия : учебник для строительных специальностей вузов / А. И. Артеменко. - М., 2000. - 559 с. : ил.

4. Скворцов А. В. Курс лекций по органической химии. Ч. 3 : учебное пособие / А. В. Скворцов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 90, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000111625

5. Скворцов А. В. Курс лекций по органической химии. Ч. I : учебное пособие [для 1 и 2 курсов ЭМФ, МСФ и ОТЗ] / А. В. Скворцов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2003. - 95 с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000023796. - Библиогр.: с.93..

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Органическая химия : рабочая программа, методические указания к выполнению контрольной работы и индивидуальные задания для заочников 2 курса специальностей 270300 и 271200 / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. А. В. Скворцов, Е. Ю. Асташкова]. - Новосибирск, 2005. - 105, [2] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2005/2977.rar

2. Органическая химия : лабораторный практикум для студентов всех форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: А. В. Скворцов и др.]. - Новосибирск, 2010. - 67, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2010/3828.pdf

3. Органическая химия. Ч. 2 : методические указания по выполнению контрольных и домашних заданий для 2 курса ФМА / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: А. В. Скворцов, Е. С. Найденко]. - Новосибирск, 2013. - 67, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182454

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется для оранизации проведения лекций.
2	ПОЛЯРИМЕТР СМ-3	Это прибор, измеряющий параметры поляризации частично поляризованного излучения.Применяется для изучения пространственной структуры и свойств вещества. Имеет прикладное применение в лабораториях пищевой, химической промышленности и других отраслях науки и производства для определения концентрации растворов оптически активных веществ, таких как сахар, глюкоза, белок, по углу вращения плоскости поляризации.

Кафедра химии и химической технологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая и коллоидная химия

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестры : 3 4

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**3**	**4**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	5
2	Всего часов	0	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	36
4	Лекции, час.	2	6
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	12
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		16
10	Самостоятельная работа, час.	0	142
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.24** **способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
у3. уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
***Компетенция ФГОС*: ПК.26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Физическая и коллоидная химия

ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
1.структуре, содержании курса и его месте в профессиональной образовательной программе;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
2.о зависимости удельной поверхности от размера частиц, способах ее определения, о применении дисперных систем в пищевой промышленности	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
3.физико-химическом моделировании механизмов химических процессов	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
4.взаимосвязях между химическими системами, находящимися в различных фазовых состояниях, об определении констант равновесия Кс, Кр, Кх и их зависимости от температуры	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
5.о равновесных электродных процессах и ЭДС, работе гальванического элемента, о неравновесных процессах, работе электролизера, коррозии металлов	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
6.фундаментальные законы и основные уравнения химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, методы расчетов термодинамических функций, используемых для оценки направления конкретных самопроизвольно протекающих химических процессов	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
7.принципы формальной кинетики, постулаты химической кинетики и представления об энергии активации;	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
8.особенности стадий сложных химических реакций, основные теории гомогенного и гетерогенного и ферментативного катализа	Самостоятельная работа
9.физико-химические свойства поверхности тел, находящихся в различных агрегатных состояниях, сущность явлений, происходящих на границе раздела фаз; основные закономерности поверхностных явлений; основные положения теории адсорбции, смачивания, набухания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
10.механизмы возникновения заряда и двойного электрического слоя на границе раздела фаз; методы измерения и расчета электродного потенциала, соглашение о знаках электродных потенциалов и гальванических цепях;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
11.классификацию и специфические особенности растворов и дисперсных систем: электрокинетические, молекулярно-кинетические и оптические явления;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
12.основные закономерности, определяющие механизм взаимодействия между телами, находящимися в различных агрегатных состояниях; факторы агрегативной и седиментационной устойчивости, а также коагуляции дисперсных сред	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
13.физико-химические характеристики отдельных представителей свободнодисперсных систем (золи, суспензии, эмульсии, пены, пасты); характеристику ПАВ	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
14.законы и факторы, определяющие структурирование в дисперсных системах, классификацию и свойства структурированных тел.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
15.структурообразование в дисперсных системах, реологии, основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и коллоидных растворов поверхностно-активных веществ.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
16.составлять кинетические уравнения для кинетически простых реакций и прогнозировать влияние факторов на скорость процесса;	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	

17.теорию сильных и слабых электоролитов, термодинамику растворов, буферные свойства, коллигативные свойства	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
18.термодинамику и кинетику электрохимических процессов, законы Фарадея	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
19.записывать уравнения реакций, основные математические и кинетические выражения, описывающие физико-химические процессы различного типа	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
20.рассчитывать основные термодинамические физические, кинетические, электрохимические величины, их изменение в зависимости от условий протекания в гомо- и гетерогенных системах; рассчитывать константы химических и фазовых равновесий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
21.записывать схемы и модели гомо- и гетерогенных процессов, описывающие их свойства, классифицировать по физико-химическим характеристикам и параметрам химические и дисперсные системы;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
22.определять порядок реакции и основные кинетические характеристики по результатам кинетического эксперимента	Самостоятельная работа
23.обоснованно выбирать методику физико-химического исследования водных растворов и дисперсных систем, а также способы их получения;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
24.обоснованно выбирать способы стабилизации и разрушения дисперсных систем;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
25.рассчитывать адсорбцию веществ и ее физические характеристики, изменение поверхностного натяжения.	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у1 уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений	
26.описывать процесс коррозии металлов, подбирать методы защиты от коррозии, объяснять механизм их работы	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у3 уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ	
27.проводить расчет и экспериментально определять размеры частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицеллообразования поверхностно-активных веществ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера.	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Тимакова Е. В. Физическая химия [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов МТФ очной формы обучения специальности 240802] / Е. В. Тимакова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180001. - Загл. с экрана.

2. Родин В.В. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.В. Родин, Э.В. Горчаков, В.А. Оробец— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2013.— 156 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47377.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Жуков Б. Д. Коллоидная химия : [учебник] / Б. Д. Жуков. - Новосибирск, 2008. - 379 с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000080176

Дополнительная литература

1. Жуков Б. Д. Физическая химия : краткий курс : [учебное пособие] / Б. Д. Жуков. - Новосибирск, 2010. - 351 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2010/2010_zukov.pdf

2. Жуков Б. Д. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Б. Д. Жуков ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180042. - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Тимакова Е. В. Физическая химия. Химическая термодинамика : учебное пособие / Е. В. Тимакова, Е. М. Турло, Н. Ф. Уваров ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 164, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000221436

2. Физическая и коллоидная химия : сборник лабораторных работ для технических вузов специальности "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Б. Д. Жуков]. - Новосибирск, 2012. - 79, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000170969

3. Физическая и коллоидная химия : программа, контрольные задания, методические указания по решению задач для 2 курса заочного отделения общетехнического факультета технологических специальностей / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Б. Д. Жуков]. - Новосибирск, 2012. - 87, [2] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000173611

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекций

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Кондуктометр МУЛЬТИТЕСТ КСЛ-101	Прибор для исследования электропроводности

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение продовольственных товаров

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2 3, семестры : 4 5

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**4**	**5**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	5
2	Всего часов	0	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	42
4	Лекции, час.	2	8
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	16
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	16
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		16
10	Самостоятельная работа, час.	0	136
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
у22. владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики
***Компетенция ФГОС*: ПК.18 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров
***Компетенция ФГОС*: ПК.19 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования
у1. уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

Компетенция ФГОС: **ПК.3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;** ***в части следующих результатов обучения*:**
у2. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Товароведение продовольственных товаров	
ПК.1.з9 знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
1.знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у22 владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	
2.владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.3.у2 уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	
3.уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.18.з1 знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	
4.знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.19.з2 знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	
5.знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.19.у1 уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
6.уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
7.уметь оценивать эффективность товарного ассортимента и оптимизировать его	Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 192 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60521.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Родькина Н. А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие по направлению подготовки бакалавров 38.03.07 "Товароведение" и 19.03.04 (260800.62) "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Родькина, С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 121, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000218130

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 930 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60532.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55916.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Березина В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 200 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35321.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 374 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35322.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 328 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/17598.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 397 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60472.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168.html.— ЭБС «IPRbooks»

6. Позняковский В.М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Резниченко И.Ю., Попов А.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 233 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4170.html.— ЭБС «IPRbooks»

7. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167.html.— ЭБС «IPRbooks»

8. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61281.html.— ЭБС «IPRbooks»

9. Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва, 2014. - 303, [1] с. : ил., табл.. - На тит. л. и обл.: Электронно-библиотечная система znanium.com.

10. Экспертиза грибов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4164.html.— ЭБС «IPRbooks»

11. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ А.С. Романов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4165.html.— ЭБС «IPRbooks»

12. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 326 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4162.html.— ЭБС «IPRbooks»

13. Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 406 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4169.html.— ЭБС «IPRbooks»

14. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.Б. Ивашевская [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 215 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4172.html.— ЭБС «IPRbooks»

15. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4163.html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU (Научная электронная библиотека РФФИ) [Электронный ресурс]. – [Россия], 1998. – Режим доступа: http://(www.elibrary.ru). – Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/. – Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : компьютерная справочно-правовая система по законодательству России. - [Россия], 1992-2016. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/. - Загл. с экрана.

6. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

7. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ 55	для лабораторной работы
2	Термостат суховоздушный ТС-1/80	для лабораторной работы
3	ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6"	для лабораторной работы
4	ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ 859	для лабораторной работы
5	ШКАФ вытяжной ШВ-1	для лабораторной работы
6	Стол для весов антивибрационный	для лабораторной работы

Кафедра безопасности труда

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность жизнедеятельности

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 2 3

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**2**	**3**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	18
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	4
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	2
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	88
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики
з2. знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности
з3. знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
у1. уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации
у2. уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности
у3. владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности
у4. владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Безопасность жизнедеятельности	
ОК.9.з2 знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности	
1.Основные термины и определения.	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.9.з1 знать основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики	
2.Виды и источники угроз производственной среды.	Лекции; Самостоятельная работа
3.Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.	Лекции; Самостоятельная работа
4.Об экологических причинах возникновения региональных и глобальных проблем; о связи экологических условий с состоянием здоровья населения.	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.9.з3 знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду	
5.Источники загрязнения среды обитания; их влияние на здоровье человека и состояние биоты.	Лекции; Самостоятельная работа
6.Основные виды воздействия производственных факторов на человека.	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.9.у2 уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	
7.Об общих требованиях безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
8.Выбирать средства коллективной и индивидуальной защиты в зависимости от вида опасности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
9.Оценить физиологическое состояние человека и при необходимости организовать оказание первой помощи	
ОК.9.у1 уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации	
10. Определить цели и достоверность публикаций на экологические темы в средствах массовой информации, их достоверность и причины появления.	Лекции; Самостоятельная работа
11.Идентифицировать и оценивать основные опасности производственной среды	Лекции; Практические занятия
ОК.9.у3 владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности	
12.Основы государственной политики в области охраны окружающей среды.	Лекции
13.Правовые, нормативно - технические и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.9.у4 владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды	
14.Понимать последствия загрязнений различного состава и оценивать экологическую ситуацию на ограниченной территории.	Лекции; Самостоятельная работа
15.О рациональной организации труда и отдыха	Лекции; Самостоятельная работа
16.Методы исследований условий труда.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
17.Анализировать характерные для профессиональной деятельности опасные и вредные факторы.	Лекции

Литература

Основная литература

1. Леган М. В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / М. В. Леган, В. М. Попов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2010]. - Режим доступа: http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=155&curs=788. - Загл. с экрана.

2. Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда : [учебное пособие для вузов] / [П. П. Кукин и др.]. - М., 2007. - 334, [1] с. : ил.

3. Кухта Ю. С. Сущность медико-биологических основ безопасности жизнедеятельности. Ч. 2 : учебное пособие / Ю. С. Кухта, М. Д. Горбатенков ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 117, [1] с. : табл., ил.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2010/kuhta.pdf

4. Илюшов Н. Я. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Я. Илюшов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000168730. - Загл. с экрана.

5. Леган М. В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / Леган М. В. ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000167916. - Загл. с этикетки диска.

6. Парахин А. М. Электробезопасность [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 3 курса направления 280700 Техносферная безопасность ФЭН, ФЛА, ЗФ] / А. М. Парахин, Г. Г. Асеев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000196959. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Безопасность жизнедеятельности / [Э. А. Арустамов и др.]. - М., 2004. - 173, [1] с. : ил.

2. Попов В. М. Психология безопасности профессиональной деятельности. Ч. 2. Методы : учебное пособие по курсу "Охрана труда" для всех фак. и форм обучения / В. М. Попов ; Новосиб. гос. техн ун-т. - Новосибирск, 1999. - 77 с. : схемы

3. Баратов А. Н. Пожарная безопасность : [учебное пособие по направлению 653500 "Строительство"] / А. Н. Баратов, В. А. Пчелинцев. - М., 2006. - 144 с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Леган М. В. Безопасность человека в производственной деятельности и окружающей среде [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / М. В. Леган, О. В. Тихонова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234696. - Загл. с экрана.

2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : конспекты лекций, тесты для самоконтроля, контрольные вопросы. - М., 2008. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с контейнера.

3. Илюшов Н. Я. Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Прогнозирование последствий землетрясений : учебное пособие / Н. Я. Илюшов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 65, [3] с. : табл., ил., схемы. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2008/ilysh.rar

4. Расследование и учет несчастных случаев на производстве : методические указания к практическим занятиям для 2-4 курсов всех факультетов и специальностей по дисциплине "БЖД" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. С. Афанасьева, Н. Я. Илюшов]. - Новосибирск, 2006. - 22, [1] с.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2006/3129.rar

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для дополнительной информационной поддержки лекционного материала

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Учебно-лаб.стенд - имитатор "охранно - пожар. сигнализация"	для изучения принципа действия охранно - пожарной сигнализации
2	Тренажер сердечно-легочной реанимации "Максим III" Т2 (торс)	для приобретения навыков проведения сердечно-легочной реанимации

Кафедра технологии организации пищевых производств
Кафедра библиотека

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Введение в направление

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**1**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	18
4	Лекции, час.	2
5	Практические занятия, час.	4
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	2
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	10
10	Самостоятельная работа, час.	90
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; *в части следующих результатов обучения*:**
з5. знать особенности профессионального развития личности
у4. уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру
у5. уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг
***Компетенция ФГОС*: ОПК.1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
у5. уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Введение в направление

ОК.7.у5 уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг	
1.о направлении учебной деятельности	Лекции; Практические занятия
2.о структуре НГТУ и кафедре ТОПП	Лекции; Практические занятия
3.об инновационных процессах в отрасли	Практические занятия
ОПК.1.у1 уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области	
4.о понятиях "информационная потребность, информационный запрос, документальный поток, первичный документ, вторичный документ, государственная система НТИ, электронный каталог, ЭДД (электронная доставка документа), электронный ресурс, виды информации по экономическим наукам".	Лекции; Самостоятельная работа
5.о ВИНИТИ РАН как основном центре информации по общественным наукам - структуре, возможностях доступа к информации	Лекции; Самостоятельная работа
6.о библиотечно-библиографических ресурсах мира, Новосибирска.	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у5 уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях	
7.о возможностях автоматизированных информационно-библиотечных систем (ЭБС, Рубрикон, Научная электронная библиотека, УИС Россия, Правовая справочная система (Консультант Плюс).	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.7.у5 уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг	
8.о нормативной базе организации учебного процесса	Практические занятия
ОК.7.з5 знать особенности профессионального развития личности	
9.о структуре подготовки бакалавра	Лекции
ОК.7.у4 уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру	
10.о формах и видах учебных планов	Лекции
ОК.7.з5 знать особенности профессионального развития личности	
11.об организации учебного процесса	Лекции
12.о роли профессиональной деятельности	Лекции
ОПК.1.у5 уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях	
13.структуру и особенности профильного информационно-документального потока	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.7.у5 уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг	
14.основные информационные центры по специальности	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у1 уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области	
15.алгоритмы поиска различного вида информации по техническим наукам	Лекции; Самостоятельная работа
16.пользоваться электронной базой данных, библиотечным фондом, личным кабинетом студента	Лекции; Самостоятельная работа
17.выделять релевантный сегмент информационно-документального потока по ретроспекции, типу и виду документа	Лекции; Самостоятельная работа
18.формулировать информационный запрос в форме ключевых слов и предметных рубрик	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у5 уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях	
19.осуществлять поиск по электронному каталогу (Virtua), по различным библиотечным БД	Лекции; Самостоятельная работа
20.осуществлять поиск в электронных БД ИНИОН	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.7.у4 уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру	

21.оформить научную рукопись в соответствии с принятыми правилами (ГОСТ)	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у1 уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области	
22.использовать навыки поиска информации в процессе профессиональной деятельности	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у5 уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях	
23.поиска информации в НБ НГТУ по электронному каталогу	Лекции; Самостоятельная работа
24.поиска информации по ЭБС	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.1.у1 уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области	
25.поиска информации по электронным базам данных по специальности	Лекции; Самостоятельная работа
26.сохранения и переработки результатов поиска информации	Лекции; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Закон об образовании : Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". - [Йошкар-Ола, 2012]. - 126 с.. - Загл. с обл..

2. Захарчук Т. В. Информационные ресурсы для библиотек : учебно-практическое пособие / Т. В. Захарчук. - СПб., 2011. - 126, [1] с. : ил., табл.

3. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.В. Кацерикова— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14389.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Калинина Г. П. Библиографическая запись. Основные правила составления : учебное пособие / Г. П. Калинина ; Моск. издательско-полиграф. колледж им. Ивана Федорова. - М., 2010. - 202, [1] с.

3. Паршукова Г. Б. Информационная компетентность инженера: виртуальное пространство : учебное пособие / Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2005. - 154, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000044718

4. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017. - 177, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Аширова Н. Н. Введение в направление [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235207. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется для проведения лекционных и практических занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Используется для проведения лекционных и практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестры : 5 6

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**5**	**6**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	33
4	Лекции, час.	2	6
5	Практические занятия, час.	0	4
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		13
10	Самостоятельная работа, час.	0	109
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; *в части следующих результатов обучения*:**
у4. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания
у5. владеть научной информацией, инновационными технологиями и экспериментальными достижениями в области производства инновационных продуктов и продукции общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з5. знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
з6. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)

у2. уметь осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания
у20. владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических процессов
у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
***Компетенция ФГОС*: ПК.4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; *в части следующих результатов обучения*:**
у4. иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Технология продукции общественного питания	
ОПК.3.з2 знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	
1.факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з5 знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья	
2.основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з6 знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	
3.основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.2.у4 уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания	
4.разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у9 уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	
5.определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	Практические занятия; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у2 уметь осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания	
6.осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания	Практические занятия; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.4.у4 иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	
7.анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Практические занятия; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у5 владеть научной информацией, инновационными технологиями и экспериментальными достижениями в области производства инновационных продуктов и продукции общественного питания	
8.владеть научной информацией, инновационными технологиями и экспериментальными достижениями в области производства инновационных продуктов и продукции общественного питания	Практические занятия; Самостоятельная работа

ПК.1.у20 владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических процессов	
9.владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических процессов	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.4.у4 иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	
10.иметь навыки по анализу научно-технической информации, отечественному и зарубежному опыту по производству продуктов питания	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Романова Н.К., Китаевская С.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 67 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63501.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 336 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60625.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 496 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60526.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Скурихин И. М. Все о пище с точки зрения химика : [справочное издание] / И. М. Скурихин, А. П. Нечаев. - М., 1991. - 287, [1] с. : ил.

3. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 350 с. : ил., табл.

4. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/ Б.В. Щербина [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016.— 260 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51872.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Мацейчик И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234936. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных и практических занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для самостоятельной подготовки к занятиям и экзамену

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Весы "Экспресс PH-PRO"	Для проведения лабораторных работ
2	РЕФРАКТОМЕТР 173	Для проведения лабораторных работ
3	PH-метр портативный	Для проведения лабораторных работ
4	МИКРОСКОП	Для проведения лабораторных работ
5	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Для проведения лабораторных работ
6	ПЕЧЬ МУФЕЛЬНАЯ ПМ-10М 732	Для проведения лабораторных работ
7	Весы лабораторные электронные CE323	Для проведения лабораторных работ
8	Рефрантометр	Для проведения лабораторных работ
9	Весы электронные МК-15,2 А22	Для проведения лабораторных работ
10	Нитрат-тестер "СОЭКС"(к.5,221а)	Для проведения лабораторных работ
11	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных работ
12	Электроплитка "Кварц"(к.5,к.221-а)	Для проведения лабораторных работ
13	МИКРОСКОП 801	Для проведения лабораторных работ
14	Микроскоп Микмед 5 (к.5,221а)	Для проведения лабораторных работ
15	Микроскоп МИКМЕД-5 (к.221а)	Для проведения лабораторных работ

16	МИКРОСКОП 741	Для проведения лабораторных работ
17	ШКАФ сушильный 2В-151	Для проведения лабораторных работ

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции на предприятиях индустрии питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3 4, семестры : 6 7

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**6**	**7**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	6
2	Всего часов	0	216
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	47
4	Лекции, час.	2	6
5	Практические занятия, час.	0	4
6	Лабораторные занятия, час.	0	16
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		19
10	Самостоятельная работа, час.	0	167
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		КР
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
у2. уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
у3. уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса
***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з10. знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия

у7. уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
у9. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
***Компетенция ФГОС*: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; *в части следующих результатов обучения*:**
у2. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Технология продукции на предприятиях индустрии питания	
ПК.1.з10 знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
1.о технологических процессах производства продукции общественного питания в зависимости от типа предприятия, физиологического состояния питающихся	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у7 уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
2.о методах управления технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой продукции, отвечающих требованиям стандарта	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з10 знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
3.основные характеристики пищевых веществ; общую характеристику, строение, состав, свойства сырья растительного и животного происхождения	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з11 знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
4.знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з10 знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
5.технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания: полуфабрикатов, блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий; их классификаций, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.2.у3 уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса	
6.устанавливать экспериментальным путем основные параметры (факторы), определяющие правильность проведения технологического процесса	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
7.правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Практические занятия; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у9 уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	
8.определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

ОПК.2.у2 уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	
9.совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у2 уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	
10.решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.2.з3 знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству	
11.практическими навыками приготовления кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.з11 знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
12.методами расчета вложения сырья, составления рецептур, технологических карт и схем	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 496 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35319.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2016.— 168 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51500.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Мацейчик И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сборник задач / И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000213950. - Рег. свидетельство № 0321403204.

4. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс]/ Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63502.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268

2. Реализация концепции здорового питания населения: состояние и перспективы : монография / [Н. Н. Аширова и др.] ; под ред. С. И. Главчевой. - Новосибирск, 2012. - 351 с. : ил., табл.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Ананина В. А., Ахиба С. Л. и др. - М., 1996. - 619 с.

5. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 350 с. : ил., табл.

6. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с. : ил., табл.

Интернет-ресурсы

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии [Электронный ресурс] / С.В. Долгополова - Москва : Ресторанные ведомости, 2005. - 272 с. - Режим доступа : http://www.twirpx.com/file/1930152/. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

4. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

5. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Мацейчик И. В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234969. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

3. Технология продукции на предприятиях индустрии питания. методические указания к выполнению курсовой работы по направлению подготовки бакалавра 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2015. - 58, [2] с. : табл.

4. Технология продукции общественного питания : методические указания к выполнению лабораторных работ для 3 курса очной формы обучения и 4 курса заочной формы обучения (по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания") / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, О. Ф. Кушнерова, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2007. - 47, [1] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000069955

5. Технология продукции общественного питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для студентов IY курса ЭМФ (специальность 271200 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: И. В. Мацейчик, Т. А. Лебедева]. - Новосибирск, 2004. - 28 с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000029250

6. Технология продукции общественного питания : сборник задач для 3-4 курсов ЭМФ очного и заочого обучения специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2002. - 50 с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000023424

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Visio

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных и практических занятий, защиты курсовых работ

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для проведения практических занятий и защиты курсовых работ

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Весы "Экспресс PH-PRO"	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
2	Машина вакуумной упаковки HUALIAN MINERRY CO.LTD т.м.JEJU JDZ-260/PD	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
3	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
4	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
5	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
6	Миксер 5KSM90BWH	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
7	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
8	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
9	Весы лабораторные электронные CE323	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
10	Весы лабораторные электронные CE323	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
11	Весы ПВ-6	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
12	Весы электронные МК-15,2 А22	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
13	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
14	Блендер "Масар" P102 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
15	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
16	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ

17	Столы производственные	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
18	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнлог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
19	Слайсер Beckers	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
20	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
21	Морозильник Indesit SFR 167 NF	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
22	ФРИТЮРНИЦА	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
23	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
24	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
25	Весы	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
26	ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6"	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
27	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
28	Аппарат контактный сушки АКС-1М	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
29	Блендер 1G 909	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
30	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
31	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
32	Миксер Масар S серии F4c10	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
33	Шкаф сушильный	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
34	ШКАФ сушильный 2В-151	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
35	Холодильник (витрина) Бирюса 152Е	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ
36	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных занятий и выполнения курсовых работ

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**8**	**9**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	6
2	Всего часов	0	216
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	28
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	186
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		КР
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
у1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг
у3. получить навык по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з7. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания
у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

у16. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.24** **способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать методики исследований пищевых продуктов
у2. уметь анализировать результаты экспериментов
у4. иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у4. уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	
ПК.1.з7 знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания	
1.О современных достижениях науки и техники в области исследования качества продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
2.Факторы, формирующие качество продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
3.О порядке разработки, внедрения и сертификации систем качества на соответствие требованиям международным стандартам	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у1 уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
4.Разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований и совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода	Лекции; Самостоятельная работа
5.Осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у16 иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания	
6.Владение специальной терминологией в области качества	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.3.з1 знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
7.Требования к качеству продукции (услугам) общественного питаниямм	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
8.О современных достижениях науки и техники в области исследования качества продукции общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
9.О порядке разработки, внедрения и сертификации систем качества на соответствие требованиям международным стандартам	Лекции; Самостоятельная работа

ОПК.3.у1 уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг	
10.Производить отбор проб кулинарной продукции, органолептическую оценку и физико-химические испытания на соответствия основным показаттелям качества	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
11.Координировать разработку систем качества на предприятиях	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.3.у3 получить навык по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
12.Применения методов определения базовых показателей качества кулинарной продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.з1 знать методики исследований пищевых продуктов	
13.О современных достижениях науки и техники в области исследования качества продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
14.Методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у2 уметь анализировать результаты экспериментов	
15.Сопоставлять экспериментальные результаты исследований с нормативными и делать выводы о пригодности выпускаемой продукции общественного питания и услуг	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у4 иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы	
16.Применения методов определения базовых показателей качества кулинарной продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.у4 уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
17.Иметь опыт работы с нормативной документацией в области контроля качества пищевых продуктов	Лекции; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Цопкало Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие : [для спец.260501.65 и 260800.62] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 228, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178050

2. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / [И. В. Сурков и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Москва, 2014. - 334, [1] с. : ил., табл.. - Авт. указаны на 330-й с..

Дополнительная литература

1. Ловачева Г. Н. Стандартизация и контроль качества продукции : учебное пособие для вузов по специальности 2711 "Технология продукции общественного питания" / Г. Н. Ловачева, А. И. Мглинец, Н. Р. Успенская. - М., 1990. - 238, [1] с. : ил.

2. Басовский Л. Е. Управление качеством : учебник / Л. Е. Басовский, В. Б. Протасьев. - М., 2004. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с этикетки контейнера.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Киселева С. И. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000183591. - Загл. с экрана.

2. Бычкова Е. С. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234800. - Загл. с экрана.

3. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

4. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании : лабораторный практикум / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Л. А. Цопкало, И. В. Мацейчик]. - Новосибирск, 2004. - 83 с.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2004/2004_2820.rar

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	РН-метр портативный	Определение активной кислотности
2	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Подготовка пробы к исследованию
3	ПЕЧЬ МУФЕЛЬНАЯ ПМ-10М 732	Определение зольности
4	ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ 859	Организация безопасной работы
5	ШКАФ сушильный 2В-151	Определение сухих веществ
6	Стол для весов антивибрационный	Определение жира методом Гербера
7	Стол учен.лабораторный	Оформление отчета

Кафедра проектирования технологических машин

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	28
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	1	3
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	114
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций теплового оборудования предприятий общественного питания
з4. знать о функциональных возможностях теплового оборудования предприятий питания
з6. знать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, применяемого в предприятиях питания
у2. уметь эксплуатировать оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов
у4. уметь читать и изображать принципиальные схемы и компоновки тепловых аппаратов пищевых производств
у5. уметь правильно определять функциональное применение оборудования
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з12. знать способы и режимы тепловой обработки продуктов

з14. знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
з3. знать об основных направлениях научно-технического развития теплотехники
у10. уметь работать со справочной и технической литературой
у11. уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств
***Компетенция ФГОС*: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов
у3. уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
у4. уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
у5. уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	
ПК.1.з12 знать способы и режимы тепловой обработки продуктов	
1.Способы и режимы тепловой обработки продуктов	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з14 знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания	
2.Основные технические, технологические и эксплуатационные показатели оборудования предприятий питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з3 знать об основных направлениях научно-технического развития теплотехники	
3.Основные направления научно-технического развития теплотехники	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у10 уметь работать со справочной и технической литературой	
4.Работать со справочной и технической литературой	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у11 уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств	
5.Определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.4.з2 знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций теплового оборудования предприятий общественного питания	
6.Назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций теплового оборудования предприятий общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.4.з4 знать о функциональных возможностях теплового оборудования предприятий питания	
7.Функциональные возможности теплового оборудования предприятий питания	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.4.з6 знать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, применяемого в предприятиях питания	
8.Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, применяемого в предприятиях питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

ОПК.4.у2 уметь эксплуатировать оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов	
9.Эксплуатировать оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.4.у4 уметь читать и изображать принципиальные схемы и компоновки тепловых аппаратов пищевых производств	
10.Читать и изображать принципиальные схемы и компоновки тепловых аппаратов пищевых производств	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.4.у5 уметь правильно определять функциональное применение оборудования	
11.Правильно определять функциональное применение оборудования	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.5.з1 знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов	
12.Основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у3 уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования	
13.Выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у4 уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания	
14.Выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у5 уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания	
15.Рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания	Лекции; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Керженцев В. А. Технологическое оборудование пищевых производств. Ч. 2 : конспект лекций / В. А. Керженцев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 54, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087537

2. Клещин Э. В. Теплотехника. Ч. 1 : учебное пособие / Э. В. Клещин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2006. - 58, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2006/06_Kleshin.rar

3. Теплопередача. [В 2 ч.]. Ч. 2 : [учебное пособие / В. С. Чередниченко и др.] ; под общ. ред.: В. С. Чередниченко и А. И. Алиферова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 378 с. : ил., табл.. - Инновационная образовательная программа НГТУ «Высокие технологии».

4. Теплопередача. Ч. 1 : [учебное пособие] / [В. С. Чередниченко [и др.] ; под ред. В. С. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 231 с. : ил.. - Инновационная образовательная программа НГТУ "Высокие технологии".

5. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2013.— 212 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47344.html.— ЭБС «IPRbooks»

6. Керженцев В.А. Проектирование оборудования пищевых производств. Часть 1. Циклически работающие машины [Электронный ресурс]: конспект лекций/ В.А. Керженцев— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 63 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45145.html.— ЭБС «IPRbooks»

7. Керженцев В.А. Проектирование оборудования пищевых производств. Часть 2. Ациклически работающие машины [Электронный ресурс]: конспект лекций/ В.А. Керженцев— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012.— 78 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45146.html.— ЭБС «IPRbooks»

8. Керженцев В.А. Технологическое оборудование пищевых производств. Часть 3. Дозировочное и упаковочное оборудование [Электронный ресурс]: конспект лекций/ В.А. Керженцев— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2010.— 76 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45450.html.— ЭБС «IPRbooks»

9. Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 360 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40950.html.— ЭБС «IPRbooks»

10. Самосюк В.Г. Технологическое оборудование для производства молока [Электронный ресурс]/ В.Г. Самосюк, В.О. Китиков, Э.П. Сорокин— Электрон. текстовые данные.— Минск: Белорусская наука, 2013.— 494 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/29527.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для начального проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М., 2002. - 457 с. : ил.

2. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс : учебник для вузов по торговым специальностям / [В. А. Гуляев и др.] ; под ред. В. А. Гуляева. - М., 2004. - 541, [1] с. : ил.

3. Ботов М. И. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания (механическое, тепловое и торговое оборудование) : [учебное пособие по специальности "Технология продуктов общественного питания" и др.] / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, А. Н. Стрельцов. - М., 2005. - 208 с. : ил.

4. Гусовский В. Л. Современные нагревательные и термические печи (конструкции и технические характеристики) : справочник / В. Л. Гусовский, М. Г. Ладыгичев, А. Б. Усачев ; под ред. А. Б. Усачева. - М., 2007. - 655, [1] с. : ил., табл.

5. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие для среднего проф. образования / [авт.-сост.: Н. Т. Улейский, Р. И. Улейская]. - Ростов н/Д, 2000. - 478 с. : ил.

6. Могильный М. П. Оборудование предприятий общественного питания: тепловое оборудование : учебное пособие для вузов по специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - М., 2004. - 190, [1] с. : ил., табл.

7. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2 : учебник [для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"] / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - М., 2010. - 489, [1] с. : схемы

8. Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И Ботов, В. Д. Елхина. - Санкт-Петербург [и др.], 2015. - 158 с. : ил.

9. Кичигин М. А. Теплообменные аппараты и выпарные установки / М. А. Кичигин, Г. Н. Костенко. - Москва ;, 1955. - 392 с. : ил.

10. Михеев М. А. Основы теплопередачи / М. А. Михеев, И. М. Маихеева. - М., 1977. - 342, [1] с. : ил., табл.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Термодинамика и теплопередача : методические указания к лабораторным работам для 2-3 курсов специальностей 160201, 160202, 160901, 160702, 280202, 140401 ФЛА ; 260501, 260202 ЭМФ ; 190603, 260601 МТФ всех форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Ю. В. Дьяченко, М. А. Пахомов, В. А. Спарин]. - Новосибирск, 2007. - 28 с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2007/3318.rar

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

3. Скиба В. Ю. Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / В. Ю. Скиба, Т. Г. Мартынова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234817. - Загл. с экрана.

4. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : методические указания к выполнению лабораторно-практических работ для ЭМФ специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. П. Коршунов]. - Новосибирск, 2008. - 86 с. : табл., ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2008/3574.rar

5. Теплопередача. Ч. 1 : методическое пособие для 2-3 курсов специальностей 160201, 160202, 160901, 160702, 280202, 140401 (направление 160100) ФЛА ; специальностей 260501, 260202, 080401 ЭМФ ; специальности 260601 МТФ всех форм обучения и ЗОТФ / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Дьяченко, М. С. Макаров, М. А. Пахомов]. - Новосибирск, 2010. - 42, [2] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2010/3944.pdf

6. Исследование процессов теплообмена : методические указания к лабораторным работам 2-3-го курса специальностей 160201, 160202, 160901, 160702, 280202, 140401 ФЛА ; специальностей 260501, 260202 ЭМФ ; специальностей 260601 МТФ всех форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. М. А. Пахомов, В. А. Спарин]. - Новосибирск, 2005. - 31, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2005/3016.rar

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

3 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для лабораторных работ

2	ФРИТЮРНИЦА	Для лабораторных работ
3	КИПЯТИЛЬНИК КНЭ-50	Для лабораторных работ
4	Котел	Для лабораторных работ
5	ПЕЧЬ ХПЭ-500-2.1 104	Для лабораторных работ

Комплект оборудования

№	Наименование	Назначение
1	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для лабораторных работ

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Терминальный класс№6	Проведение лекционных, практических занятий.
2	Проектор BenQ W1200 DLP 1800 ANSI 1080P(к.5,ауд.250)	Для проведения занятий со студентами

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**8**	**9**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	5
2	Всего часов	0	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	38
4	Лекции, час.	2	8
5	Практические занятия, час.	0	12
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	12
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		16
10	Самостоятельная работа, час.	0	140
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; *в части следующих результатов обучения*:**
у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования
у4. уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели
***Компетенция ФГОС*: ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; *в части следующих результатов обучения*:**
у4. уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания
у5. владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции

***Компетенция ФГОС*: ПК.10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать способы организации производства
***Компетенция ФГОС*: ПК.7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
у1. уметь организововывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
ОК.3.у3 уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	
1.уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.у4 уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели	
2.уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у4 уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания	
3.уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у5 владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	
4.владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.з1 знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	
5.знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.у2 уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
6.уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з3 знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	
7.знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

ПК.7.у1 уметь организововывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса	
8.уметь организововывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.10.у1 уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	
9.уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.23.з2 знать способы организации производства	
10.знать способы организации производства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Главчева, Е.И. Коваленко— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47706.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Ходырева Е. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. И. Ходырева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182494. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов. - Москва, 2004. - 414, [1] с. : ил.

2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 204 с., [2] л. цв. вкл. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000075473

3. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах : учебное пособие / В. В. Богданова. - М., 2008. - 111, [1] с., [4] л. цв. ил. : ил., табл.

4. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер [и др.] ; под ред. С. Л. Ефимова. - М., 2007. - 509 с., [16] л. цв. ил. : ил., фот.

5. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180047. - Загл. с экрана.

6. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : [учебное пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов общественного питания" и 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 402, [1] с. : схемы, табл. - Режим доступа:http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000161460

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : методические указания к практическим, семинарским занятиям, деловым играм для 4 курса ФМА (направление 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания") / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: С. И. Главчева, Е. И. Ходырева]. - Новосибирск, 2014. - 32, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Internet Explorer

2 DiSpace - среда электронного обучения НГТУ

3 Операционная система Windows

4 Microsoft Visio

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекционных и практических занятий, выполнения расчетно-графического задания

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Используется при проведении практических занятий, защиты расчетно-графического задания

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Экономика предприятий общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3 4, семестры : 6 7

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**6**	**7**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	28
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	114
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
***Компетенция ФГОС*: ПК.10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у3. уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

***Компетенция ФГОС*: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; *в части следующих результатов обучения*:**
з6. знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
***Компетенция ФГОС*: ПК.22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.31 способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Экономика предприятий общественного питания	
ПК.2.з6 знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	
1.навыков самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам экономики, анализа и планирования предприятием общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2.знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з3 знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	
3.знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.10.у3 уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	
4.уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.з2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	
5.уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.15.у1 уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
6.об основных проблемах торгово -экономической деятельности предприятий	Лекции; Самостоятельная работа
7.о специфике организации планово - аналитической работы в предприятиях различной организационно - правовой формы	Лекции; Самостоятельная работа
8.о способах рационального использования сырьевых, энергетических и других видах ресурсов	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.31.у1 владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания	

9.методы расчета экономической эффективности использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з3 знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	
10.современные методы прогнозирования и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.з2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	
11.методику проведения экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з3 знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	
12.владения специальной торгово-экономической терминологией и лексикой	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.з2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	
13.отечественный и зарубежный опыт эффективной организации экономической деятельности предприятия в ус-овиях рыночной экономики	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
14.производить комплексный экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий различных организационно-правовых форм	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
15.основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам экономики предприятия общественного питания, его налогообложения и финансовой деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Федорова Л.П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) [Электронный ресурс]: методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ/ Федорова Л.П., Шаркова А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 102 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4447.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Емельянова, Т.В. Экономика общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. - Минск: Выш. шк., 2007. - 383 с. - ISBN 978-985-06-1402-5. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Рождественская Л.Н. Экономическая диагностика состояния и формирование стратегии развития рынка общественного питания [Электронный ресурс]: монография/ Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Цопкало Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 373 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45069.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Ефимова О. П. Экономика общественного питания : [учебное пособие для вузов по специальности "Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания"] / О. П. Ефимова. - Минск, 2008. - 347 с. : табл.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Рождественская Л. Н. Экономика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234850. - Загл. с экрана.

3. Экономика и организация производства : методические указания к практическим и семинарским занятиям для 4 курса ФМА специальности: 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.Л. Н. Рождественская]. - Новосибирск, 2012. - 43, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000170471

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Персональный компьютер CPU AMD ATHLON II в комплекте	Для проведения практических занятий
2	Монитор 17" Samsung 173 P PLUS QAQ	Для проведения практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Проектирование предприятий общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 5, семестры : 10 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**9**	**10**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	6
2	Всего часов	0	216
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	36
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		22
10	Самостоятельная работа, час.	0	178
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		КП
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.27 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания
з2. знать нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса
з3. знать правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи
у1. уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
у2. уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
у3. уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта

у4. уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР
у5. иметь опыт в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия, работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;
***Компетенция ФГОС*: ПК.28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать необходимые нормативные документы, необходимые для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображение производственных цехов).
з2. знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания
з3. знать правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания
з4. знать основные правила и требования при подготовке проекта, выполненного проектной организацией: наличие всех групп помещений предприятия общественного питания (складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и пр.) и соответствие их площадей мощности, типа и специализации проектируемого предприятия, отраженных в экспликации проекта, а также соблюдение норм привязки принятого необходимого технологического и торгового оборудования с указанием его основных параметров, приведенных в спецификации проекта
у1. уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, читать чертежи
у2. уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности
у3. уметь составлять техническое задание проектных организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции
у4. владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Проектирование предприятий общественного питания	
ПК.28.з4 знать основные правила и требования при подготовке проекта, выполненного проектной организацией: наличие всех групп помещений предприятия общественного питания (складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и пр.) и соответствие их площадей мощности, типа и специализации проектируемого предприятия, отраженных в экспликации проекта, а также соблюдение норм привязки принятого необходимого технологического и торгового оборудования с указанием его основных параметров, приведенных в спецификации проекта	
1.знать основные правила и требования при подготовке проекта, выполненного проектной организацией: наличие всех групп помещений предприятия общественного питания (складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и пр.) и соответствие их площадей мощности, типа и специализации проектируемого предприятия, отраженных в экспликации проекта, а также соблюдение норм привязки принятого необходимого технологического и торгового оборудования с указанием его основных параметров, приведенных в спецификации проекта	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.27.з1 знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания	

2.знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.27.з2 знать нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса	
3.нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.27.з3 знать правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи	
4.правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.28.з2 знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания	
5.ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
6.требования к качеству услуг, предоставляемых проектными организациями с учетом достижений научно-технического прогресса в общественном питании (индустриализации, внедрения инновационных технологий, механизации и автоматизации производства кулинарной продукции и процессов обслуживания, применение прогрессивных методов и форм организации труда)	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.28.з1 знать необходимые нормативные документы, необходимые для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображение производственных цехов).	
7.правила и содержание договоров на проектирование предприятий питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.28.з3 знать правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания	
8.порядок заключения договоров с проектными организациями при наличии лицензии на технологическое проектирование	Лекции; Самостоятельная работа
9.правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.27.у4 уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР	
10.знать программное обеспечение объемного изображения производственных цехов (трехмерное изображение 3D)	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.28.з2 знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания	
11.правила делового протокола и этикета при ведении переговоров при заключении договоров-контрактов на проектирование предприятия питания и поставку торгово-технологического оборудования	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.17.з1 знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания	
12.расставлять техническое и торговое оборудование в складских, производственных, помещениях для потребителей и т.д.	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.27.у2 уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	
13.применять теоретические знания и практические навыки при монтаже технологического оборудования и соблюдать правила его монтажной привязки при расстановке	Лекции; Самостоятельная работа

ПК.27.у3 уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта	
14.использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.28.у2 уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности	
15.осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.28.у1 уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, читать чертежи	
16.проверять правильность подготовки технологического процесса с точки зрения его прогрессивности (внедрение общественных форм разделения труда в отрасли, уровня механизации и автоматизации производственных и торговых процессов, наличие инновационных технологий производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей, передовых методов и форм организации труда; составлять на этой основе акт экспертизы и предъявлять его исполнителю для его дальнейшей реализации или устранения выявленных недостатков	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.27.у1 уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	
17.составлять акт экспертизы проекта и поставленного фирмой оборудования	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.27.у4 уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР	
18.участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.28.у3 уметь составлять техническое задание проектных организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции	
19.составлять техническое задание проектным организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции	Лекции; Самостоятельная работа
20.вести переговоры по заключению договоров и осуществлять контроль за своевременным качественным выполнением условий проектными организациями и оптовыми фирмами по поставке оборудования	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.28.у1 уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, читать чертежи	
21.оценивать результаты проектирования на всех этапах разработки проекта в виде экспертизы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.28.у4 владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей	
22.осуществлять контроль за качеством предоставленного проектной организацией проекта путем проведения экспертизы и последующего составления акта экспертизы проекта	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.27.у5 иметь опыт в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия, работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;	
23.в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия, работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.28.у3 уметь составлять техническое задание проектных организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции	

24.в составлении договоров на проектирование предприятия и закуп оборудования	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.27.у5 иметь опыт в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия, работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;	
25.в оценке результатов проектирования в ходе его выполнения и вносить рекомендации по устранению выявленных недостатков и замечаний (в виде акта экспертизы)	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ Т.В. Шленская [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 286 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40885.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Электронный ресурс]: учебник/ Ястина Г.М., Несмелова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 288 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40886.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 304 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24076.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 144 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60495.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Выпускная квалификационная работа бакалавра : учебное пособие для бакалавров по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / [С. И. Главчева и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2016. - 145, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000226653

4. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : [учебник для вузов] / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой. - М., 2007. - 246, [1] с. : табл., ил.

5. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / С. И. Главчева, С. М. Хасанова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2008]. - Режим доступа: http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=111&curs=823&title=896. - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. Клен [Электронный ресурс] : профессиональное оборудование для ресторанов, кафе, баров и столовых. - 1993-2017. - Режим доступа: http://www.klenmarket.ru. - Загл. с экрана.

3. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

4. Атланта-Сервис [Электронный ресурс] : генеральный поставщик индустрии питания. - 2004-2017. - Режим доступа: http://atlanta-service.ru/. - Загл. с экрана.

5. НовоСухаревка [Электронный ресурс] : поставщик оборудования для ресторанов, кафе и столовых. - IM Lab, 2012-2017. - Режим доступа: http://suharevka.ru/. - Загл. с экрана.

6. Завод торгового оборудования [Электронный ресурс]. - Новосибирск. - Режим доступа: http://zto.ru/. - Загл. с экрана.

7. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

8. Русский проект [Электронный ресурс] : комплексное оснащение предприятий торговли и общепита. - 1990—2017. - Режим доступа: http://www.rp.ru/. - Загл. с экрана.

9. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: http://restoranoff.ru. - Загл. с экрана.

10. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235112. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

3. Проектирование предприятий общественного питания : методические указания к практическим занятиям для специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" и направления подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" очной и заочной форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: С. И. Главчева, А. Н. Сапожников]. - Новосибирск, 2012. - 52, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178431

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Autodesc AutoCAD

3 Microsoft Visio

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для проведения практических занятий с использованием программ AutoCAD и Microsoft Visio

Кафедра истории и политологии
Кафедра русского языка

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ
Основы личностной и коммуникативной культуры

в составе дисциплин: Культура научной и деловой речи

Культура и личность

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**1**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	24
4	Лекции, час.	4
5	Практические занятия, час.	8
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	4
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	10
10	Самостоятельная работа, час.	84
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.
12	Вид аттестации	3

Литература

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Кафедра русского языка

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Культура научной и деловой речи

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**1**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	1,5
2	Всего часов	54
3	Всего занятий в контактной форме, час.	11
4	Лекции, час.	2
5	Практические занятия, час.	4
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	4
8	Аттестация, час.	0
9	Консультации, час.	5
10	Самостоятельная работа, час.	43
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; *в части следующих результатов обучения*:**
з4. знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
у3. уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке
у4. уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
у5. уметь осуществлять деловую переписку на русском языке
у6. уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке
у7. владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Культура научной и деловой речи

ОК.5.з4 знать особенности делового общения на русском и иностранном языках	
1.знать особенности делового общения на русском и иностранном языках	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у7 владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке	
2.владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у3 уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке	
4.уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у4 уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках	
5.уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у6 уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке	
6.уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у5 уметь осуществлять деловую переписку на русском языке	
7.уметь осуществлять деловую переписку на русском языке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Мистюк Т. Л. Русский язык и культура речи. Нормы. Стилистика : учебное пособие / Т. Л. Мистюк ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 83, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000220164

2. Мистюк Т. Л. Стилистика русского языка и культура речи. Теория : учебное пособие / Т. Л. Мистюк; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017 - Режим доступа:http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234615

3. Введенская Л. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие для вузов / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова. Е. Ю. Кашаева. - Ростов н/Д, 2010. - 539 с. : схемы, табл.

4. Леонова А. В. Русский язык и культура речи : [учебное пособие] / А. В. Леонова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 106, [1] с. : табл.

5. Русский язык и культура речи / Штрекер Н.Ю. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 383 с.: ISBN 978-5-238-00604-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=882544 - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Введенская Л. А. Культура речи : [учебник для студентов колледжей] / Л. А. Введенская. - Ростов н/Д, 2000. - 441, [1] с.

2. Введенская Л. А. Русский язык и культура речи : [учебное пособие для вузов] / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. - Ростов н/Д, 2008. - 539 с.

3. Введенская Л. А. Деловая риторика : [учебное пособие для вузов]. - Ростов н/Д, 2001. - 510 с.

4. Колесникова Н. И. От конспекта к диссертации : учебное пособие по развитию навыков письменной речи / Н. И. Колесникова. - М., 2006. - 287, [1] с.

5. Ипполитова Н. А. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : электронный учебник / Н. А. Ипполитова, О. Ю. Князева, М. Р. Савова. - М., 2009. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM) : зв., цв.. - Загл. с контейнера.

6. Колесникова Н. И. От конспекта к диссертации : учебное пособие по развитию навыков письменной речи / Н. И. Колесникова. - М., 2002. - 288 с.

7. Колтунова М. В. Язык и деловое общение : Нормы, риторика, этикет : учебное пособие для вузов. - М., 2000. - 271 с.

8. Колтунова М. В. Язык и деловое общение : Нормы, риторика, этикет: учебное пособие для вузов. - М., 2002. - 288 с.

9. Маркелова Е. В. Деловой русский язык [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. В. Маркелова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000163897. - Загл. с экрана.

10. Эффективная коммуникация: история, теория, практика : словарь-справочник / [отв. ред. М. И. Панов]. - М., 2005. - 958, [1] с.

11. Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий : учебное пособие для нефилологических специальностей вузов / [Е. В. Ганапольская и др.] ; под ред. Е. В. Ганапольской, А. В. Хохлова. - СПБ., 2005. - 331 с. : ил., табл.. - Издательская программа 300 лучших учебников для высшей школы в честь 300-летия Санкт-Петербурга.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Русский язык и культура речи. Ч. 1 : учебное пособие / [авт.-сост.: Н. Я. Зинковская, Н. И. Колесникова, Е. В. Маркелова ; под ред. Н. И. Колесниковой] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 249, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000113679

2. Маркелова Е. В. Культура научной и деловой речи [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов технических специальностей] / Е. В. Маркелова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000232889. - Загл. с экрана.

3. Русский язык и культура речи. Ч. 2. Практикум : учебное пособие / [авт.-сост.: Н. Я. Зинковская, Н. И. Колесникова, Е. В. Маркелова] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 327, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000147141

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Применяется для электронных презентаций лекционных и практических занятий; для электронных презентаций публичных выступлений студентов

Кафедра истории и политологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Культура и личность

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	1
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	1,5
2	Всего часов	54
3	Всего занятий в контактной форме, час.	11
4	Лекции, час.	2
5	Практические занятия, час.	4
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	4
8	Аттестация, час.	0
9	Консультации, час.	5
10	Самостоятельная работа, час.	43
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; *в части следующих результатов обучения*:**
з4. знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
у3. уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке
у4. уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
у6. уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке
у7. владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Культура и личность	

ОК.5.з4 знать особенности делового общения на русском и иностранном языках	
1.знать об особенностях речевого воздействия на личность	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у3 уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке	
2.иметь представление о способах аргументации и контраргументации в речевой сфере	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у4 уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках	
3.уметь оценивать деловые и личностные характеристики партнера (коммуниканта)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у6 уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке	
4.уметь формулировать цели, задачи и выводы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у7 владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке	
5.иметь опыт публичного выступления и устной презентации результатов своей учебной деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
6.знать базовые риторические приемы, необходимые для организации публичного выступления	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
7.уметь оценивать уровень подготовленности и эмоциональное состояние аудитории	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
8.иметь представление об особенностях личностных характеристик, способствующих развитию коммуникативных способностей человека	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
9.владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Культура и личность : учебное пособие / [В. А. Бойко и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2013. - 110, [1] с. : ил., табл.

2. Культура и личность : [учебное пособие / В. А. Бойко и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2013. - 78, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178515

3. Степаненко Л. В. Культура и личность : учебное пособие / Л. В. Степаненко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 73, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000208247

Дополнительная литература

1. Садохин А. П. Введение в межкультурную коммуникацию : учебное пособие / А. П. Садохин. - М., 2010. - 188, [1] с.

2. Кондаков И. В. Культура России : краткий очерк истории и теории : учебное пособие [по специальности "Культурология"]. - М., 2007. - 356, [1] с.

3. Буланкина Н. Е. Язык и культура в образовании : монография / Н. Е. Буланкина, А. П. Кондратенко ; Гос. образоват. учреждение доп. проф. образования Новосиб. обл., Новосиб. ин-т повышения квалификации и переподгот. работников образования, Моск. пед. гос. ун-т, фил. в г. Новосибирске. - Новосибирск, 2009. - 229 с.

4. Тер-Минасова С. Г. Война и мир языков и культур : вопросы теории и практики межъязыковой и межкультурной коммуникации : [учебное пособие] / С. Г. Тер-Минасова. - М., 2008. - 341, [2] с. : ил.

5. Плавская Е. Л. Культурология [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / Плавская Е. Л. ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с этикетки диска.

6. Тен Ю. П. Культурология и межкультурная коммуникация : учебник / Ю. П. Тен. - Ростов-на-Дону, 2007

7. Культурология. Теория и история культуры : учебник для студентов, магистрантов и аспирантов технических специальностей / [Е. Я. Букина и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 281 с. : ил. - Режим доступа:http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000174506

8. Кармин А. С. Культурология : учебник / А. С. Кармин. - СПб. [и др.], 2006. - 927 с. : ил.

9. Вирен Г. В. Современные медиа. Приемы информационных войн : учебное пособие для вузов / Георгий Вирен. - Москва, 2013. - 125, [1] с.

10. Современный медиатекст : учебное пособие / [Н. А. Кузьмина и др.]. - Москва, 2013. - 409, [1] с. : ил.. - Авт. указаны на 9-10-й с..

11. Культурология : теория и история культуры : учебник / [Е. Я. Букина и др. ; отв. ред. Е. Я. Букина] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 341 с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000125869

12. Васильева М. Р. Межкультурная коммуникация [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / М. Р. Васильева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000163296. - Загл. с экрана.

13. Интернет-коммуникация как новая речевая формация : коллективная монография / [С. И. Агагюлова и др. ; науч. ред.: Т. Н. Колокольцева, О. В. Лутовинова]. - Москва, 2014. - 322, [1] с.. - Авт. указаны на 322-й с..

14. Барабашёва И. В. Проблемы обучения межкультурной коммуникации [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Барабашёва ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000215502. - Загл. с экрана.

15. Евсюкова Т. В. Лингвокультурология : учебник [для гуманитарных факультетов вузов, аспирантов] / Т. В. Евсюкова, Е. Ю. Бутенко. - Москва, 2015. - 478 с.

16. Горшкова Н. Д. Основы духовно-нравственной культуры народов России : учебное пособие / Н. Д. Горшкова, Л. М. Оробец ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 82, [2] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000203561

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Климакова Е. В. Практикум по курсу "Культура и личность" : учебно-методическое пособие / Е. В. Климакова, Т. Н. Стуканов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 85, [2] с. : ил. - Режим доступа:http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000171093

2. Культура и личность [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. В. Климакова, Е. Я. Букина, Т. Н. Стуканов, В. А. Бойко, С. В. Куленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000200479. - Загл. с экрана.

3. Хрестоматия по методологии, истории науки и техники : учебно-методическое пособие / [авт.-сост.: Е. Я. Букина, Е. В. Климакова] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 205, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000157793

4. Деловое общение : учебно-методическое пособие / [авт.-сост.: Е. Я. Букина, Е. В. Климакова] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 133, [1] с. : ил., фот.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000157205

5. Культура и личность : методическое пособие / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Е. Я. Букина и др.]. - Новосибирск, 2012. - 35, [2] с. : ил., табл. - Режим доступа:http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000173891

6. Колеватов В. А. Методология и история науки и техники : учебно-методическое пособие / В. А. Колеватов, Е. Я. Букина, С. И. Чудинов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 49, [2] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000153645

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	сопровождение лекций

Кафедра психологии и педагогики
Кафедра социальной работы и социальной антропологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ
Психология и технологии социального взаимодействия

в составе дисциплин: Организационная психология

Социальные технологии

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 2 3

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**2**	**3**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	4	22
4	Лекции, час.	4	0
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		12
10	Самостоятельная работа, час.	0	82
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Литература

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение

Кафедра психологии и педагогики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организационная психология

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 2 3

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**2**	**3**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	1,5
2	Всего часов	0	54
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	10
4	Лекции, час.	2	0
5	Практические занятия, час.	0	4
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	0
9	Консультации, час.		6
10	Самостоятельная работа, час.	0	42
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		
12	Вид аттестации		

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; *в части следующих результатов обучения*:**
з5. знать закономерности формирования и развития коллективов
у4. уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде
у5. уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере
у7. уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде
***Компетенция ФГОС*: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
з4. знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности
у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Организационная психология	
ОК.6.з5 знать закономерности формирования и развития коллективов	
1.основы управления командой	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2.диагностировать проблемы на разных этапах развития команды	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у4 уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде	
3.подбирать партнеров для эффективной работы команды	Практические занятия; Самостоятельная работа
4.вырабатывать рекомендации по повышению групповой сплоченности и эффективной работы группы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5.стили общения и взаимодействия	Лекции; Самостоятельная работа
6.предлагать решения для снижения негативных эффектов в командной работе	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у5 уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере	
7.особенности поведения в команде людей с различными индивидуально-типологическими характеристиками	Практические занятия; Самостоятельная работа
8.основы вербальной и невербальной коммуникации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
9.выстраивать коммуникацию с учетом индивидуальных особенностей участников	Практические занятия; Самостоятельная работа
10.механизмы и эффекты межличностного восприятия	Практические занятия; Самостоятельная работа
11.техники эффективного общения	Практические занятия; Самостоятельная работа
12.техниками установления контакта	Самостоятельная работа
13.противостоять влиянию эффектов межличностного восприятия	Практические занятия; Самостоятельная работа
14.групповые феномены	Практические занятия; Самостоятельная работа
15.факторы, влияющие на эффективность работы команды и условия эффективной командной работы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у7 уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде	
16.барьеры общения и способы их преодоления	Практические занятия; Самостоятельная работа
17.распознавать и преодолевать барьеры общения	Практические занятия; Самостоятельная работа
18.понятие команды, этапы формирования команды	Лекции; Самостоятельная работа
19.основы командообразования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.з3 знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни	
20.основы тайм - менеджмента	Самостоятельная работа
21.выделять ведущие мотивы и учитывать их в деятельности	Практические занятия; Самостоятельная работа
22.выявлять ошибки планирования деятельности	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.з4 знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности	

23.об индивидуальном стиле деятельности	Практические занятия; Самостоятельная работа
24.командные роли и командное поведение	Практические занятия; Самостоятельная работа
25.проявление и влияние индивидуальных характеристик в коммуникации	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.у3 умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма	
26.основы самопрезентации	Самостоятельная работа
27.методики диагностики особенностей личности	Самостоятельная работа
28.применять методики диагностики личности	Самостоятельная работа
29.приемами презентации и аргументации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Андреева Г. М. Социальная психология : учебник / Г. М. Андреева. - М., 2010

2. Майерс Д. Д. Социальная психология : [пер. с англ.] / Д. Майерс. - СПб. [и др.], 2008. - 793 с. : ил.

3. Организационная психология : учебник для академического бакалавриата / [Е. В. Драпак и др.] ; под ред. А. В. Карпова ; Яросл. гос. ун-т им. П. Г. Демидова. - Москва, 2016. - 570 с. : ил., табл.. - Кн. доступна в электрон. библ. системе biblio-online.ru.

4. Панфилова А. П. Теория и практика общения : [учебное пособие] / А. П. Панфилова. - М., 2009. - 286, [1] с. : табл.

5. Социальная психология. Курс лекций: Учебное пособие / В.Г. Крысько. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2011. - 256 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0204-6 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=313109 - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Амельков А. А. Психологическая диагностика межличностного взаимодействия / А. А. Амельков. - Мозырь, 2006. - 107, [1] с. : табл.

2. Вердербер Р. Психология общения. Тайны эффективного взаимодействия : полный курс / Р. Вердербер, К. Вердербер. - СПб., [2007]. - 412 с.

3. Горянина В. А. Психология общения : [учебное пособие для вузов, обучающихся на фак. педагогики, психологии и социал. работы] / В. А. Горянина ; Московский гос. соц. ун-т. - М., 2002. - 415, [1] с. : схем., табл.

4. Доценко Е. Л. Психология общения : учебное пособие / Е. Л. Доценко ; Тюмен. гос. ун-т, Ин-т дистанц. образования, Ин-т психологии, педагогики, социал. упр. - Тюмень, 2011. - 295 с. : ил.

5. Психология социальных ситуаций : Сер. Хрестоматия / [Сост. и общ. ред. Н. В. Гришиной]. - СПб., 2001. - 403 с.

6. Тайм-менеджмент. Полный курс [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Г.А. Архангельский, М.А. Лукашенко, Т.В. Телегина, С.В. Бехтерев ; Под ред. Г.А. Архангельского. — 3-е изд. — М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2014. — 311 с. - ISBN 978-5-9614-4580-0 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520753 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520753 - Загл. с экрана.

7. Теория организации и организационное поведение: Учебное пособие / Лапыгин Ю.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 329 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004495-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=615081 - Загл. с экрана.

8. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0262-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=307226 - Загл. с экрана.

9. Чанько, А. Д. Команды в современных организациях : учебник [Электронный ресурс] / А. Д. Чанько; Высшая школа менеджмента СПбГУ. — СПб.: Изд-во «Высшая школа менеджмента», 2011. — 408 с. - ISBN 978-5-9924-0062-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=492801 - Загл. с экрана.

10. Чуфаровский Ю. В. Психология общения в становлении и формировании личности. - М., 2002. - 231 с.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организационная психология : учебно-методическое пособие для всех направлений и форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Е. Ванина]. - Новосибирск, 2014. - 34, [1] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000199555

2. Психология и педагогика. Раздел "Темперамент и характер" : [методическое пособие к практическим занятиям для 1 курса всех направлений дневной и заочной форм обучения] / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Л. В. Меньшикова и др.]. - Новосибирск, 2009. - 74, [2] с. : табл.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2009/3659.pdf

3. Цыганкова О. Е. Психология и технологии социального взаимодействия [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. Е. Цыганкова, А. А. Осинцева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235682. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 DiSpace - среда электронного обучения НГТУ

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Сопровождение лекций и практических занятий

Кафедра социальной работы и социальной антропологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Социальные технологии

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 2 3

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	Вид деятельности	2	3
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	1,5
2	Всего часов	0	54
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	10
4	Лекции, час.	2	0
5	Практические занятия, час.	0	4
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	0
9	Консультации, час.		6
10	Самостоятельная работа, час.	0	42
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		
12	Вид аттестации		

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; *в части следующих результатов обучения*:**
з4. знать социальные основы партнерских и конфликтных отношений в социально-трудовой сфере и методы управления конфликтом в организации
з5. знать закономерности формирования и развития коллективов
у4. уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде
у5. уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере
у7. уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде
***Компетенция ФГОС*: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
з4. знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности
у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Социальные технологии	
ОК.6.з4 знать социальные основы партнерских и конфликтных отношений в социально-трудовой сфере и методы управления конфликтом в организации	
1.знать методы управления конфликтом в организации	Самостоятельная работа
2.знать основны развития и разрешения конфликтов	Самостоятельная работа
ОК.6.з5 знать закономерности формирования и развития коллективов	
3.знать закономерности развития коллективов	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у4 уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде	
4.знать принципы оценки и планирования ресурсов	Практические занятия; Самостоятельная работа
5.знать особенности поведенческих характеристик личности	Практические занятия; Самостоятельная работа
6.уметь выстраивать коммуникацию с учетом индивидуальных особенностей участников	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у5 уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере	
7.уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у7 уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде	
8.уметь применять техники эффективных коммуникаций	Практические занятия; Самостоятельная работа
9.знать основы переговорного процесса	Практические занятия; Самостоятельная работа
10.уметь применять технологии переговорного процесса в профессиональной сфере	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.з3 знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни	
11.знать основы привлечения ресурсов для саморазвития	Самостоятельная работа
ОК.7.з4 знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности	
12.знать основные характеристики профессионального потенциала личности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.у3 умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма	
13.уметь разрабатывать социальные проекты	Практические занятия; Самостоятельная работа
14.уметь применять техники презентации результатов индивидуальной и групповой деятельности	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Кибанов А. Я. Основы управления персоналом : учебник [для вузов по специальностям "Менеджмент организации", "Управление персоналом"] / А. Я. Кибанов ; Гос. ун-т упр. - М., 2012. - 445, [1] с. : табл.. - Учебник удостоен премии Правительства Российской Федерации 2006 года в области образования.

2. Искусство презентаций и ведения переговоров: Учебное пособие / М.Л.Асмолова. - 2-е изд. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2013. - 247 с.: 60x88 1/16. - (Президентская программа подготовки управленческих кадров). (обложка) ISBN 978-5-369-01004-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=370462 - Загл. с экрана.

3. Конфликтология : учебник / А. Я. Кибанов [и др. ; под ред. А. Я. Кибанова] ; Гос. ун-т упр. - Москва, 2012. - 300, [1] с. : ил.

4. Коноваленко М. Ю. Теория коммуникации : учебник для бакалавров / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко ; Рос. гос. торг.-экон. ун-т. - Москва, 2012. - 415 с. : ил., табл.

5. Таратухина Ю. В. Деловые и межкультурные коммуникации : учебник и практикум для академического бакалавриата [по экономическим направлениям и специальностям] / Ю. В. Таратухина, З. К. Авдеева ; Нац. исслед. ун-т "Высш. шк. экономики". - Москва, 2015. - 323, [1] с. : ил.. - Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru.

Дополнительная литература

1. Акберов К. Ч. Менеджмент : учебник / К. Ч. Акберов, Б. В. Малозёмов, Т. В. Плюхина ; Моск. ин-т предпринимательства и права (Новосиб. фил.), Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 228 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000220180

2. Иванов В. Н. Социальные технологии : учебное пособие для вузов по специальности 061000 "Государственное и муниципальное управление" / В. Н. Иванов, В. И. Патрушев ; Рос. гос. социал. ун-т, Акад. наук социал. технологий и мест. самоуправления. - М., 2004. - 479 с.

3. Щербина В. В. Социальные технологии: история появления термина, трансформация содержания, современное состояние / В. В. Щербина // Социологические исследования. - 2014. - № 7. - С. 113-124.

4. Тощенко Ж. Т. Социология управления : [учебник для вузов] / Ж. Т. Тощенко ; Рос. гос. гуманитар. ун-т ; Ин-т социологии. - Москва, 2011. - 298, [1] с. : ил., табл.. - Парал. тит. л. англ..

Интернет-ресурсы

1. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: http://e.lanbook.com. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

4. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

5. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Жданова И. В. Основы профессионального мастерства конфликтолога [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Жданова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000215102. - Загл. с экрана.

2. Машанова А. С. Психология и технологии социального взаимодействия. Дисциплина: Социальные технологии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ФБ] / А. С. Машанова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000229449. - Загл. с экрана.

3. Серебрянникова О. А. Социальное проектирование и прогнозирование [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. А. Серебрянникова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000186056. - Загл. с экрана.

4. Скалабан И. А. Технологии переговорного процесса [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. А. Скалабан ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214893. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 DiSpace - среда электронного обучения НГТУ

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется для презентационного сопровождения лекционного материала и выступления студентов на практических занятиях

Кафедра химии и химической технологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Процессы и аппараты пищевых производств

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестры : 5 6

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**5**	**6**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	33
4	Лекции, час.	2	6
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	12
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	2	10
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		13
10	Самостоятельная работа, час.	0	109
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов
з4. знать классификацию, теоретические основы и движущие силы основных процессов пищевых производств происходящих в аппаратах, предназначенных для переработки сырья и производства пищевых продуктов
***Компетенция ФГОС*: ОПК.4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов
***Компетенция ФГОС*: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Процессы и аппараты пищевых производств	
ОПК.2.з4 знать классификацию, теоретические основы и движущие силы основных процессов пищевых производств происходящих в аппаратах, предназначенных для переработки сырья и производства пищевых продуктов	
1.О структуре и содержании курса и его месте в профессиональной образовательной программе.	Лекции; Самостоятельная работа
2.О методах исследования процессов и аппаратов пищевых производств.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
3.О связи процессов и аппаратов, конкретно изучаемых в данном курсе, с процессами, изучаемыми в курсах специальной технологии и оборудования.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
4.Классификацию процессов и аппаратов пищевых производств по протеканию во времени, по организационно-технологическому признаку, по кинетическим закономерностям.	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.4.у1 уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов	
5.Основное уравнение гидростатики и основные законы гидродинамики (уравнение неразрывности, уравнение Бернулли, закон трения Ньютона).	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
6.Основные критерии подобия, которые используются для анализа процессов пищевых производств и для расчета аппаратов.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.з2 знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов	
7.Основные уравнения теплопередачи.	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.5.у1 уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов	
8.Основные уравнения массопередачи и порядок величины коэффициента диффузии в твердых телах.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
9.Основные механические процессы, используемые в пищевых производствах.	Самостоятельная работа
ОПК.4.у1 уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов	
10.Применять уравнение неразрывности и уравнение Бернулли для расчета гидравлического сопротивления и диаметров трубопроводов.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.з4 знать классификацию, теоретические основы и движущие силы основных процессов пищевых производств происходящих в аппаратах, предназначенных для переработки сырья и производства пищевых продуктов	
11.Применять теорему Бэкингема для определения числа критериев подобия при исследовании сложных процессов пищевых производств.	Самостоятельная работа
ОПК.2.з2 знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов	
12.Рассчитывать коэффициенты теплоотдачи и теплопередачи в аппаратах пищевых производств.	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.5.у1 уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов	
13.Рассчитывать коэффициенты скольжения в процессах резания.	Самостоятельная работа
ОПК.4.у1 уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов	

14.Применять критериальные уравнения для анализа и расчета скорости осаждения частиц в сплошной среде.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
15.уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов	Самостоятельная работа
ОПК.2.з2 знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов	
16.Иметь опыт расчета температурных напоров в теплообменных аппаратах	Самостоятельная работа
ОПК.4.у1 уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов	
17.Подбирать аппараты для уменьшения количества вредных факторов, оказываемые промышленности на окружающую среду	Самостоятельная работа
18.Применять принципы обеспечения экологической безопасности при решении задач профессиональной деятельности.	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у1 уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов	
19.уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов	Самостоятельная работа
ОПК.2.з4 знать классификацию, теоретические основы и движущие силы основных процессов пищевых производств происходящих в аппаратах, предназначенных для переработки сырья и производства пищевых продуктов	
20.знать классификацию, теоретические основы и движущие силы основных процессов пищевых производств происходящих в аппаратах, предназначенных для переработки сырья и производства пищевых продуктов	Самостоятельная работа
ОПК.2.з2 знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов	
21.знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Жуков В. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / В. И. Жуков ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2013. - 186, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000196090

2. Кавецкий Г. Д. Технологические процессы и производства (пищевая промышленность) : [учебник для вузов по направлению "Автоматизированные технологии и производства"] / Г. Д. Кавецкий, А. В. Воробьева. - М., 2006. - 366, [1] с. : ил.

Дополнительная литература

1. Жуков В. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / В. И. Жуков ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2003. - 167 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2003/2003_zukov.rar

2. Жуков В. И. Массообменные процессы и аппараты. Ч. 1 : учебное пособие / В. И. Жуков, Г. Г. Кувшинов, С. И. Лежнин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2004. - 122 с. : ил.

3. Кавецкий Г. Д. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебник для вузов по специальности "Технология продуктов питания" / Г. Д. Кавецкий, Б. В. Васильев. - М., 1999. - 551 с. : ил.

4. Лежнин С. И. Массообменные процессы и аппараты. Ч. 2 : учебное пособие / С. И. Лежнин, В. И. Жуков, Г. Г. Кувшинов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2005. - 122, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2005/leshn.rar

5. Машины и аппараты пищевых производств. Кн. 1 : в 2 кн. : учебник для вузов по направлению "Пищевая инженерия" / [С. Т. Антипов и др.] ; под ред. В. А. Панфилова. - М., 2001. - 703 с. : ил.

6. Машины и аппараты пищевых производств. Кн. 2 : в 2 кн. : учебник для вузов / [С. Т. Антипов и др.] ; под ред. В. А. Панфилова. - М., 2001. - с. 704-1384 : ил.

7. Павлов К. Ф. Примеры и задачи по курсу процессов и аппаратов химической технологии : учебное пособие для вузов / К. Ф. Павлов, П. Г. Романков, А. А. Носков. - М., 2007. - 575 с. : ил., табл.

8. Справочник по расчетам гидравлических и вентиляционных систем / [Авт.-сост. А. С. Юрьев и др.]. - СПб., 2006. - 1152 с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Процессы и аппараты пищевых производств : методические указания к изучению курса и выполнению контрольной работы для 4 курса заоч. отд-ния МТФ (специальности 270300, 210200 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Н. П. Коршунов, В. И. Жуков]. - Новосибирск, 1999. - 28 с. : табл.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/1999/1820.rar

2. Гидравлическое сопротивление трубопроводов : методические указания к выполнению лабораторной работы / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Г. Г. Кувшинов, В. И. Жуков]. - Новосибирск, 2010. - 14 с. : ил., табл.

3. Экстракция в системе твердое тело-жидкость : методические указания к выполнению лабораторной работы / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: В. И. Жуков, В. В. Шинкарев]. - Новосибирск, 2010. - 19 с. : табл., ил., схемы

4. Гравитационное осаждение частиц : методические указания к выполнению лабораторной работы / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: В. И. Жуков, А. В. Трачук]. - Новосибирск, 2010. - 10 с. : ил., табл.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Чтение лекций
2	Лабораторная установка для испытания различных типов теплообменников - ЛабТест-ТО	Проведение лабораторных работ
3	РЕФРАКТОМЕТР ИРФ-454Б	Проведение лабораторных работ

Кафедра инженерной графики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Графическое моделирование

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**1**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	20
4	Лекции, час.	2
5	Практические занятия, час.	6
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	4
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	10
10	Самостоятельная работа, час.	88
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.
12	Вид аттестации	ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; *в части следующих результатов обучения*:**
з7. знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости
з8. знать возможности программных средств компьютерной графики
у5. уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации
у6. уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Графическое моделирование

ПК.2.з7 знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости	
1.знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.з8 знать возможности программных средств компьютерной графики	
2.знать возможности программных средств компьютерной графики	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у5 уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации	
3.уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у6 уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)	
4.уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у5 уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации	
5.знать требования стандартов единой системы конструкторской документации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
6.уметь читать и разрабатывать конструкторские документы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Инженерное документирование: электронная модель и чертеж детали : учебное пособие / [Н. Г. Иванцивская и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 153, [18] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000199460

2. Кальницкая Н. И. Создание твердотельных моделей и чертежей в среде AutoCAD : учебное пособие / Н. И. Кальницкая [и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 50, [1] с. : черт.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000089597

3. Касымбаев Б. А. Геометрическое моделирование и конструкторские документы : сборник заданий и упражнений : учебное пособие / Б. А. Касымбаев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 85, [2] с. : ил., табл. + 1 CD-ROM.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179406

4. Иванцивская Н. Г. Моделирование средствами компьютерной графики : учебное пособие для вузов / Н. Г. Иванцивская, Е. В. Баянов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 66, [2] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000076081. - Инновационная образовательная программа НГТУ "Высокие технологии".

5. Чудинов А. В. Теоретические основы инженерной графики : учебное пособие / А. В. Чудинов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 394 с. : ил., цв. ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000132731

Дополнительная литература

1. Единая система конструкторской документации. Основные положения : [сборник]. - М., 2007. - 345, [1] : ил., табл.

2. Единая система конструкторской документации. Общие правила выполнения чертежей : [сборник ГОСТов] / Гос. ком. СССР по управлению качеством продукции и стандартам. - Москва, 1991. - 236, [2] с. : табл., черт.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Чудинов А. В. Резьбовые соединения [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. В. Чудинов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000162457. - Загл. с экрана.

2. Милютина Д. Г. Инженерная графика [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Д. Г. Милютина ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235000. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet

Комплект оборудования

№	Наименование	Назначение
1	Персональный компьютер CPU Intel Cote i5-4570 BOX в комплекте	для проведения лабораторных лабот
2	Комплект мультимедийного оборудования	для проведения лекционных и лабораторных работ

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1 2, семестры : 2 3

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**2**	**3**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	24
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	4	0
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	118
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать категории и виды стандартов
з4. знать основные цели, принципы и объекты в стандартизации
у2. уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
у5. владеть указателями национальных стандартов
***Компетенция ФГОС*: ПК.18 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации
***Компетенция ФГОС*: ПК.19 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
з3. знать законодательную базу системы менеджмента качества
з4. знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции

у2. владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
***Компетенция ФГОС*: ПК.24** **способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин
з3. знать классификацию видов, средств и методов измерения
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
з6. знать особенности сертификации услуг в общественном питании
у4. уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
у9. владеть способностью осуществлять документооборот на предприятиях питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	
ОПК.3.з3 знать категории и виды стандартов	
1.знать категории и виды стандартов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.з4 знать основные цели, принципы и объекты в стандартизации	
2.знать основные цели, принципы и объекты в стандартизации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.у2 уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
3.уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.у5 владеть указателями национальных стандартов	
4.владеть указателями национальных стандартов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.з3 знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания	
5.знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.з6 знать особенности сертификации услуг в общественном питании	
6.знать особенности сертификации услуг в общественном питании	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.у4 уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
7.уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.у9 владеть способностью осуществлять документооборот на предприятиях питания	
8.владеть способностью осуществлять документооборот на предприятиях питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.18.з2 знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации	

9.знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.з1 знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
10.знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.з3 знать законодательную базу системы менеджмента качества	
11.знать законодательную базу системы менеджмента качества	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.з4 знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции	
12.знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.у2 владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
13.владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.24.з2 знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин	
14.знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.24.з3 знать классификацию видов, средств и методов измерения	
15.знать классификацию видов, средств и методов измерения	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. - М., 2012. - 393 с. : ил., табл.

2. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 336 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0418-3 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=189041 - Загл. с экрана.

3. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебное пособие / Б.П. Боларев. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 254 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-006182-5, 500 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367365 - Загл. с экрана.

4. Дерюшева Т. В. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФМА и ЗФ] / Т. В. Дерюшева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000197023. - Загл. с экрана.

5. Дерюшева Т. В. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Т. В. Дерюшева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180003. - Загл. с экрана.

6. Дерюшева Т. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : [учебное пособие для специальностей 260501.65 - Технология продуктов общественного питания, 080401.65 - Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)] / Т. В. Дерюшева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 134 с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000159556

Дополнительная литература

1. Хрусталева З. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие / З. А. Хрусталева. - Москва, 2017

2. Дерюшева Т. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Т. В. Дерюшева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 226, [1] с.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2007/07_Derjuscheva.rar

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология : методические указания к выполнению практических работ для студентов 2 курса направления 100800 - Товароведение / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Т. В. Дерюшева]. - Новосибирск, 2012. - 46, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000176240

2. Мартынюк О. В. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. В. Мартынюк ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235049. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестры : 3 4

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**3**	**4**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	5
2	Всего часов	0	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	31
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		17
10	Самостоятельная работа, час.	0	147
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
у21. владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
у3. уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
ПК.1.з9 знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	

1.источники и возможные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсичными элементами различной природы; загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве; меры профилактики загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания; требования к качеству и безопасности упаковочных материалов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у3 уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	
2.определять степень опасности пищевого продукта как источника токсина природного происхождения в лабораторных условиях; определять и идентифицировать пищевые добавки в продуктах питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у21 владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	
3.работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей безопасности и их нормированию в сырье и продуктах питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Д. Димитриев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62155.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Габелко С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Ч. I : учебное пособие / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 181, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000175076

Дополнительная литература

1. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 520 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14088.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Гусаков В.Г. Продовольственная безопасность [Электронный ресурс]: термины и понятия. Энциклопедический справочник/ Гусаков В.Г., Ильина З.М., Бельский В.И.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Белорусская наука, 2008.— 535 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10109.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 208 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11445.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Пищевой статус населения России и его роль в обеспечении продовольственной безопасности [Электронный ресурс]: монография/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Палеотип, 2013.— 196 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/48685.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175.html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU (Научная электронная библиотека РФФИ) [Электронный ресурс]. – [Россия], 1998. – Режим доступа: http://(www.elibrary.ru). – Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : компьютерная справочно-правовая система по законодательству России. - [Россия], 1992-2016. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/. - Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

5. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

6. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Корпачева С. М. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234976. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	для лекционных и практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы здорового питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестры : 5 6

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**5**	**6**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	26
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		12
10	Самостоятельная работа, час.	0	116
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать особенности работы в коллективе
у1. уметь работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, профессиональные и культурные различия
у8. получить навыки по умению работы в коллективе, толерантному восприятию социальных, этнических и культурных различий
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з5. знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
***Компетенция ФГОС*: ПК.30** **готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**

у1. уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Основы здорового питания	
ОК.6.з3 знать особенности работы в коллективе	
1.о значении здорового питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з5 знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья	
2.об опасностях недостатка или избытка основных питательных веществ в рационе человека и влияние данного фактора на работу в коллективе	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у1 уметь работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, профессиональные и культурные различия	
3.уметь презентовать полученные знания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у8 получить навыки по умению работы в коллективе, толерантному восприятию социальных, этнических и культурных различий	
4.о современных направлениях в питании человека	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.30.у1 уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства	
5.определять суточные энергетические затраты, химический состав и биологическую ценность пищеввых продуктов, блюд и кулинарных изделий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.з3 знать особенности работы в коллективе	
6.использования современной литературы по вопросам физиологии питания, справочных материаловтпо химическому составу продуктов и готовых блюд, сборников блюд и кулинарных изделий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : [учебное пособие для среднего профессионального образования] / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М., 2012. - 238, [1] с. : ил., табл.

2. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514526 - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Доронин А. Ф. Функциональное питание : [учебное пособие] / А. Ф. Доронин, Б. А. Шендеров. - М., 2002. - 294, [1] с.

2. Дружинина А. Здоровое питание / Алла Дружинина. - М., 2004. - 335 с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Физиология питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям для 3-го курса по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" очной и заочной форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2009. - 81, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000089083

Специализированное программное обеспечение

1 DiSpace - среда электронного обучения НГТУ

2 Операционная система Windows

3 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы микробиологии, санитария и гигиена питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2 3, семестры : 4 5

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**4**	**5**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	5
2	Всего часов	0	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	33
4	Лекции, час.	2	6
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		17
10	Самостоятельная работа, час.	0	145
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать правила производственной санитарии
у1. уметь оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з4. знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
у3. уметь организовать документооборот в области санитарии и гигиены питания на предприятии питания
у6. иметь навыки использования нормативной документации в области санитарии и гигиены питания в условиях производства продуктов питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	
ПК.3.з1 знать правила производственной санитарии	
1.об основных проблемах возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения РФ	Лекции; Самостоятельная работа
2.об эколого-гигиенической безопасности питания для здоровья человека	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.6.з4 знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания	
3.о санитарном законодательстве в сфере общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.3.у1 уметь оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
4.Основные санитарно-гигиенические нормативы и требования к размещению, устройству, водоснабжению, канализации, планировке предприятий общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.3.з1 знать правила производственной санитарии	
5.Требования производственной санитарии для предприятий питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.у3 уметь организовать документооборот в области санитарии и гигиены питания на предприятии питания	
6.Проводить санитарно-гигиеническую экспертизы проекта предприятия общественного питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
7.Определять уровень санитарно-гигиенического состояния действующего предприятия общественного питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.у6 иметь навыки использования нормативной документации в области санитарии и гигиены питания в условиях производства продуктов питания	
8.Работы с законодательной базой, нормативной и технологической документацией по вопросам санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания : [учебник для вузов по направлению "Технология продукции и организация общественного питания"] / Е. А. Рубина. - М., 2011. - 271, [1] с. : табл.

2. Белясова Н.А. Микробиология [Электронный ресурс]: учебник/ Н.А. Белясова— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 443 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20229.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Санитарная микробиология пищевых продуктов : [учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Р. Г. Госманов [и др.]. - Санкт-Петербург [и др.], 2015. - 559 с. : табл.

4. Кушнерова О. Ф. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. Ф. Кушнерова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182504. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : [учебник для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"] / Г. Г. Жарикова. - М., 2007. - 299, [1] с.

2. Волина Е.Г. Основы частной микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.Г. Волина, Л.Е. Саруханова— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2011.— 192 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11409.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена : [учебник для вузов по специальности 2001 "Товароведение и экспертиза товаров"] / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - М., 2008. - 399 с. : ил., табл.

4. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : [учебное пособие для среднего профессионального образования] / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М., 2012. - 238, [1] с. : ил., табл.

5. Парахин А. М. Производственная безопасность : учебное пособие / А. М. Парахин, Н. Я. Илюшов; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2016. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000232271

6. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40890.html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Основы микробиологии : методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Основы микробиологии" для 2 курса специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Т. В. Дерюшева]. - Новосибирск, 2010. - 71 с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000145581

2. Санитария и гигиена питания : методические указания к практическим и семинарским занятиям по направлению 19.03.04 (260800.62) "Технология продукции и организация общественного питания" всех форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2014. - 50, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214368

3. Габелко С. В. Основы микробиологии, санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234951. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	МИКРОСКОП	лабораторные исследования
2	Термостат суховоздушный ТС-1/80	лабораторные исследования
3	Весы лабораторные электронные CE323	лабораторные исследования
4	ШКАФ вытяжной ШВ-1	лабораторные исследования
5	Электроплитка "Кварц"(к.5,к.221-а)	лабораторные исследования
6	Автоклав настольный	лабораторные исследования
7	ШКАФ сушильный 2В-151	лабораторные исследования
8	Стол учен.лабораторный	лабораторные исследования

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы кулинарии

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2 3, семестры : 4 5

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**4**	**5**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	83
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг
***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Основы кулинарии	
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
1.об основах кулинарии и технологических процессах приготовления пищи	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.3.у1 уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг	
2.о производственной санитарии и личной гигиене сотрудников	Лекции; Самостоятельная работа
3.- первичную обработку сырья - способы тепловой кулинарной обработки продуктов - приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса	Лекции; Самостоятельная работа
4.-технологию приготовления блюд, соответствующих по сложности 3 поварскому разряду - требования к качеству приготовленных блюд	Лекции; Самостоятельная работа
5.самостоятельно приготовить, оформить и подать блюда, соответствующих по сложности 3 поварскому разряду	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
6.оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.з3 знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания	
7.рассчитать и определить нормы отходов и потерь при первичной и тепловой обработке овощей, рыбы, мяса	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
8.- пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий - составления технологических карт	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Общественное питание. Мир в твоей тарелке [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63746.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 440 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62440.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 336 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60625.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для ПТУ / Н. А. Анфимова, Т. И. Захарова, Л. Л. Татарская. - М., 1987. - 365, [1] с., [4] л. ил. : ил.

2. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; Под ред. М. А. Николаевой. - М., 1999. - 480 с.

3. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с. : ил., табл.

4. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 350 с. : ил., табл.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Аширова Н. Н. Основы кулинарии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235271. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий и лабораторных работ

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных работ
2	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных работ
3	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных работ
4	Миксер 5KSM90BWH	Для проведения лабораторных работ
5	Весы ПВ-6	Для проведения лабораторных работ
6	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ

7	Блендер "Масар" Р102 С10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
8	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
9	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных работ
10	Столы производственные	Для проведения лабораторных работ
11	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнлог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
12	Слайсер Beckers	Для проведения лабораторных работ
13	Морозильник Indesit SFR 167 NF	Для проведения лабораторных работ
14	ФРИТЮРНИЦА	Для проведения лабораторных работ
15	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных работ
16	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных работ
17	Блендер 1G 909	Для проведения лабораторных работ
18	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных работ
19	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для проведения лабораторных работ
20	Миксер Масар S серии F4c10	Для проведения лабораторных работ
21	Холодильник (витрина) Бирюса 152Е	Для проведения лабораторных работ
22	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных работ

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Кулинарный дизайн

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестры : 5 6

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**5**	**6**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	28
4	Лекции, час.	2	0
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	12
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	114
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
у1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий

Кулинарный дизайн

ОПК.3.з2 знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	
1.о грамотном подборе оформления блюд	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.з9 знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
2.о сырье и технологиях, применяемых для декоративных элементов блюд, с учетом последних тенденций	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.3.у1 уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг	
3.технологию приготовления декоративных элементов, используемых для подачи блюд, согласно следующим техникам: -карвинг; -карамель; -шоколад.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
4.грамотно подобрать и изготовить декоративные элементы для оформления блюд, с учетом современных тенденций (корзинки, чипсы и т.д), цветовой и вкусовой гаммы.	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
5.выдержать технологические процессы, используемые при оформлении блюд	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Общественное питание. Мир в твоей тарелке [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63746.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 200 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/39939.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для ПТУ / Н. А. Анфимова, Т. И. Захарова, Л. Л. Татарская. - М., 1987. - 365, [1] с., [4] л. ил. : ил.

2. Блюда разных стран / сост. В. В. Турыгин. - Краснодар, 1992. - 271 с.

3. Губа Н. И. Кулинария : справочное пособие / Н. И. Губа, Б. Г. Лазарев. - Киев, 1989. - 262, [1] с. : ил.

4. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268

5. Линде Г. Приятного аппетита! / Г. Линде, Х. Кноблох. - М., 1971. - 295 с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Аширова Н. Н. Кулинарный дизайн [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235204. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекционных и лабораторных занятий

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных занятий
2	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных занятий
3	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных занятий
4	Весы ПВ-6	Для проведения лабораторных занятий
5	Столы производственные	Для проведения лабораторных занятий
6	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	Для проведения лабораторных занятий
7	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных занятий
8	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных занятий
9	Холодильник (витрина) Бирюса 152Е	Для проведения лабораторных занятий
10	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Гостеприимство и сервис в индустрии питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестры : 5 6

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	Вид деятельности	5	6
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	29
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	10
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		13
10	Самостоятельная работа, час.	0	113
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания
у1. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты
у1. уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать историю развития индустрии гостеприимства
з2. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Гостеприимство и сервис в индустрии питания	
ПК.7.з2 знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	
1. о сущности и структуре гостеприимства и сервиса в индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з1 знать историю развития индустрии гостеприимства	
2.об основных тенденциях развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства и сервиса в общественном питании	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.з1 знать профессиональные и отраслевые стандарты	
3.принципы и стандарты организации гостеприимства и сервиса в индустрии питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.17.з1 знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания	
4.особенности организационной деятельности в области гостеприимства и сервиса в индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.17.у1 уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	
5.профессиональные стандарты и основные понятия профессиональной этики для формирвания работоспособной команды	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
6.выделять слагаемые конкурентоспособной деятельности предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.у1 уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания	
7.формировать работоспособную команду	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.17.у1 уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	
8.разработки мероприятий по организации сервиса в индустрии питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
9.основы нормативно-правового регулирования деятельности в области индустрии питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.у1 уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания	
10.формирования работоспособной команды с учетом квалификационных и коммуникативных требований	Практические занятия; Самостоятельная работа
11.факторы формирования культуры обслуживания и предоставления услуг в индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 204 с., [2] л. цв. вкл. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000075473

2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : [учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 204 с., [4] л. ил. : табл., рис.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000159508

3. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017. - 177, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004

Дополнительная литература

1. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах : учебное пособие / В. В. Богданова. - М., 2008. - 111, [1] с., [4] л. цв. ил. : ил., табл.

2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов. - Москва, 2004. - 414, [1] с. : ил.

3. Артемова Е. Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : [учебное пособие для вузов по направлению "Технология продукции и организация общественного питания"] / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М., 2011. - 175, [1] с. : табл.

4. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 402, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000146795

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве [Электронный ресурс] : [учебное пособие для высших учебных заведений по направлениям подготовки «Туризм», «Гостиничное дело» / А. А. Федулин и др.] ; под общ. ред. Е. С. Сахарчук. - Москва, 2014. - 192 с. : ил. // Федеральная целевая программа "Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011-2018 годы). - Москва; КноРус; 2014. - Учебники и учебные пособия по специальности "Туризм и сервис". - Издается в рамках Федеральной целевой программы
«Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011–2018 гг.)».

2. Чередниченко Л. Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234740. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Применяется для проведения лекций, семинарских и практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3 4, семестры : 6 7

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**6**	**7**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	25
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	6
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		13
10	Самостоятельная работа, час.	0	117
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
у1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
у6. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з7. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания

у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
у16. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	
ПК.1.з7 знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания	
1.о сырье, которое используется для производства мучных кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у1 уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
2.базовые методики проведения по определению качества хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у16 иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания	
3.Определять физико-химичские показатели качества сырья и готовой продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.з1 знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	
4.об основных этапах технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
5.о показателях качества мучных кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у1 уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
6.уметь проводить оптимизацию рецептурного состава	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у6 иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания	
7.рассчитывать рецептуры для производства хлеба, мучных кондитерских изделий	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у1 уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
8.работы с нормативно-технической документацией	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 400 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40910.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 220 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47462.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 496 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35319.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия / Дункан, Мэнли ; пер. с англ. В. Е. Ашкинази ; под науч. ред. И. В. Матвеевой. - СПб, 2005. - 558 с. : ил.

3. Применение антиоксидантов в технологии и формировании потребительских свойств обогащенной мучной продукции [Электронный ресурс]: монография/ З.Ш. Мингалеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014.— 168 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62243.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки [Электронный ресурс]: монография/ Г.А. Сидоренко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 210 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61401.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачёва Е.С., Соболева Е.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015.— 98 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65774.html.— ЭБС «IPRbooks»

6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html.— ЭБС «IPRbooks»

7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ С.С. Аминов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 336 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60625.html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] / Л. Я. Ауэрман. – Санкт-Петербург : Профессия, 2005. – 416 с. – Режим доступа: http://www.pseudology.org/health/Borodinsky/Auyerman_TehnologiyaHlebopekarnogo2.pdf. – Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

4. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

5. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Сапожников А. Н. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ЗО ИДО] / А. Н. Сапожников, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235053. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Весы электронные МК-15,2 А22	Для проведения лабораторных занятий
2	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных занятий
3	ШКАФ сушильный 2В-151	Для проведения лабораторных занятий

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных занятий
2	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных занятий
3	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных занятий
4	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для проведения лабораторных занятий
5	стол производственный СПРО7-2	Для проведения лабораторных занятий
6	Шкаф стеллаж	Для проведения лабораторных занятий
7	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных занятий
8	печь подовая модели "DC-32"	Для проведения лабораторных занятий
9	Стол ученический	Для проведения лабораторных занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология производства продукции функционального назначения

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	24
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	82
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
у1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
у6. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з7. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания

у1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
у16. иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.24** **способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать методики исследований пищевых продуктов
у2. уметь анализировать результаты экспериментов
у4. иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
***Компетенция ФГОС*: ПК.4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства с учетом экологических последствий их применения
у1. уметь устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обосновывать принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства с учетом экологических последствий их применения
у3. иметь навыки по установлению и определению приоритетных направлений в сфере производства продукции питания, обоснованию принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбору технических средств с учетом экологических последствий их применения

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Технология производства продукции функционального назначения	
ПК.1.з7 знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания	
1.организовать технологический процесс приготовления кулинарных изделий функционального назначения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у1 уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
2.совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у16 иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания	
3.практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.з1 знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	

4.о методах управления технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения	Лекции; Самостоятельная работа
5.о государственном регулировании в области здорового питания	Лекции; Самостоятельная работа
6.организовать технологический процесс приготовления кулинарных изделий функционального назначения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у1 уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
7.основные функциональные ингредиенты и способы обогащения ими кулинарной продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.2.у6 иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания	
8.определять факторы, формирующие качество готовой продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.4.з1 знать приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства с учетом экологических последствий их применения	
9.современных тенденциях в области разработки функциональных продуктов питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.4.у1 уметь устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обосновывать принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства с учетом экологических последствий их применения	
10.решать проблемные задачи и вопросы в области разработки продуктов фнкционального назначения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.4.у3 иметь навыки по установлению и определению приоритетных направлений в сфере производства продукции питания, обоснованию принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбору технических средств с учетом экологических последствий их применения	
11.основополагающие принципы создания рецептур продуктов функционального назначения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.з1 знать методики исследований пищевых продуктов	
12.методах и способах контроля показателей безопасности и качестве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции функциональных продуктов питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у2 уметь анализировать результаты экспериментов	
13.проводить исследования и анализировать полученные результаты	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у4 иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы	
14.перечень основных показателей качества, по которой должна исследоваться продукция, в зависимости от ее вида	Лекции; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/ЦопкалоЛ.А., РождественскаяЛ.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/САфроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.: ISBN 978-5-7638-3159-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

3. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

4. Киселева С. И. Технология производства продукции функционального назначения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Киселева, Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000183511. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии : [учебник для вузов по направлению подготовки 552400 (260100) "Технология продуктов питания" и др.] / А. Ф. Доронин [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой. - М., 2009. - 286 с. : табл.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Бычкова Е. С. Технология производства продукции функционального назначения [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://ciu.nstu.ru/fulltext/unofficial/2011/lib_40661_1325164999.doc. - Загл. с экрана.

2. Технология производства продукции функционального назначения : методические указания к выполнению лабораторных работ для 4 курса очной и заочной форм обучения по специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Е. С. Бычкова]. - Новосибирск, 2012. - 34, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000168643

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Машина вакуумной упаковки HUALIAN MINERRY CO.LTD т.м.JEJU JDZ-260/PD	Упаковка функциональных пищевых продуктов
2	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Доведение до готовности, тепловая обработка
3	Миксер 5KSM90BWH	Перемешиваие исходных компонентов
4	Сушилка инфракрасная	Приготовление порошков ИК-сушки
5	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Подготовка проб к исследованию
6	ПЕЧЬ МУФЕЛЬНАЯ ПМ-10М 732	Исследование пищевой ценности функциональных продуктов питания: Определение зольности
7	Весы ПВ-6	Приготовление функциональных пищевых продуктов

8	Печь	Тепловая обработка функциональных продуктов питания
9	ШКАФ вытяжной ШВ-1	Обоспечение безопасных условий при работе в лаборатории
10	Блендер 1G 909	Приготовление функциональных пищевых с элементами гомогенизации
11	стол производственный СПРО7-2	Подготовка функциональных пищевых продуктов
12	Шкаф сушильный	Исследование пищевой ценности функциональных продуктов питания: Определение сухих веществ

Кафедра проектирования технологических машин

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3 4, семестры : 6 7

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**6**	**7**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	28
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	,8	3,2
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	114
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций механического оборудования предприятий общественного питания
з5. знать о функциональных возможностях механического оборудования предприятий питания
з7. знать правила безопасной эксплуатации механического оборудования, применяемого в предприятиях питания
у3. уметь эксплуатировать оборудование для механической обработки пищевых продуктов
у5. уметь правильно определять функциональное применение оборудования
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з13. знать основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для механической обработки продуктов

з14. знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
з4. знать основные направления научно-технического развития механики
***Компетенция ФГОС*: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; *в части следующих результатов обучения*:**
у3. уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
у4. уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
у5. уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	
ОПК.4.з3 знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций механического оборудования предприятий общественного питания	
1.назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций механического оборудования предприятий общественного питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.4.з5 знать о функциональных возможностях механического оборудования предприятий питания	
2.функциональные возможности механического оборудования предприятий питания;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.4.з7 знать правила безопасной эксплуатации механического оборудования, применяемого в предприятиях питания	
3.правила безопасной эксплуатации механического оборудования, применяемого в предприятиях питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.4.у3 уметь эксплуатировать оборудование для механической обработки пищевых продуктов	
4.эксплуатировать оборудование для механической обработки пищевых продуктов	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.4.у5 уметь правильно определять функциональное применение оборудования	
5.правильно определять функциональное применение оборудования	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.з4 знать основные направления научно-технического развития механики	
6.основные направления научно-технического развития механики	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.з13 знать основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для механической обработки продуктов	
7.основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для механической обработки продук	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.з14 знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания	
8.основные технические, технологические и эксплуатационные показатели оборудования предприятий питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у3 уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования	
9.работать со справочной и технической литературой	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

10.выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у4 уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания	
11.выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций на предприятиях питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у5 уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания	
12.рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания : [учебник для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)] / Л. М. Корнюшко. - СПб., 2006. - 281, [1] с. : ил.

2. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч.. Ч. 1 : учебник [по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"]. - М., 2010. - 415, [1] с. : схемы, табл.

3. Гилета В. П. Механика. Расчет зубчатых передач : учебное пособие / В. П. Гилета, Н. А. Чусовитин, Б. В. Юдин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 84, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000208251

4. Гилета В. П. Механика. Расчет зубчатых передач : [учебное пособие для вузов] / В. П. Гилета, Н. А. Чусовитин, Б. В. Юдин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 84, [1] с. : ил., табл., схемы. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000216643

5. Чернилевский, Д.В. Детали машин и основы конструирования. Учебник для вузов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : Машиностроение, 2012. — 672 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/5806 — Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для начального проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М., 2002. - 457 с. : ил.

2. Ботов М. И. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания (механическое, тепловое и торговое оборудование) : [учебное пособие по специальности "Технология продуктов общественного питания" и др.] / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, А. Н. Стрельцов. - М., 2005. - 208 с. : ил.

3. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. - М., 2006. - 335, [1] с. : ил., табл.

4. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2 : учебник [для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"] / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - М., 2010. - 489, [1] с. : схемы

5. Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И Ботов, В. Д. Елхина. - Санкт-Петербург [и др.], 2015. - 158 с. : ил.

6. Гилета В. П. Основы проектирования и конструирования машин [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / В. П. Гилета ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000162751. - Загл. с экрана.

7. Леликов, О.П. Основы расчета и проектирования деталей и узлов машин. Конспект лекций по курсу 'Детали машин'. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : Машиностроение, 2007. — 464 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/745 — Загл. с экрана.

8. Жулай В.А. Детали машин [Электронный ресурс]: курс лекций/ Жулай В.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2013.— 238 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/22654.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. Портал машиностроения [Электронный ресурс]: источник отраслевой информации. - 2017. - Режим доступа : http://www.mashportal.ru. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

4. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

5. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование : методические указания к выполнению лабораторно-практических работ для ФМА специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. П. Коршунов]. - Новосибирск, 2010. - 58, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000146714

2. Оборудование предприятий общественного питания : рабочая программа и методические указания для ЭМФ специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. П. Коршунов]. - Новосибирск, 2006. - 26, [1] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000058450

3. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Компас 3D
2 Microsoft Office
3 NX
4 SolidEdge

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Проектор BenQ W1200 DLP 1800 ANSI 1080P(к.5,ауд.250)	Для проведения лабораторных работ
2	УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНКА 526	Для проведения лабораторных работ
3	ЭЛ.МЯСОРУБКА 743	Для проведения лабораторных работ

4	МАШИНА кремовзбивальная	Для проведения лабораторных работ
5	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300	Для проведения лабораторных работ

Комплект оборудования

№	Наименование	Назначение
1	Терминальный класс№6	Проведение лекционных, практических и лабораторных занятий.
2	Проектор BenQ W1200 DLP 1800 ANSI 1080P(к.5,ауд.250)	Для проведения занятий со студентами

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**8**	**9**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	0
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	12
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	8
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	83
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; *в части следующих результатов обучения*:**
з4. знать о применении систем автоматизированного проектирования в проектировании предприятий общественного питания методику и способы создания чертежей предприятий питания и их элементов с помощью систем автоматизированного проектирования
у7. владеть методикой разработки чертежей предприятий общественного питания и их элементов с применением систем автоматизированного проектирования

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания

ПК.2.з4 знать о применении систем автоматизированного проектирования в проектировании предприятий общественного питания методику и способы создания чертежей предприятий питания и их элементов с помощью систем автоматизированного проектирования	
1.о современных достижениях науки и техники в области САПР	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
2.о применении САПР в проектировании предприятий общественного питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.2.у7 владеть методикой разработки чертежей предприятий общественного питания и их элементов с применением систем автоматизированного проектирования	
3.методику и способы создания чертежей и их элементов в программах AutoCAD и Microsoft Visio	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
4.ориентироваться в программной среде, работать с фигурами Microsoft Visio и AutoCAD	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
5.создавать различные схемы (в т.ч. технологические), графики, диаграммы, элементы оформления чертежей в Microsoft Visio и AutoCAD	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
6.создавать схематические изображения технологического оборудования, элементы строительных чертежей, трафареты в Microsoft Visio и AutoCAD	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
7.создавать чертежи предприятий общественного питания в программах Microsoft Visio и AutoCAD	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
8.владения специальной терминологией	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
9.работы в программах Microsoft Visio и AutoCAD	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
10.применения программ Microsoft Visio и AutoCAD в области проектирования предприятий общественного питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Жарков Н.В. AutoCAD 2013 [Электронный ресурс]: официальная русская версия. Эффективный самоучитель/ Н.В. Жарков— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Наука и Техника, 2013.— 624 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35358.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Лагинова О.Ю. Разработка схем и диаграмм в Microsoft Visio 2010 [Электронный ресурс]/ Лагинова О.Ю.— Электрон. текстовые данные.— М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016.— 127 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/39566.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Максименко Л. А. Выполнение планов зданий в среде AutoCAD : учебное пособие / Л. А. Максименко, Г. М. Утина ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 114 с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000220172

4. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник [для бакалавров] / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - Санкт-Петербург, 2012. - 288 с. : ил., табл.

Дополнительная литература

1. Глушаков С. В. Деловая графика / С. В. Глушаков, А. В. Лобяк, А. С. Сурядный. - Харьков, 2002. - 389 с. : ил.

2. Инженерная 3D-компьютерная графика : учебное пособие для бакалавров / [А. Л. Хейфец и др.] ; под ред. А. Л. Хейфеца ; Южно-Урал. гос. ун-т. - Москва, 2012. - 464 с. : ил., табл.

3. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования : [учебное пособие для вузов по специальности 260302 (271300) "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированного специалиста 260600 (655800) "Пищевая инженерия"] / [Г. В. Алексеев и др.]. - СПб., 2006. - 291, [2] с. : ил.

4. Леонтьев Б. К. Microsoft Visio 2002 Professional: Построение проектов, диаграмм и бизнес-схем в операционной системе Microsoft Windows XP / Борис Леонтьев. - М., 2002. - 510 с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. Autodesk [Электронный ресурс] : программы для 3D-проектирования, дизайна, анимации и графики. - Autodesk Inc.,2017. - Режим доступа : https://www.autodesk.ru/. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. Visio [Электронный ресурс]: домашняя страница // Microsoft. - 2017. - Режим доступа: http://products.office.com/ru-RU/visio. - Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

5. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

6. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания : лабораторный практикум для специальности 260501.65 - "Технология продуктов общественного питания" и направления подготовки бакалавров 260800.62 - "Технология продукции и организация общественного питания" очной и заочной форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. А. Н. Сапожников]. - Новосибирск, 2012. - 72, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178403

3. Сапожников А. Н. Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. Н. Сапожников ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235045. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Autodesc AutoCAD

2 Microsoft Office

3 Microsoft Visio

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционного занятия

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для проведения практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Индустриальное производство в общественном питании

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**8**	**9**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	28
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	114
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з15. знать основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии
з16. знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции
з17. знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании
у12. уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары
у13. уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)

у14. уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции
у15. уметь разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции
у18. иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий
з3. знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны
з4. знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них
з5. знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности
у10. иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)
у6. уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных
у7. уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
у8. уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учтеом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда
у9. иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Индустриальное производство в общественном питании	
ПК.1.з15 знать основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии	
1.основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з16 знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции	
2.техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з17 знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании	

3.правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у13 уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)	
4.разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у12 уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары	
5.организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у14 уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	
6.осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у15 уметь разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	
7.разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у18 иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания	
8.в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.з3 знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны	
9.объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.з2 знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий	

10.преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.з4 знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них	
11.методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.з5 знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности	
12.классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.у6 уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных	
13.рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.у7 уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса	
14.рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.у8 уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учтеом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда	
15.рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учтеом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.у9 иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции	
16.в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.у10 иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)	
17.инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.у7 уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса	
18.в оценке эффективности использования оборудования, механизированных и автоматизированных линий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.у10 иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)	
19.в планировании внедрения инноваций в производство	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : [учебник для вузов по торговым специальностям] / В. Д. Ершов. - Санкт-Петербург, 2010. - 227, [2] с. : табл., ил., схемы

2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : [учебное пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 402, [1] с. : схемы, табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000161460

3. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания : [справочник] / Л. В. Шуляков. - Ростов-на-Дону, 2013. - 495 с. : ил.

Дополнительная литература

1. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания / [сост. М. А. Татарников]. - М., 2005. - 367 с.

2. Справочник технолога общественного питания / [А. И. Мглинец и др.]. - М., 2000. - 416 с. : ил.

3. Голубев В. Н. Справочник работника общественного питанния / В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская ; под ред. В. Н. Голубева. - М., 2003. - 589 с. : табл.

4. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс : [учебник для вузов] / [В. А. Гуляев и др.] ; под ред. В. А. Гуляева. - Москва, 2002. - 541, [1] с. : ил.

5. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / С. И. Главчева, С. М. Хасанова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2008]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000162922. - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Visio

3 Autodesc AutoCAD

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для проведения практических занятий и выполнения расчетно-графических заданий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Маркетинг в общественном питании

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	24
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	82
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.30 готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства
***Компетенция ФГОС*: ПК.31 способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания
у1. владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Маркетинг в общественном питании	
ПК.31.з1 знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания	
1.о существующих концепциях маркетинга	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2.о сущности и основных понятиях маркетинговой стратегии	Лекции; Самостоятельная работа
3.основные направления маркетинговой деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
4.сущность и масштабы маркетинговых исследований	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
5.методы сбора информации о рынке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.30.у1 уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства	
6.использовать методологию маркетинга на практике	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.з1 знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания	
7.анализировать окружающую среду маркетинга	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
8.использовать в планировании маркетинговые информационные системы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.у1 владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания	
9.рассчитать модель покупательского поведения на рынке	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
10.оценивать степень зависимости принимаемых решений от инструментов политики маркетинга	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.з1 знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания	
11.выявлять форму организации для управления маркетинговыми функциями	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
12.провести анализ контролируемых и неконтролируемых элементов маркетинга	Лекции; Самостоятельная работа
13.прогнозировать маркетинговую ситуацию на базе современных моделей и статистических инструментов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.30.у1 уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства	
14.принимать решения о выборе метода охвата покупателей на рынке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.у1 владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания	
15.выбирать более эффективные каналы сбыта	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
16.поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
17.кабинетных и полевых маркетинговых исследований	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
18.использования средств организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности территории, разра-ботки маркетинговых программ	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.30.у1 уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства	
19.владеть методами маркетинга, что обеспечивают конкурентные преимущества фирмы, разрабатывать стратегии маркетинга с учетом рыночной конъюнктуры	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
20.о маркетинговой среде и ее структуре	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
21.проводить анализ целевых сегментов рынка	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.30.у1 уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства	
22.о системе маркетинговых исследований и маркетинговой информации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
23.информационное обеспечение маркетинговой деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.з1 знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания	
24.о комплексе маркетинга: товар, цена, распределение, продвижение	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
25.разрабатывать комплексный план маркетинга с учетом стратегии сегментирования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.у1 владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания	
26.о процессе управления маркетингом	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
27.виды стратегического планирования	Лекции; Самостоятельная работа
28.роль и значение корпоративной стратегии планирования	Лекции; Самостоятельная работа
29.основные технологии маркетинга	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
30.планировать рекламный бюджет	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
31.проводить маркетинговые исследования с применением современных методик	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Котлер, Филип. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 1071 с. - (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 0-13-119378-3 (англ.), ISBN 978-5-238-01263-6 (русск.). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Костина Г. Д. Поведение потребителей на рынке товаров и услуг : учебное пособие / Г. Д. Костина, Н. К. Моисеева. - М., 2010. - 174, [1] с. : ил., табл.

Дополнительная литература

1. Акулич И. Л. Маркетинг : учебник для экон. спец. вузов / И. Л. Акулич. - Минск, 2002. - 447 с.

2. Березин И. С. Маркетинговый анализ. Принципы и практика. Российский опыт : Как занять и удержать лидер. позиции в своем секторе рынка. - М., 2002. - 390 с. : ил.

3. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.В. Кацерикова— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14389.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Котлер Ф. Основы маркетинга. Краткий курс : [пер. с англ.] / Ф. Котлер. - Москва, 2006. - 646 с. : ил.. - Парал. тит. л. англ..

5. Титова В. А. Маркетинг : учебное пособие / В. А. Титова. - Ростов н/Д, 2001. - 447 с.

6. Титова В. А. Основы маркетинга : [учебник] / А. А. Титова, М. Е. Цой, О. Л. Лямзин. - Новосибирск, 2008. - 379 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000084313

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Харитонова Т. В. Маркетинг в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Т. В. Харитонова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235171. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекционных и практических занятий и защите контрольных работ

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Используется при проведении лекционных и практических занятий и выполнении контрольных работ

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Кухня народов мира

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	26
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		12
10	Самостоятельная работа, час.	0	116
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
у2. уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у5. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**

з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Кухня народов мира	
ПК.6.з3 знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания	
1.о системе и типах питания народов зарубежных стран	Лекции; Самостоятельная работа
2.об основных факторах, формирующих национальную кухню	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
3.отличительные особенности кухонь и технологию приготовления традиционных блюд народов Европы и Юго-Восточной Азии	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у5 уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	
4.пищевые предпочтения народов Европы и Юго-Восточной Азии	Лекции; Самостоятельная работа
5.пищевые ограничения народов Европы и Юго-Восточной Азии	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.3.з1 знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
6.самостоятельно готовить блюда болгарской, итальянской, французской, китайской и японской кухонь	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.3.у2 уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
7.оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
8.разрабатывать технико-технологические карты блюд любой национальной кухни	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.3.у2 уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
9.составления меню для национальных делегаций из Европы и Юго-Восточной Азии	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.6.з3 знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания	
10.опытом работы с нормативными документами	Лекции; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Марченко В.В. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.В. Марченко, Н.В. Судакова— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 149 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66079.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955 - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268

2. Линде Г. Приятного аппетита! / Г. Линде, Х. Кноблох. - М., 1971. - 295 с.

3. Новоженов Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 1 : [практическое пособие] / Ю. М. Новоженов, Л. Н. Сопина. - М., 1993. - 319 с.

4. Новоженов Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 2 : Практ. пособие. - М., 1993. - 288с.

5. Приятного аппетита : 255 лучших кулинарных рецептов отечественной и зарубежной кухни / [сост. В. Черкасская]. - Ставрополь, 1989. - 115, [2] с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: http://restoranoff.ru. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

4. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

5. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Аширова Н. Н. Кухня народов мира [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. Н. Аширова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235341. - Загл. с экрана.

2. Кухня народов мира : методические указания к выполнению лабораторных и расчетно-графических работ для очного и заочного отделений 4-5 курсов / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. Н. Аширова]. - Новосибирск, 2014. - 45, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000185287

3. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных, лабораторных занятий и защиты расчетно-графических заданий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для выполнения расчетно-графических заданий

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных работ
2	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных работ
3	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных работ
4	Столы производственные	Для проведения лабораторных работ
5	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных работ
6	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных работ
7	Кофемашина Jura Impressa XS90	Для проведения лабораторных работ
8	Холодильник (витрина) Бирюса 152E	Для проведения лабораторных работ
9	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных работ

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Национальные кухни народов России

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	26
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		12
10	Самостоятельная работа, час.	0	116
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
у2. уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
***Компетенция ФГОС*: ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у19. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания

у5. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
у8. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Национальные кухни народов России	
ОПК.5.у1 владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий	
1.о системе и типах питания народов России и основных факторах, формирующих национальные кухни народов России	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
2.отличительные особенности кухонь народов России	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.з3 знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания	
3.пищевые предпочтения и ограничения народов России, ассортимент используемого сырья и продуктов	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у19 владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	
4.обладать способностью, разрабатывать программы производственной деятельности по внедрению блюд национальных кухонь России	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.1.у8 уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	
5.самостоятельно готовить блюда русской, татарской, кавказкой кухонь и обладать способностью в управлении операционной деятельностью организации	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.3.у2 уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
6.оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд национальных кухонь России и оформить документально принятие решений операционного контроля	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.3.з1 знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
7.владеть навыками документального оформления технологических изменений при внедрении национальных блюд России	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у5 уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	
8.составления меню для национальных делегаций из разных уголков России	Лекции; Самостоятельная работа
ОПК.5.у1 владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий	
9.владеть опытом работы с нормативной документацией при принятии решений в производственной деятельности организации	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4, 500 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955 - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268

2. Новоженов Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 1 : [практическое пособие] / Ю. М. Новоженов, Л. Н. Сопина. - М., 1993. - 319 с.

3. Новоженов Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 2 : Практ. пособие. - М., 1993. - 288с.

4. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. Похлебкин. - Москва, 2009. - 638, [1] с.

5. Похлебкин В. В. Тайны хорошей кухни / В. Похлебкин. - М., 1985. - 189, [2] с. : ил.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. - СПб., 2004. - 423, [1] с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: http://restoranoff.ru. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

4. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

5. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Аширова Н. Н. Национальные кухни народов России [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [специальность 190304 - Технология продукции и организация общественного питания] / М. Э. Рояк ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235220. - Загл. с экрана.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для проведения лабораторных занятий и самоподготовки

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных занятий
2	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных занятий
3	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных занятий
4	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий
5	Блендер "Масар" P102 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий
6	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий
7	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных занятий
8	Столы производственные	Для проведения лабораторных занятий
9	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнлог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий
10	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	Для проведения лабораторных занятий
11	Блендер 1G 909	Для проведения лабораторных занятий
12	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных занятий
13	Холодильник Атлант MXM-2706-80	Для проведения лабораторных занятий
14	печь подовая модели "DC-32"	Для проведения лабораторных занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Питание как часть национальной культуры народов

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестры : 3 4

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**3**	**4**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		13
10	Самостоятельная работа, час.	0	119
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания
у2. иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания
у5. уметь анализировать исторический путь развития культуры питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
з6. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
***Компетенция ФГОС*: ПК.7** **способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать историю развития индустрии гостеприимства

з2. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Питание как часть национальной культуры народов	
ПК.1.з11 знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
1.о роли культуры питания в построении рецептур на кулинарную продукцию	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.2.з2 знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания	
2. о взаимосвязи культуры питания с материальной культурой	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.7.з1 знать историю развития индустрии гостеприимства	
3.об основных составляющих культуры питания и ее роли в развитии индустрии гостеприимства	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.2.у2 иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	
4.об основных системах и типах питания народов мира	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з6 знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	
5.основные исторические этапы формирования и развития культуры питания; влияние на основные параметры технологических процессов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.з2 знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания	
6.факторы, формирующие традиции и обычаи в питания различных наций	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у2 иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	
7.характерные особенности и традиции в питании различных народов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у5 уметь анализировать исторический путь развития культуры питания	
8. составляющие кулинароного опыта в различных странах мира: основные национальные блюда, напитки, сотловый этикет, традиции и обычаи	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у2 иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	
9.анализировать закономерности развития и особенности культуры питания народов разных стран	Практические занятия; Самостоятельная работа
10.составления меню для организации питания гостей из других стран с учетом особенностей их культуры питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з2 знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	
11. виды и особенности сервиса, правила сервировки стола и столовго этикета	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Чередниченко Л. Е. Питание как часть культуры народов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для бакалавров ФМА 1 курса 2 семестра и специалистов 2 курса 4 семестра по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182167. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Новоженов Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 1 : [практическое пособие] / Ю. М. Новоженов, Л. Н. Сопина. - М., 1993. - 319 с.

2. Линде Г. Приятного аппетита! : [кругосветное путешествие по кухням мира : сокр. пер. с нем.] / Г. Линде, Х. Кноблох. - М., 1993. - 335 с.

3.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Формирование кухонь народов мира и факторы, влияющие на их развитие : методические указания к выполнению лабораторных, практических (семинарских) занятий и расчетно-графического задания для магистрантов 1 курса очного отделения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. Н. Аширова]. - Новосибирск, 2014. - 32, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207304

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется для проведения лекций, семинарских и практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
История отечественной и зарубежной ресторации

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестры : 3 4

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**3**	**4**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		13
10	Самостоятельная работа, час.	0	119
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации
у1. уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации
у6. иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации
***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
з6. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
***Компетенция ФГОС*: ПК.7** **способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; *в части следующих результатов обучения*:**

з1. знать историю развития индустрии гостеприимства
з2. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
История отечественной и зарубежной ресторации	
ОК.2.з1 знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	
1.об исторических этапах формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации в древний и средневековый прериоды	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2. об особенностях становления отрасли общественного питания в различных странах мира	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з2 знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	
3.об основных периодах развития ресторанного сервиса в мире. Виды и особенности сервиса.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.з1 знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	
4. об истории развития застольного этикета	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з1 знать историю развития индустрии гостеприимства	
5. исторические предпосылки возникновения и развития предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.з1 знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	
6.основные исторические этапы развития отечественной и зарубежной ресторации (новое время)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з6 знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	
7.историю возникновения столовой посуды, приборов, белья, материалы для их производства. Историю технологических процесссов и их основные параметры.	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з11 знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
8.историю национальных блюд, их особенности, исторические названия блюд. Принципы построения рецептур	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у1 уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации	
9.сопоставлять этапы развтия ресторации и выявлять факторы их стимулирующее и тормозящие. Анализировать динамику развития отрасли	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.2.у6 иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации	
10. выделять основные факторы, способствующие развитию ресторанного сервиса на разных этапах его становления, общие закономерности развития ресторанного дела, ориентироваться в хронологии важнейших этапов формирования ресторанной инфра-структуры.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
11. проводить сравнительный анализ истории становления и развития ресторанного бизнеса в России, Европе, Америке	Лекции; Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : [учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 204 с., [4] л. ил. : табл., рис.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000159508

2. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017. - 177, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной ресторации [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234916. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Применяется для проведения лекций, семинарский и практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Социальное питание

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**8**	**9**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	20
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	86
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; *в части следующих результатов обучения*:**
у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у19. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; *в части следующих результатов обучения*:**
з6. знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем

***Компетенция ФГОС*: ПК.22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у4. уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Социальное питание	
ПК.1.у19 владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	
1.владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
2.уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.з6 знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	
3.знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.у2 уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
4.владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции	Практические занятия; Самостоятельная работа
5.знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.22.з2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	
6.уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.у4 уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
7.уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.з2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	
8.о существующих видах социальных предприятий питания и специфике обслуживаемых в них контингентов	Лекции; Самостоятельная работа
9.о способах рационального использования сырьевых, энергетических материальных и финансовых ресурсов	Лекции; Самостоятельная работа
10.об основных проблемах деятельности социальных предприятий	Лекции; Самостоятельная работа
11.владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
12.уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Холостова Е. И. Социальная политика и социальная работа : учебное пособие / Е. И. Холостова. - М., 2011. - 204, [1] с.

2. Особенности и организация питания различных групп населения : учебное пособие. - Новосибирск, 2011. - 90 с.

3. ЭБС Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 1993. - Режим доступа: http://e.lanbook.com. - Загл. с экрана.

4. ЭБС IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Люблинский В. В. Социальная политика и проблемы развития общества. Опыт стран Запада / В. В. Люблинский // Полис: Политические исследования. - 2013. - № 5. - С. 155-165.

2. Качество жизни населения в России и ее регионах : монография / [Г. П. Литвинцева и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 559 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000113334

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Экономика и управление социальным питанием : методические указания к практическим, семинарским занятиям, РГЗ для 5-го курса ФМА специальности: 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" и 4-го курса ФМА направления подготовки бакалавра 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Л. Н. Рождественская]. - Новосибирск, 2012. - 39, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000170951

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

3. Рождественская Л. Н. Социальное питание [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235002. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	для проведенияпрактических занятий

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Компьютер CPU Intel Pentium D 915	для проведения практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Ресторанный бизнес

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**8**	**9**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	20
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	86
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; *в части следующих результатов обучения*:**
у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у19. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; *в части следующих результатов обучения*:**
з6. знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем

***Компетенция ФГОС*: ПК.22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у4. уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Ресторанный бизнес	
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
1.уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.з2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	
2.производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана	Практические занятия
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
3.диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.у4 уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
4.методы и формы разработки и применения стандартов качества на предприятии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.у2 уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
5.планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Лекции; Практические занятия
ПК.6.у4 уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
6.навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; навыками организации интерьера сетевого ресторана; навыками продвижения ресторанных услуг	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.у2 уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
8.планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала предприятия	Практические занятия
ПК.6.у4 уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	

9.осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявлять коммуникативные умения	Практические занятия; Самостоятельная работа
10.навыком осуществления мотивационных программ на всех ее этапах и оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	Практические занятия; Самостоятельная работа
11.навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.у2 уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
12.уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
13.навыками расчета суммы капиталообразующих инвестиций, затрат на основные материалы	Практические занятия
ПК.22.з2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	
14.владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
15.уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.у2 уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
16.знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у19 владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	
17.знать методы оценки эффективности внедренных инноваций и работы технологического оборудования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.з2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	
18.уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Лекции; Практические занятия
ПК.2.з6 знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	
19.знать современныеметоды прогнозирования и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.у2 уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
20.уметь проводить анализ, планирование, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов	Практические занятия
ПК.2.з6 знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	
21.общие принципы организации производства на предприятии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
22.основы бизнес-процесса ресторана	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у19 владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	
23.теоретические основы организации предприятия общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. МакДональд М. Сфера услуг : полное пошаговое руководство по маркетинговому планированию / М. Мак-Дональд, Э. Пэйн ; [пер. с англ. А. Н. Назайкина ; под ред. С. М. Кировой]. - М., 2009. - 445 с. : ил., табл.. - На обл. в подзаг.: Консалтинг, индустрия развлечений, ресторанный бизнес, гостиничный бизнес, банки, туристический бизнес, пассажирские перевозки, услуги в сфере IT, индустрия красоты и здоровья.

2. Артемова Е. Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : [учебное пособие для вузов по направлению "Технология продукции и организация общественного питания"] / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М., 2011. - 175, [1] с. : табл.

3. Реклама в ресторанном бизнесе : учебное пособие для вузов / [В. Н. Хапенков и др.]. - М., 2011. - 173, [2] с. : ил., табл.

4. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

5. Жулидов С.Б. The Restaurant Business [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000/ Жулидов С.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 239 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/7031.html.— ЭБС «IPRbooks»

6. Милл Роберт Кристи Управление рестораном (3-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 536 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52582.html.— ЭБС «IPRbooks»

7. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14389.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Осипов В. П. Ресторанный бизнес в России : Справочник ресторатора / [В. Н. Осипов, С. Л. Ефимов, А. Е. Орехов и др.] ;Под общ. ред. С. Л. Ефимова. - М., 2000. - 475 с. : ил.

2. Волкова И. В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть / И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - М., 2003. - 184 с., [8] л. ил.

3. Волкова И. В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть / И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - М., 2004. - 184 с., [8] л. ил.

4. Щетинина Е. Б. Менеджмент ресторанных услуг [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Щетинина Е. Б. - М., 2006. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с контейнера.

5. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер [и др.] ; под ред. С. Л. Ефимова. - М., 2007. - 509 с., [16] л. цв. ил. : ил., фот.

6. Эгертон-Томас К. Ресторанный бизнес : Как открыть и успешно управлять рестораном : пер. с англ. / К. Эгертон-Томас. - М., 1999. - 271 с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Рождественская Л. Н. Ресторанный бизнес [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234923. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Компьютер CPU Intel Pentium D 915	Для проведения практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Менеджмент предприятий питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	18
4	Лекции, час.	2	0
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	2	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	88
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; *в части следующих результатов обучения*:**
з3. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
з4. знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений
з5. знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)
у2. уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения
у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования
***Компетенция ФГОС*: ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать методы и формы коммуникаций
у8. иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций
***Компетенция ФГОС*: ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления

***Компетенция ФГОС*: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать основные формы контроля
***Компетенция ФГОС*: ПК.15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
***Компетенция ФГОС*: ПК.17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
***Компетенция ФГОС*: ПК.23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать способы организации производства

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Менеджмент предприятий питания	
ПК.15.у1 уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
1.о теоретических основах менеджмента о законодательной базе управленческих процессов, выполняемых функциях и должностных инструкциях, методах, построении структуры управления, уровне развития трудового коллектива, применяемых стилях, социальных конфликтах и методах управления ими	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.з1 знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления	
2.о сущности, принципах и функциях менеджмента, этапах эвлюции и концепции школ менеджмента	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3.о понятии эффективного менеджмента	Лекции; Самостоятельная работа
4.сущность, содержание, закономерности, принципы и функции менеджмента, ключевые цели организации по функциональным подсистемам; виды организаций; организационную структуру управления организацией	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з4 знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений	
5.методы управления; процесс подготовки и принятия решений; теории мотивации труда; формы власти и влияния, основные теории лидерства и стили руководства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з3 знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	
6.управление конфликтами, самоменеджмент; основные составляющие оценки эффективности социально-экономических систем	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.з1 знать методы и формы коммуникаций	
7.принципы коммуникационной политики; виды коммуникаций	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.3.з3 знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	
8.факторы, определяющие стиль руководства	Лекции; Самостоятельная работа

ОК.7.з1 знать основные формы контроля	
9.основные формы контроля	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.23.з2 знать способы организации производства	
10.знать способы организации производства	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.у2 уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения	
11.дать анализ деятельности предприятия (базы практики) в области менеджмента: анализ работы по организации основных функций, работы с кадрами	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з5 знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)	
12.определить тип структуры управления, дать характеристику штата по различным признакам, оценить эффективность управленческой работы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у8 иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций	
13.выявить отрицательные факторы, снижающие эффективность работы управленческого аппарата	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
14.осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.17.у1 уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	
15.использовать приемы и методы менеджмента в отраслях и сферах применения	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.з5 знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)	
16.определить профиль конкурентных преимуществ предприятия, анализ ценообразования	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.17.у1 уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	
17.применять основные формы контроля на практике	Практические занятия; Самостоятельная работа
18.в области принятия эффективных управленческих решений при организации деятельности предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.15.у1 уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
19.самостоятельного мышления при разработке миссии, целей и задач хозяйственной организации; творческого подхода при анализе конкретных практических ситуаций хозяйственной деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.у3 уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	
20.в области формирования организации, ее функций, видов деятельности, выбора организационно-правовой формы, проектирования организационной структуры управления, комплексного использования методов управления, принятия управленческих решений, мотивации трудовой деятельности, преодоления конфликтных ситуаций на предприятии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Милл Роберт Кристи Управление рестораном (3-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ РобертКристи Милл— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 536 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52582.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Петров Н.А. Основы менеджмента [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.А. Петров, С.В. Мелихов— Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2010.— 83 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20445.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Попович А.М. Основы менеджмента [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.М. Попович, И.П. Попович, С.А. Люфт— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2015.— 508 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59632.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Виханский О. С. Менеджмент : учебник для вузов по экономическим специальностям и направлениям / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - М., 2004. - 527 с. : ил.

2. Виханский О. С. Стратегическое управление : учебник / О. С. Виханский. - Москва, 2005. - 292, [1] с. : табл.

3. Кабушкин Н. И. Основы менеджмента : учебное пособие / Н. И. Кабушкин. - Минск, 2002. - 336 с. : ил.

4. Клавсуц И. Л. Стратегический менеджмент : учебное пособие / И. Л. Клавсуц ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 60, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000125771

5. Котлер Ф. Маркетинг менеджмент / Филип Котлер ; [пер. с англ. А. Железниченко, С. Жильцов]. - Санкт-Петербург, 2005. - 797 с. : ил.. - Парал. тит. л. англ..

6. Мескон М. Х. Основы менеджмента : [учебное пособие] / Майкл Х. Мескон, Майкл Альберт, Франклин Хедоури ; [пер. с англ. и ред. О. И. Медведь]. - М. [и др.], 2008. - 665 с. : ил.

7. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-369-01516-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Харитонова Т. В. Менеджмент предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Т. В. Харитонова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235192. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекционных, практических занятий (в т.ч. деловых игр) и защите расчетно-графических заданий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Используется при проведении практических занятий (в т.ч. деловых игр) и выполнению расчетно-графических заданий

Кафедра аудита, учета и финансов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Бухгалтерский учет

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	18
4	Лекции, час.	2	0
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	2	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	88
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.19 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; *в части следующих результатов обучения*:**
з5. знать прямое и косвенное налогообложение юридических и физических лиц
***Компетенция ФГОС*: ПК.22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам ведения бухгалтерского учета
у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
Бухгалтерский учет	
ПК.22.з1 знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам ведения бухгалтерского учета	

1.знать основополагающие принципы, функции и основы организации бухгалтерского учета	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
2.уметь осуществлять процедуру текущего бухгалтерского учета различных объектов с целью составления бухгалтерской (финансовой) отчетности	Практические занятия; Самостоятельная работа
3.иметь представление о месте и роли бухгалтерского учета в системе хозяйственного учета и системе управления организацией, о проблемах теории и практики современного бухгалтерского учета и перспективах его развития	Лекции; Самостоятельная работа
4.уметь составлять бухгалтерский баланс в бланке типовой формы и определять типы его изменения	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.з1 знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам ведения бухгалтерского учета	
5.знать предмет, объекты, метод бухгалтерского учета	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
6.знать структуру счетов бухгалтерского учета и их классификацию по различным основаниям	Практические занятия; Самостоятельная работа
7.уметь классифицировать хозяйственные средства организации по составу, размещению, функциональной роли и источникам формирования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.з5 знать прямое и косвенное налогообложение юридических и физических лиц	
8.знать методы оценки и учета активов, обязательств и капитала организации	Практические занятия; Самостоятельная работа
9.знать назначение, содержание основных форм бухгалтерской (финансовой) и налоговой отчетности предприятия общественного питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.з1 знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам ведения бухгалтерского учета	
10.знать систему нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.22.у1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
11.иметь представление о круге профессиональных задач бухгалтера в организации, характеризующем основные сферы применения обучающимся полученных знаний	Лекции; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16 + CD-ROM. (переплет) ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=481654 - Загл. с экрана.

2. Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.: 60x90 1/16. (Высшее финансовое образование). ISBN 978-5-905554-98-8, 500 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512166 - Загл. с экрана.

3. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий) : учебник / Н.П. Кондраков. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 584 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/11356. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

4. Бухгалтерский учет : учебник / под ред. проф. В.Г. Гетьмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 601 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znanium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/22821.

5. Бухгалтерский учет в коммерческих организациях: Учебное пособие / Мельник М.В., Егорова С.Е., Кулакова Н.Г. и др. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 480 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-146-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Керимов В. Э. Бухгалтерский учет : учебник : [для вузов] / В. Э. Керимов. - М., 2012. - 775 с. : ил., табл.

2. Астахов В. П. Теория бухгалтерского учета : учебное пособие [для вузов по направлению "Экономика", специальности "Бухгалтерский учет, анализ и аудит"] / В. П. Астахов. - М., 2011. - 395, [1] с. : табл.

3. Правовые основы бухгалтерского учета : учебник / [Е. И. Арефкина и др.] ; отв. ред. Е. Ю. Грачева, Е. И. Арефкина ; Моск. гос. юрид. акад. им. О. Е. Кутафина. - Москва, 2013. - 309 с. : ил., табл.

4. Смелик Р.Г. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс]: учебник/ Смелик Р.Г., Лаврова Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2015.— 348 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59587.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Бухгалтерский учет: Учебник / Н.А. Лытнева, Л.И. Малявкина, Т.В. Федорова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 512 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0544-9, 500 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

6. Бухгалтерский учет: Учебное пособие / Н.П. Кондраков. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 841 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004855-0, 1000 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

7. Бухгалтерский учет: учет оборотных средств: Учебное пособие / Бережной В.И., Суспицына Г.Г., Бигдай О.Б. и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 192 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-010784-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

8. Бухгалтерский учет. Сборник задач: Учебное пособие/Кыштымова Е. А. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 208 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0427-5, 300 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

9. Бухгалтерский учет и аудит: Учебное пособие / Ю.И. Сигидов, М.Ф. Сафонова, Г.Н. Ясменко и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 407 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт). - ISBN 978-5-16-011016-5. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

10. Основы бухгалтерского учета (краткие)/К.Ю.Цыганков - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 152 с.: 60х90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0361-4, 200 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

11. Шевелев А. Е. Бухгалтерский учет расчетов : [учебное пособие по специальности "Бухгалтерский учет, анализ и аудит"] / А. Е. Шевелев, Е. В. Шевелева. - М., 2009. - 506, [1] с. : табл.

Интернет-ресурсы

1. Международный бухгалтерский учет [Электронный ресурс] : сайт журнала. – Режим доступа: http://www.fin-izdat.ru/journal/interbuh. – Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс] : сайт журнала. – Режим доступа: http://www.buhgalt.ru. – Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

5. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

6. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Гилева Н. Н. Бухгалтерский учет и анализ [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов всех форм обучения] / Н. Н. Гилева, Е. В. Хоменко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207687. - Загл. с экрана.

2. Бухгалтерский учет в общественном питании : программа дисциплины, задание и методические указания к контрольной работе для студентов 3 курса ФМА, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Н. Н. Гилева, Е. В. Хоменко]. - Новосибирск, 2010. - 20, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000137576

Специализированное программное обеспечение

1 СПС "КонсультантПлюс"

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для представления презентаций лекций

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы научной работы

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестры : 5 6

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**5**	**6**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	26
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		12
10	Самостоятельная работа, час.	0	116
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
у2. уметь анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике
у5. уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
***Компетенция ФГОС*: ПК.24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
з4. знать этапы и организацию проведения научно-исследовательских работ
у1. уметь анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
у5. иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента
***Компетенция ФГОС*: ПК.26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; *в части следующих результатов обучения*:**

у2. уметь разрабатывать теоретические и математические модели технологических процессов
у3. уметь производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исслдования
у4. иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Основы научной работы	
ОПК.1.у1 уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области	
1.о современном состоянии мировой и российской науки	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.з4 знать этапы и организацию проведения научно-исследовательских работ	
2.об организации научных исследований по отношению к сырью и продукции общественного питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
3.этапы выполнения научно-исследовательской работы	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у5 иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента	
4.методы обработки результатов экспериментальных исследований	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
5.организацию работы научно-исследовательской лаборатории	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.1.у2 уметь анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике	
6.анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у1 уметь анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
7.уметь анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.1.у5 уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях	
8.уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у2 уметь разрабатывать теоретические и математические модели технологических процессов	
9.разрабатывать теоретические и математические модели процессов и объектов научных исследований	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у5 иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента	
10.составлять программу и подбирать методику исследования	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
11.организовывать и проводить эксперименты	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.26.у3 уметь производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исслдования	
12.производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исследования	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
13.внедрять результаты научных исследований в действующие производства	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

ПК.26.у4 иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных	
14.работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.24.у5 иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента	
15.проведения научных исследований	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Кузнецов И.Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Кузнецов И.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 283 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60483.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Ли Г.Т. Основы научных исследований (учебно-методический комплекс) [Электронный ресурс]: монография/ Ли Г.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Русайнс, 2015.— 103 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61633.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Основы научных исследований: Учебное пособие для бакалавров / М.Ф. Шкляр. - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2012. - 244 с.: 60x84 1/16. (переплет) ISBN 978-5-394-01800-8, 1500 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=340857 - Загл. с экрана.

4. Основы научных исследований и патентоведение [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013.— 227 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64754.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Вершинин В. И. Планирование и математическая обработка результатов химического эксперимента : учебное пособие по специальности 011060 "Химия" / В. И. Вершинин, Н. В. Перцев ; Омский гос. ун-т им. Ф. М. Достоевского. - Омск, 2005. - 215 с. : ил.

2. Кринецкий И. И. Основы научных исследований : [учебное пособие для вузов] / И. И. Кринецкий. - Киев ;, 1981. - 205, [2] с. : схемы

3. Львовский Е. Н. Статистические методы построения эмпирических формул : учебное пособие / Е. Н. Львовский. - М., 1982. - 224 с. : ил., табл.

4. Порсев Е. Г. Организация и планирование экспериментов : учебное пособие / Е. Г. Порсев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 152, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000146033

5. Ярославцев М. В. Статистическая обработка результатов эксперимента в MathCAD [Электронный ресурс] : конспект лекций / М. В. Ярославцев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000222378. - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. Подлегаева Т.В. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Подлегаева, А.Ю. Просеков. - Кемерово, 2004. - 101 с. - Режим доступа : http://e-books.ksavm.senet.ru/Books/physics/methods_Podlegaevs.pdf. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. Об образовании в Российской Федерации (с изменениями) [Электронный ресурс] : Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ // Кодекс. - АО «Кодекс», 2017. - Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/902389617. - Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

5. Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Муратова, С.Г. Толстых, С.И. Дворецкий, О.В. Зюзина, Д.В. Леонов. – Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО "ТГТУ", 2011. – 80 с. – Режим доступа : http://www.tstu.ru/book/elib/pdf/2011/muratova-a.pdf. - Загл. с экрана.

6. Доспехов Б.А. Методика полевого опыта (с основами статистической обработки результатов исследований) [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Б.А. Доспехов. — Москва : Агропромиздат, 1985. — 351 с. - Режим доступа : http://vniioh.ru/dospexov-b-a-metodika-polevogo-opyta-5-e-izd/. - Загл. с экрана.

7. Шевелёва Г.И. Патентоведение и основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебный комплекс / Г.И. Шевелёва. - Кемерово, 2003. - 80 с. - Режим доступа : http://e-lib.kemtipp.ru/uploads/19/toop097.doc. - Загл. с экрана.

8. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

9. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Сапожников А. Н. Основы научной работы [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. Н. Сапожников ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234980. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 AnyLogic PLE

2 MATLAB Statistics Toolbox

3 Microsoft Office

4 Project Expert 7

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекционных занятий и защите контрольной работы

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Используется для поиска информации и обработки результатов экспериментальных исследований

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Дозиметр-радиометр ДРГБ-01	Используется для проведения экспериментальных исследований

2	АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ 55	Используется для проведения экспериментальных исследований
3	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Используется для проведения экспериментальных исследований
4	Весы лабораторные электронные CE323	Используется для проведения экспериментальных исследований
5	Ионометр ИНИОН-4101	Используется для проведения экспериментальных исследований
6	ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ 859	Используется для проведения экспериментальных исследований
7	ШКАФ вытяжной ШВ-1	Используется для проведения экспериментальных исследований
8	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Используется для проведения экспериментальных исследований
9	Шкаф сушильный	Используется для проведения экспериментальных исследований
10	ШКАФ сушильный 2В-151	Используется для проведения экспериментальных исследований

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Экология продуктов питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 3, семестры : 5 6

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**5**	**6**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	26
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	2	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		12
10	Самостоятельная работа, час.	0	116
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.1** **способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з8. знать технические средства для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
у17. иметь навыки использования технических средств для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
***Компетенция ФГОС*: ПК.24** **способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *в части следующих результатов обучения*:**
у4. иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з5. знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания

у7. иметь навыки использования нормативной документации в области экологии продуктов питания в условиях их производства

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Экология продуктов питания	
ПК.1.з8 знать технические средства для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья	
1.знать технические средства для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.у17 иметь навыки использования технических средств для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья	
2.иметь навыки использования технических средств для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья	Лабораторные работы
ПК.6.з5 знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания	
3.знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.6.у7 иметь навыки использования нормативной документации в области экологии продуктов питания в условиях их производства	
4.иметь навыки использования нормативной документации в области экологии продуктов питания в условиях их производства	Лабораторные работы
ПК.24.у4 иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы	
5.иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы	Лабораторные работы

Литература

Основная литература

1. Габелко С. В. Экология продуктов питания : учебное пособие / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 192 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000221375

2. Габелко С. В. Экология продуктов питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182474. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник для вузов / В. М. Позняковский. - Новосибирск, 2005. - 519, [1] с. : ил., табл.

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Д. Димитриев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62155.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4176.html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Экология продуктов питания : методические указания к лабораторным и практическим занятиям для 3 курса ФМА специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. С. В. Габелко]. - Новосибирск, 2010. - 26, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2010/3786.pdf

2. Экология продуктов питания : методические указания к лабораторным и практическим занятиям по направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. С. В. Габелко]. - Новосибирск, 2014. - 67, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000202969

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

3 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Дозиметр-радиометр ДРГБ-01	для лабораторных работ
2	Весы лабораторные электронные CE323	для лабораторных работ
3	Нитрат-тестер "СОЭКС"(к.5,221а)	для лабораторных работ
4	Электроплитка "Кварц"(к.5,к.221-а)	для лабораторных работ
5	Микроскоп МИКМЕД-5 (к.221а)	для лабораторных работ
6	Стол учен.лабораторный	для лабораторных работ

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Деловой протокол и этикет

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	10
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	83
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и пр.)
у2. уметь оперировать приемами коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры)
у8. иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций
***Компетенция ФГОС*: ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия
у2. уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики
у3. иметь навыки толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
***Компетенция ФГОС*: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать слагаемые положительного имиджа делового человека
у1. иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере

у2. уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа
***Компетенция ФГОС*: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать основы делопроизводства
у2. иметь навыки оформления и ведения документооборота
у5. уметь составлять и оформлять различные документы в делопроизводстве предприятий питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий

Деловой протокол и этикет

ОК.5.з2 знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и пр.)	
1. О существующих приемах, тактиках и статегиях ведения деловых переговоров и бесед	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.з2 знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия	
2.о слагаемых корпоративной этики, видах этикета, социальных, этнических, религиозных и прочих факторах его формирвоания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у2 уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики	
3.о типах и видах конфликтов, способах предотвращения конфликтов и выходах из конфликтных ситуаций	Лекции; Практические занятия
ОК.6.у3 иметь навыки толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
4.об особенностях социальных, этнических, конфессиональных и культурных различиях представителей разных национальностей	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.7.з2 знать слагаемые положительного имиджа делового человека	
5.о понятиях: имидж, имиджевая политика, свойства и качества делового человека	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.у1 иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере	
6.о направлениях саморазвития личности, способах самопрезентации в деловой сфере	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.з2 знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и пр.)	
7.Типы приемов, виды тактик и особенности стратегий вдения деловых переговоров	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у2 уметь оперировать приемами коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры)	
8.особенности и различия коммуникативных форм: переговоры, деловая беседа	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у8 иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций	
9.Характеристики и особенности существующих тактик и стратегий деловых коммуникаций	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.з2 знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия	
10.основные составляющие правил поведения и корпоративной этики	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.6.з2 знать основы делопроизводства	

11.основы делопроизводства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.з2 знать слагаемые положительного имиджа делового человека	
12. слагаемые положительного имиджа делового человека	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.з2 знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и пр.)	
13.Выбирать тактику и стратегию ведения переговоров в зависимости от ситуации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.у2 уметь оперировать приемами коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры)	
14.использовать приемы коммуникативных форм	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у2 уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики	
15.использовать приемы и тактики поведения в конструктивном конфликте	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у3 иметь навыки толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
16.толерантно воспринимать особенности национального менталитета	Лекции; Практические занятия
ПК.6.у5 уметь составлять и оформлять различные документы в делопроизводстве предприятий питания	
17. составлять и оформлять различные документы в делопроизводстве предприятий питания	Практические занятия
ОК.5.з2 знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и пр.)	
18.Проведения переговоров и деловых бесед	Лекции; Практические занятия
ОК.5.у8 иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций	
19.иметь навык выбора и применения тактик и стратегий деловых коммуникаций	Практические занятия
ПК.6.у2 иметь навыки оформления и ведения документооборота	
20.оформления и ведения документооборота	Практические занятия
ОК.7.у1 иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере	
21.навыками самопрезентации в деловой сфере	Практические занятия
ОК.7.у2 уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа	
22.формирования в себе слагаемых положительного имиджа	Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Управление персоналом: теория и практика. Этика деловых отношений : учебно-практическое пособие / [А. Я. Кибанов, Д. К. Захаров, В. Г. Коновалова] ; Гос. ун-т упр. ; под ред. А. Я. Кибанова. - М., 2012. - 85, [1] с. : ил., табл.. - Загл. обл.: Этика деловых отношений.

2. Кузнецов И. Н. Современный этикет / И. Н. Кузнецов. - М., 2010. - 494, [1] с.

3. Чередниченко Л. Е. Деловой протокол и этикет [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 1 курса ФМА по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания и специальности 080401 Товароведение и экспертиза товаров] / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182726. - Загл. с экрана.

4. Данилкова М. П. Основы делового этикета : учебное пособие / М. П. Данилкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 42, [2] с. : табл.. - Режим доступа: http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2009/danilkova.pdf

Дополнительная литература

1. Игнатьева Е. С. Международный бизнес-этикет : [справочное издание] / Е. С. Игнатьева. - Москва, 2009. - 318, [1] с., [16] л. цв. фот., ил. : ил., табл.

2. Коробейникова Л. С. Документационное обеспечение делового общения : учебное пособие / Л. С. Коробейникова, О. М. Купрюшина ; под ред. Д. А. Ендовицкого. - М., 2007. - 301, [1] с. : ил., табл.

3. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : [учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 204 с., [4] л. ил. : табл., рис.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000159508

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Бороздина Г. В. Психология и этика делового общения : учебник для бакалавров / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. - Москва, 2012. - 463 с.

Специализированное программное обеспечение

1 Adobe Photoshop
2 Denwer
3 Microsoft Office
4 Microsoft Visio

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Комплект оборудования

№	Наименование	Назначение
1	Проектор BenQ Projector MP620P	Для проведения лекционных занятий и защиты практических занятий в активной форме

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Корпоративная этика

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестры : 7 8

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**7**	**8**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	10
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	83
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия
у2. уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики
у6. уметь формировать работоспособную команду для реализации профессиональных функций и создавать эффективную коммуникационную систему
***Компетенция ФГОС*: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать слагаемые положительного имиджа делового человека
у2. уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа

***Компетенция ФГОС*: ПК.23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать основные подходы к формированию профессиональной команды
у1. уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Корпоративная этика	
ОК.5.у1 уметь осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного питания	
1.об особенностях и слагаемых коммуникативной деятельности на предприятиях питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.з2 знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия	
2.о важнейшие этические понятиях и категориях, многообразии и единстве моральных оценок	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у2 уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики	
3.о видах конфликтов и причинах их появления	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.з2 знать слагаемые положительного имиджа делового человека	
4.о слагаемых положительного имиджа делового человека применительно к сфере обслуживания и работе с потребителями услуг общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.23.з1 знать основные подходы к формированию профессиональной команды	
5.о принципах кадровой политики на предприятии общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.23.у1 уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков	
6.о личностных качествах руководителя	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.5.у1 уметь осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного питания	
7. приемы управления корпоративной культурой преприятиях общественного питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.з2 знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия	
8.основные теоретические положения об организационной культуре, как важном факторе внутренней среды организации	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.з2 знать слагаемые положительного имиджа делового человека	
9.слагаемые положительного имиджа делового человека	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.23.з1 знать основные подходы к формированию профессиональной команды	
10.критерии успешной профессиональной команды и методы ее формирования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у2 уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики	
11.использовать приемы, тактику и стратегии поведения в конфликтных ситуациях	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

ОК.6.у6 уметь формировать работоспособную команду для реализации профессиональных функций и создавать эффективную коммуникационную систему	
12.применять принципы формирования работоспособной команды на предприятии общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.7.у2 уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа	
13.формировать в себе слагаемые положительного имиджа	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.23.у1 уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков	
14.сформировать работоспособную команду в зависимости от личностых качеств сотрудников сферы общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.6.у2 уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики	
15.применения стратегии поведения в конфликтных ситуациях	Лекции; Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Бакштановский В. И. Прикладная этика: инновационный курс для магистр(ант)ов и профессоров. Ч. 2 : [учебное пособие] / В. И. Бакштановский ; Тюмен. гос. нефтегазовый ун-т, Науч.-исслед. ин-т прикладной этики. - Тюмень, 2012. - 267 с. : ил., табл.

Дополнительная литература

1. Гаврилова Н. П. Деловая этика : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 38.03.01 "Экономика" / Н. П. Гаврилова, О. И. Калинина ; ФГБОУ ВПО "Кузбас. гос. техн. ун-т им. Т. Ф. Горбачева", Ин-т экон. и упр. - Кемерово, 2014. - 174 с.. - N91249.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Загорская Л. М. Профессиональная этика и этикет : учебное пособие / Л. М. Загорская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 290, [1] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000174484

2. Загорская Л. М. Профессиональная этика и этикет [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л. М. Загорская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2009]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000183288. - Загл. с экрана.

3. Чередниченко Л. Е. Корпоративная этика [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234737. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Комплект оборудования мультимедийных аудиторий №1, IV-4	Применяется для проведения лекций, семинарских и практических занятий

Кафедра технической теплофизики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Холодильная технология

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2 3, семестры : 4 5

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**4**	**5**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	2
2	Всего часов	0	72
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	21
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	49
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
з14. знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; *в части следующих результатов обучения*:**
у3. уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Холодильная технология	
ПК.1.з14 знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания	
1.знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях холодильного оборудования предприятий питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ОПК.4.з1 знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания	
2.технологию производства охлажденных и замороженных продуктов;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
3.основные принципы устройства и действия, основы расчета и подбора технологического и торгового холодильного оборудования, стационарных холодильных камер;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
4.оптимальные и рациональные технологические режимы работы и эксплуатации холодильных установок;	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.5.у3 уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования	
5.уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы холодильного оборудования и проектирования холодильных установок	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Цуранов О. А. Холодильная техника и технология : учебник для вузов по торговым специальностям / О. А. Цуранов, А. Г. Крысин. - СПб., 2004. - 446 с. : ил.

2. Полевой А. А. Холодильные установки / А. А. Полевой. - Санкт-Петербург, 2011. - 471 с. : ил., табл., схемы

Дополнительная литература

1. Бараненко А. В. Практикум по холодильным установкам : [учебное пособие] / А. В. Бараненко, В. С. Калюнов, Ю. Д. Румянцев. - Санкт-Петербург, 2012. - 303 с. : ил., табл.

2. Большаков С. А. Холодильная техника и технология продуктов питания : учебник для вузов по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения), по дисциплине "Холодильная техника и технология" / С. А. Большаков. - М., 2003. - 300, [1] с. : ил.

3. Стрельцов А. Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания : [учебное пособие для начального профессионального образования] / А. Н. Стрельцов, В. В. Шишов. - М., 2006. - 395, [1] с. : ил., табл.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Холодильная техника и технология : методические указания к выполнению раздела "Холодоснабжение" дипломного проекта для 5 курса ФЛА специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" дневного и заочного отделений / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. С. А. Будасова]. - Новосибирск, 2012. - 53, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178374

2. Определение характеристик холодильной установки : методические указания к лабораторной работе для ФЭН всех форм обучения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Ю. И. Шаров]. - Новосибирск, 2010. - 14, [2] с. : табл., ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000134417

Специализированное программное обеспечение

Использование специализированного программного обеспечения для изучения дисциплины не требуется

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Проведение лекционных занятий

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Моноблок ММ-109S (машина холодильная моноблочная)	Проведение лабораторных занятий
2	Весы электронные ВК-300 (к.5,ауд.164)	Проведжение лабораторных занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Рациональное использование ресурсов

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2 3, семестры : 4 5

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**4**	**5**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	2
2	Всего часов	0	72
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	21
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	0
6	Лабораторные занятия, час.	0	8
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	49
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать о ресурсосберегающих производствах
у2. уметь организовать ресурсосберегающее производство
у3. иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
***Компетенция ФГОС*: ПК.4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
у2. уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
у4. иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Рациональное использование ресурсов	
ПК.17.з2 знать о ресурсосберегающих производствах	
1.об основных принципах ресурсосбережения на предприятии	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.4.з2 знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию	
2.знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.17.з2 знать о ресурсосберегающих производствах	
3.знать о ресурсосберегающих производствах	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.4.у2 уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
4.уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.17.у2 уметь организовать ресурсосберегающее производство	
5.уметь организовать ресурсосберегающее производство	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.4.у4 иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	
6.иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.17.у3 иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	
7.иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. ГОСТ Р 54097-2010. Ресурсосбережение. Наилучшие доступные технологии. Методология идентификации / Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М., 2011. - VI, 13 с. : табл.

2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 402, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000146795

3. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30205.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Габелко С. В. Экология продуктов питания : учебное пособие / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 192 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000221375

5. Шумаев В.А. Теория и практика ресурсосбережения [Электронный ресурс]: монография/ Шумаев В.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Русайнс, 2016.— 234 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61669..html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. ГОСТ Р 52107-2003 : Ресурсосбережение. Классификация и определение показателей. - М., 2003. - 8 с. : табл.

2. Фоменко Е. В. Перспективы использования инновационного оборудования для повышения экономической эффективности предприятий пищевых производств / Е. В. Фоменко, О. Н. Беспалова, А. Х. -Х. Нугманов // Известия вузов. Пищевая технология. - 2010. - № 2/3. - С. 114-115.

3. Инновационные технологии в сфере общественного питания и торговле. Экспертиза качества и безопасности товаров народного потребления : сборник научных трудов по материалам межвузовских научных конференций (март-апрель 2014 г.) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [под ред. А. Н. Сапожникова, С. И. Главчевой]. - Новосибирск, 2014. - 247, [1] с. : ил., табл.

4. Конференция "Инновационные направления деятельности в общественном питании и хлебопечении" // Информ-НГТУ. - 2011. - 30 нояб. (№ 11). - С. 8.

5. Санитарная микробиология пищевых продуктов : [учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Р. Г. Госманов [и др.]. - Санкт-Петербург [и др.], 2015. - 559 с. : табл.

6. Общественное питание: инновационные технологии и сервис : материалы Всероссийской научно-практической конференции, г. Новосибирск, 19 октября 2010 г. / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [под ред. С. И. Главчевой]. - Новосибирск, 2010. - 125, [1] с. : ил., табл.

7. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Д. Димитриев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62155.html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : методические указания к практическим занятиям для бакалавров 2 курса очной и заочной форм обучения по направлению 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: С. М. Корпачева, Е. С. Бычкова]. - Новосибирск, 2013. - 17, [1] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000184687

2. Габелко С. В. Рациональное использование ресурсов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234987. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Denwer

2 Microsoft Internet Explorer

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Компьютер CPU Intel Pentium D 915	проведение лабораторных занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Автоматизированные системы управления производством

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**8**	**9**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	21
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	85
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; *в части следующих результатов обучения*:**
у7. иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у6. уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; *в части следующих результатов обучения*:**
з5. знать методы и функции управления процессами производства на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий

у3. уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Автоматизированные системы управления производством	
ПК.2.з5 знать методы и функции управления процессами производства на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий	
1.об основных понятиях и определениях информационных технологий, автоматизации и информатизации	Лекции; Самостоятельная работа
2.о подходе к анализу работы автоматизированных систем управления, их надежности и экономической эффективности на предприятиях общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.2.у3 уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания	
3.классификацию автоматизированных систем и информационных технологий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.з5 знать методы и функции управления процессами производства на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий	
4.методы и функции управления производственными процессами на предприятиях питания с помощью информационных технологий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у6 уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания	
5.особенности использования автоматизированных систем управления в производстве на предприятиях общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у3 уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания	
6.выбирать автоматизированные системы управления в соответствии с потребностями предприятия	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.2.у7 иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания	
7.определять возможную экономическую эффективность проектируемых автоматизированных систем управления	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.у6 уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания	
8.использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания	Практические занятия
ОПК.2.у7 иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания	
9.выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания	Лекции; Практические занятия
ПК.1.у6 уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания	
10.использования автоматизированных средств управления и средств информационных технологий в профессиональной деятельности	Лекции; Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: 70х100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2, 300 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60х90 1/16 + CD-ROM. (переплет) ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14389.html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. iiko [Электронный ресурс]: автоматизация предприятий общественного питания.- Компания Айко, 2017.- Режим доступа: http://iiko.ru/. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. R-keeper [Электронный ресурс]: автоматизация ресторанного бизнеса. - R-keeper, 2017. - Режим доступа: http://r-keeper.ru. - Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

5. http://solutions.1c.ru/food 1С - решения для отрасли: Рестораны и общественное питание

6. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: http://restoranoff.ru. - Загл. с экрана.

7. «Первый БИТ» [Электронный ресурс]: системы автоматизации для бара, ресторана, кафе. - StudioBit, 1997-2017. - Режим доступа: http://bit-appetit.ru. - Загл. с экрана.

8. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

9. Microinvest [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://microinvest.su/. - Загл. с экрана.

10. "Система расчетов для общественного питания" [Электронный ресурс]: программный комплекс. - 2000-2017. - Режим доступа: http://edtd.ru/. - Загл. с экрана.

11. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

12. Jowi [Электронный ресурс]: профессиональная программа автоматизации ресторана. - JOWI, 2016. - Режим доступа: https://www.jowi.club/. - Загл. с экрана.

13. Hospitality & Retail Systems [Электронный ресурс]: программный комплекс для развития гостиничного, ресторанного бизнеса и предприятий розничной торговли. - Восхождение, 2017. - Режим доступа: http://www.hrsinternational.com/rus. - Загл. с экрана.

14. Шеф-эксперт [Электронный ресурс]: программа для расчета ТТК, калькуляций и калорийности блюд для предприятий общественного питания. - Креатив-шеф, 2009 — 2017. - Режим доступа: http://www.chefexpert.ru. - Загл. с экрана.

15. ExpertSoft [Электронный ресурс]: автоматизированная система ХАССП для разработки ТТК, ТИ и РЦ на пищевую продукцию. - ExpertSoft, 2004 - 2017. - Режим доступа: http://es-nsk.ru/. - Загл. с экрана.

16. Tillypad [Электронный ресурс]: официальный сайт автоматизации предприятий индустрии развлечений и ресторанов. - Tillypad, 2008—2017. - Режим доступа: http://tillypad.ru/. - Загл. с экрана.

17. magicsoft. Волшебство управления [Электронный ресурс]: система автоматизации учета и управления на предприятиях общественного питания.- “Мэджик Софт”, 2017. - Режим доступа:
http://rest.magicsoft.ru/. - Загл. с экрана.

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Сапожников А. Н. Автоматизированные системы управления производством [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. Н. Сапожников ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234983. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 AnyLogic PLE
2 Microsoft Office
3 Microsoft Visio
4 Project Expert 7

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий и защиты контрольных работ

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для выполнения лабораторных и контрольных работ

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Автоматизированные системы управления процессами обслуживания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**8**	**9**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	21
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		9
10	Самостоятельная работа, час.	0	85
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ПК.10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; *в части следующих результатов обучения*:**
у1. уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
у2. иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; *в части следующих результатов обучения*:**
з9. знать методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
у4. уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	
ПК.2.з9 знать методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий	
1.об основных понятиях и определениях информационных технологий, автоматизации и информатизации	Лекции; Самостоятельная работа
2.о подходе к анализу работы автоматизированных систем управления, их надежности и экономической эффективности на предприятиях общественного питания	Лекции; Самостоятельная работа
3.классификацию автоматизированных систем и информационных технологий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
4.методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью информационных технологий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5.особенности использования автоматизированных систем управления в обслуживании на предприятиях общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у4 уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания	
6.выбирать автоматизированные системы управления в соответствии с потребностями предприятия	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.10.у1 уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	
7.определять возможную экономическую эффективность проектируемых автоматизированных систем управления	Практические занятия; Самостоятельная работа
8.использовать автоматизированные системы и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	Практические занятия
ПК.10.у2 иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания	
9.выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания	Лекции; Практические занятия
10.использования автоматизированных средств управления и средств информационных технологий в профессиональной деятельности	Лекции; Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2, 300 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16 + CD-ROM. (переплет) ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

2. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14389.html.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. iiko [Электронный ресурс]: автоматизация предприятий общественного питания.- Компания Айко, 2017.- Режим доступа: http://iiko.ru/. - Загл. с экрана.

2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

3. R-keeper [Электронный ресурс]: автоматизация ресторанного бизнеса. - R-keeper, 2017. - Режим доступа: http://r-keeper.ru. - Загл. с экрана.

4. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

5. http://solutions.1c.ru/food 1С - решения для отрасли: Рестораны и общественное питание

6. Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. - «Ресторанные ведомости», 2005—2017. - Режим доступа: http://restoranoff.ru. - Загл. с экрана.

7. «Первый БИТ» [Электронный ресурс]: системы автоматизации для бара, ресторана, кафе. - StudioBit, 1997-2017. - Режим доступа: http://bit-appetit.ru. - Загл. с экрана.

8. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

9. Microinvest [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://microinvest.su/. - Загл. с экрана.

10. "Система расчетов для общественного питания" [Электронный ресурс]: программный комплекс. - 2000-2017. - Режим доступа: http://edtd.ru/. - Загл. с экрана.

11. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

12. Jowi [Электронный ресурс]: профессиональная программа автоматизации ресторана. - JOWI, 2016. - Режим доступа: https://www.jowi.club/. - Загл. с экрана.

13. Hospitality & Retail Systems [Электронный ресурс]: программный комплекс для развития гостиничного, ресторанного бизнеса и предприятий розничной торговли. - Восхождение, 2017. - Режим доступа: http://www.hrsinternational.com/rus. - Загл. с экрана.

14. Шеф-эксперт [Электронный ресурс]: программа для расчета ТТК, калькуляций и калорийности блюд для предприятий общественного питания. - Креатив-шеф, 2009 — 2017. - Режим доступа: http://www.chefexpert.ru. - Загл. с экрана.

15. ExpertSoft [Электронный ресурс]: автоматизированная система ХАССП для разработки ТТК, ТИ и РЦ на пищевую продукцию. - ExpertSoft, 2004 - 2017. - Режим доступа: http://es-nsk.ru/. - Загл. с экрана.

16. Tillypad [Электронный ресурс]: официальный сайт автоматизации предприятий индустрии развлечений и ресторанов. - Tillypad, 2008—2017. - Режим доступа: http://tillypad.ru/. - Загл. с экрана.

17. magicsoft. Волшебство управления [Электронный ресурс]: система автоматизации учета и управления на предприятиях общественного питания.- “Мэджик Софт”, 2017. - Режим доступа: http://rest.magicsoft.ru/. - Загл. с экрана.

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Сапожников А. Н. Автоматизированные системы управления процессами обслуживания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. Н. Сапожников ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235010. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 AnyLogic PLE
2 Microsoft Office
3 Microsoft Visio
4 Project Expert 7

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий и защиты контрольных работ

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для выполнения лабораторных и контрольных работ

Кафедра филологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Коммуникационная культура Интернета

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестры : 3 4

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**3**	**4**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)		3
2	Всего часов		108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	20
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	2	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.		86
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; *в части следующих результатов обучения*:**
з4. знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
***Компетенция ФГОС*: ОПК.1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; *в части следующих результатов обучения*:**
з2. знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
Коммуникационная культура Интернета	
ОК.5.з4 знать особенности делового общения на русском и иностранном языках	

1.знает жанры деловой речи, их особенности в сравнении с традиционной деловой коммуникацией	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3.владеет основными нормами современного русского языка	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
4.знает особенности ведения деловой переписки, в том числе в виртуальной коммуникации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5.умеет вести деловую переписку в соответствии с правилами делового общения, в том числе в Интернете	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
6.имеет представление об особенностях делового общения, в том числе в интернет-коммуникации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.1.з2 знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе	
7.знает основные, в том числе коммуникативные особенности Рунета, значимые русскоязычные ресурсы и их роль в коммуникативных процессах России	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
8.знает о роли Интернета в расширении публичного диалога, об усилении интерактивного начала в виртуальной коммуникации и его влияние на реальное общение, о космополитичности общения	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
9.понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования ин-формационной безопасности, в том числе защиты государственною тайны;	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
10.уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.5.з4 знать особенности делового общения на русском и иностранном языках	
11.знает основные коммуникативно-речевые требования, предъявлемые к устной и письменной речи, в том числе в интернет-коммуникации	Практические занятия; Самостоятельная работа
12.владеет навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.1.з2 знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе	
13.методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютер-ными системами;	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Русский язык и культура речи : учебник для вузов / [А. И. Дунев и др.] ; под ред. В. Д. Черняк. - М., 2009. - 493, [2] с.. - Авт. указаны на обороте тит. л..

2. Голуб И. Б. Русский язык и культура речи : [учебное пособие для вузов] / И. Б. Голуб. - М., 2009. - 431 с.

3. Интернет-коммуникация как новая речевая формация : коллективная монография / [С. И. Агагюлова и др. ; науч. ред.: Т. Н. Колокольцева, О. В. Лутовинова]. - Москва, 2014. - 322, [1] с.. - Авт. указаны на 322-й с..

4. Кротова А. Г. Стилистика русского языка в заданиях и упражнениях : учебное пособие / А. Г. Кротова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 50, [1] с.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000203081

Дополнительная литература

1. Стилистический энциклопедический словарь русского языка / [Л. М. Алексеева и др.] ; под ред. М. Н. Кожиной. - М., 2003. - 695 с.

2. Стилистика и литературное редактирование : учебник / [В. И. Максимов и др.] ; под ред. В. И. Максимова. - М., 2008. - 653 с.

3. Мечковская Н. Б. История языка и история коммуникации: от клинописи до Интернета. курс лекций по общему языкознанию / Н. Б. Мечковская. – Москва : Флинта Наука, 2009. – 582 с.

4. Язык современной публицистики / сост. Г. Я. Солганик. – Москва : Флинта, Наука, 2007. – 231 с.

5. Лосева О. А. Культура делового общения [Электронный ресурс] : конспект лекций / Лосева О. А. - М., 2006. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с контейнера.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Кротова А. Г. Стилистика и литературное редактирование [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. Г. Кротова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000157540. - Загл. с экрана.

2. Кротова А. Г. Коммуникационная культура Интернета [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. Г. Кротова, Е. В. Карпова, Т. Н. Пермякова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000233286. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows

2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	использовнаие при проведении лекционных и практических занятий

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2 3, семестры : 4 5

Факультет бизнеса

		Семестр	
№	**Вид деятельности**	**4**	**5**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	3
2	Всего часов	0	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	20
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		10
10	Самостоятельная работа, час.	0	86
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		3

Внешние требования

***Компетенция ФГОС*: ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать основы правовой базы предприятий общественного питания
у2. уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания
у3. иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания
***Компетенция ФГОС*: ПК.19 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; *в части следующих результатов обучения*:**
з1. знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
у2. владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
у3. иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**

Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания

ОК.4.з1 знать основы правовой базы предприятий общественного питания	
1.об основах правовой базы предприятий общественного питания: Законы, ГОСТы, Строительные нормы и правила, Санитарные нормы и правила	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.з1 знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
2.о нормативно-правовой базе в области продаж продукции производства и услуг общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.з1 знать основы правовой базы предприятий общественного питания	
3.перечень законов регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.з1 знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
4.основные норматино-правовые документы, регламентирующие сферу продаж продукции и услуг общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.з1 знать основы правовой базы предприятий общественного питания	
5.ориентироваться в законодательной базе предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у2 уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания	
6.использовать основы правововых знаний в сфере общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.у3 иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
7.применять нормативно-правовую базу во всех сферах деятельности предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у3 иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания	
8. иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.19.у2 владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
9.владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017. - 177, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004

Дополнительная литература

1. Петрова Г. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере сервиса : учебник для среднего профессионального образования по специальности 2301-Организация обслуживания в сфере сервиса, 2302-Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах, 2311-Организация обслуживания в общественном питании. - М., 2004. - 319, [1] с.

2. Ивлев С. В. Правовое обеспечение социально-культурного сервиса и туризма : курс лекций / С. В. Ивлев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2009. - 55, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000136147

3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сборник нормативных документов / [сост. Ю. Ф. Волков]. - Ростов н/Д, 2003. - 383 с.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/

2. ЭБС «Издательство Лань» : https://e.lanbook.com/

3. ЭБС IPRbooks : http://www.iprbookshop.ru/

4. ЭБС "Znanium.com" : http://znanium.com/

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Ивлев С. В. Административно-правовое регулирование в сервисе [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 1 курса направления 100100 «Сервис»] / С. В. Ивлев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000202804. - Загл. с экрана.

2. Чередниченко Л. Е. Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234873. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 Microsoft Windows

3 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Применяется для проведения лекций и семинарских занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Применяется для проведения практических занятий

АННОТАЦИЯ к рабочей программе дисциплины (модуля)
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА и СПОРТ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 400 часов.

Освоение студентами модуля «Физическая культура и спорт» включает изучение двух частей:

- Базовая часть модуля - «Физическая культура» - 2 семестра. Раздел обязателен для изучения, включает в себя теоретический, методико-практический и контрольный разделы программы. Итоговая аттестация - зачет, с получением 2-х зачетных единиц (не менее 72ч).
- Вариативная часть модуля - «Прикладная физическая культура» - 1-8 семестр. Раздел обязателен для изучения, включает в себя учебно-тренировочный и контрольный разделы программы. Итоговая аттестация - зачет (не менее 328 ч).

Учебный материал базовой части модуля – дисциплины «Физическая культура» – реализуется в рамках методико-практических занятий на следующих отделениях кафедры:

- лыжные гонки (для юношей);

- аэробика (для девушек).

Для изучения материала в вариативной части модуля студенту необходимо выбрать одно из следующих учебных отделений кафедры: атлетизм, аэробика, спортивные игры, единоборства, плавание, гимнастика, легкая атлетика.

Изучение модуля «Физическая культура и спорт» в рамках ВО (бакалавриат) направлено на формирование у студентов следующей основной общекультурной компетенции:

способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК8)

В результате изучения модуля студент должен

Знать:

- основы здорового образа жизни;
- последствия отклонения от здорового образа жизни.

Уметь:

- поддерживать здоровый образ жизни.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.
Основная литература:

1. Педагогика физической культуры : учебник / [С. Д. Неверкович и др.] ; под ред. С. Д. Неверковича. – 3-е изд., стер. – М. : Академия , 2014. – 361, [1] с.
2. Казакова Т. Н. Теория и методика адаптивной физической культуры : учебное пособие / Т. Н. Казакова, Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск : Изд-во НГТУ , 2015. – 24, [2] с.

3. Казакова Т. Н. Теория и методика адаптивной физической культуры [Электронный ресурс] : электрон.учебно-метод. комплекс / Т. Н. Казакова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2014. – Режим доступа : http://dispace.edu.nstu.ru/didesk/course/show/4778. – Загл. с экрана
4. Кузнецов В. С. Теория и методика физической культуры : учебник / В. С. Кузнецов. – М. : Академия , 2012. – 409, [1] с. ил.

Периодические издания:

1. Физкультура культура и спорт [Текст] : науч.-метод. журн. / РА Образования РГУФКСМиТ; Вест. ПСФК РА Образования; Науч.-издат. центр "Теория и практика физической культуры и спорта". – Период.: 6 раз в год. – 80 с. – Изд. с 1996 г. – ISSN 1817-4779.
2. Теория и практика физической культуры [Текст] : ежемес. науч.-теорет. журн. – Период.: 12 раз в год. – ISSN 0040-3601

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту [Электронный ресурс] : портал. – Режим доступа : http://lib.sportedu.ru. – Загл. с экрана.
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : портал. – Режим доступа : http://www.elibrary.ru. – Загл. с экрана.
3. Teoriya.ru. Журнал «Теория и практика физической культуры» [Электронный ресурс] : портал. – Режим доступа : http://teoriya.ru/ru. – Загл. с экрана.
4. Teoriya.ru. Журнал «Физическая культура: воспитание, образование, тренировка» [Электронный ресурс] : портал. – Режим доступа : http://teoriya.ru/ru. – Загл. с экрана.

Кафедра социальной работы и социальной антропологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы психологического здоровья

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**1**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	1
2	Всего часов	36
3	Всего занятий в контактной форме, час.	18
4	Лекции, час.	0
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	18
10	Самостоятельная работа, час.	18
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	зачет

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция **ПК.АД: способность к освоению основных образовательных программ на основе инклюзивных технологий, *в части следующих результатов обучения*:**
з1. Знать основы сохранения психологического здоровья в условиях инклюзивного обучения
у1. Уметь использовать адаптивные информационные и коммуникационные технологии в зависимости от индивидуальных возможностей и состояния здоровья для освоения основных образовательных программ
У2. Уметь выстраивать эффективную коммуникацию с окружающими в процессе освоения основных образовательных программ

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
ПК.АД.з1 Знать основы сохранения психологического здоровья в условиях инклюзивного обучения	
1. Знать понятие и критерии психологического здоровья	Консультации; Самостоятельная работа
2.знать условия и особенности профилактики заболеваний	Консультации; Самостоятельная работа
3. знать основы поддержания здорового образа жизни для лиц с инвалидностью и ОВЗ	Консультации; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Фролова Ю. Г. Психология здоровья [Электронный ресурс] : пособие / Ю. Г. Фролова. – Минск : Вышэйшая школа, 2014. – 255 с. – Режим доступа : http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=509369. – Загл. с экрана.
2. Коновалова М. Д. Психолого-педагогическое сопровождение студентов [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для студентов-магистрантов / М. Д. Коновалова, Е. Б. Щетинина. – Саратов : Изд-во Сарат. ун-та, 2013. – 24с. – Режим доступа : http://psychlib.ru/resource.php/pdf/documents/kpp-2013/kpp-024.pdf#page=1. – Загл. с экрана.
3. Леонтьев Д. А. Специфика ресурсов и механизмов психологической устойчивости студентов с ОВЗ в условиях инклюзивного образования / Д. А. Леонтьев, Л. А. Александрова, А. А. Лебедева // Психологическая наука и образование. – 2011. – № 3. – С. 80–94.

Дополнительная литература

1. Айсина Р. М Индивидуальное психологическое консультирование: основы теории и практики : учеб. пособие / Р. М. Айсина. – М. : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 148 с. – (Высшее образование).
2. Гребнева В. В. Теория и технология решения психологических проблем [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. В. Гребнева. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 192 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа : http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=374537. – Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. Траулько Е. В. Основы педагогической деятельности в системе высшего образования: Особенности работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья (для подготовки к аттестации) [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. В. Траулько ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2016]. – Режим доступа : http://dispace.edu.nstu.ru/didesk/course/show/6003. – Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/
3. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: http://rosmintrud.ru. – Загл. с экрана.

8 Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Вихорев С. А. Современные психотехники [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. А. Вихорев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2011]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000157625. – Загл. с экрана.
2. Сафронова М. В. Психосоциальные технологии в работе с семьей и детьми [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / М. В. Сафронова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2015]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214535. – Загл. с экрана.
3. Сафронова М. В. Методические материалы по курсу "Основы социально-психологического консультирования" [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / М. В. Сафронова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2011]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000164301. – Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows
2 Microsoft Office

Кафедра социальной работы и социальной антропологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Коммуникативный практикум

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр: 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**1**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	1
2	Всего часов	36
3	Всего занятий в контактной форме, час.	18
4	Лекции, час.	0
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	18
10	Самостоятельная работа, час.	18
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	зачет

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция **ПК.АД: способность к освоению основных образовательных программ на основе инклюзивных технологий, *в части следующих результатов обучения*:**
з1. Знать основы сохранения психологического здоровья в условиях инклюзивного обучения
у1. Уметь использовать адаптивные информационные и коммуникационные технологии в зависимости от индивидуальных возможностей и состояния здоровья для освоения основных образовательных программ
У2. Уметь выстраивать эффективную коммуникацию с окружающими в процессе освоения основных образовательных программ

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
ПК.АД. у2. Уметь выстраивать эффективную коммуникацию с окружающими в процессе освоения основных образовательных программ	
1. знать условия информационной и коммуникативной доступности для лиц с инвалидностью и ОВЗ	Консультации; Самостоятельная работа
2. знать вербальные и невербальные средства коммуникации, понятие и виды коммуникативных стилей	Консультации; Самостоятельная работа
3. Знать виды коммуникативных стилей в смоделированных ситуациях общения	Консультации; Самостоятельная работа
4. уметь использовать навыки пространственно-бытового ориентирования для построения коммуникации	Консультации; Самостоятельная работа
5. уметь моделировать поведение в коммуникативных ситуациях	Консультации; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Развитие речи у слабослышащих и глухих [Электронный ресурс] : учебное пособие / П. Р. Егоров, Г. Ф. Егорова, Г. Г. Григорьева, М. В. Пинигин. – Якутск : Изд. дом СВФУ, 2015. – 96 с. – Режим доступа : http://psychlib.ru/resource.php/pdf/documents/erc-2015/erc-2015.pdf#page=1. – Загл. с экрана.
2. Коновалова М. Д. Психолого-педагогическое сопровождение студентов [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для студентов-магистрантов / М. Д. Коновалова, Е. Б. Щетинина. – Саратов : Изд-во Сарат. ун-та, 2013. – 24с. – Режим доступа : http://psychlib.ru/resource.php/pdf/documents/kpp-2013/kpp-024.pdf#page=1. – Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Айсина Р. М Индивидуальное психологическое консультирование: основы теории и практики : учеб. пособие / Р. М. Айсина. – М. : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 148 с. – (Высшее образование).
2. Гребнева В. В. Теория и технология решения психологических проблем [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. В. Гребнева. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 192 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа : http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=374537. – Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. Паршукова Г. Б. Основы теории коммуникации [Электронный ресурс]: электронный учебно-методический комплекс / Г. Б. Паршукова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск , [2012]. – Режим доступа : http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=155&curs=2312. – Загл. с экрана
2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/
3. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: http://rosmintrud.ru. – Загл. с экрана.

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Сафронова М. В. Методические материалы по курсу "Основы социально-психологического консультирования" [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / М. В. Сафронова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2011]. – Режим доступа : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000164301. – Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office

Кафедра социальной работы и социальной антропологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**2**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	1
2	Всего часов	36
3	Всего занятий в контактной форме, час.	18
4	Лекции, час.	0
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	18
10	Самостоятельная работа, час.	18
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	зачет

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция **ПК.АД: способность к освоению основных образовательных программ на основе инклюзивных технологий, *в части следующих результатов обучения*:**
з1. Знать основы сохранения психологического здоровья в условиях инклюзивного обучения
у1. Уметь использовать адаптивные информационные и коммуникационные технологии в зависимости от индивидуальных возможностей и состояния здоровья для освоения основных образовательных программ
у1. Уметь выстраивать эффективную коммуникацию с окружающими в процессе освоения основных образовательных программ

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	**Формы организации занятий**
ПК.АД.у1 Уметь использовать адаптивные информационные и коммуникационные технологии в зависимости от индивидуальных возможностей и состояния здоровья для освоения основных образовательных программ	
1. знать основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью современных ассистивных устройств и технологий	Консультации; Самостоятельная работа
2. знать виды ассистивных устройств, технологий, ассистивного оборудования и специализированных программных продуктов	Консультации; Самостоятельная работа
3. уметь использовать ассистивные устройства и ассистивные технологии для получения, информации, выстраивания коммуникации и представления результатов собственной деятельности в адекватных для восприятия формах	Консультации; Самостоятельная работа
4. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью современных ассистивных технологий	Консультации; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Индивидуальное психологическое консультирование: основы теории и практики : учебное пособие / Р. М. Айсина. – М. : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 148 с. – (Высшее образование).
2. Социализация и профессионально трудовая реабилитация студентов с ограниченными возможностями здоровья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Г.С. Птушкина. – Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2006. – 156 с. – Режим доступа : http://psychlib.ru/resource.php/pdf/documents/spr_2006/spr_2006.pdf#page=1. – Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1.Компьютерные технологии развития коммуникативных возможностей инвалидов по слуху / М. Г. Гриф // Качество образования. Проблемы оценки. Управление. Опыт : тез. докл. II междунар. науч.-метод. конф. – Новосибирск : Изд-во НГТУ, 1999. – С. 221.
2.Теория и технология решения психологических проблем [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Гребнева. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 192 с. (Доп. мат. znanium.com). – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа : http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=374537. – Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1.Основы педагогической деятельности в системе высшего образования: Особенности работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья (для подготовки к аттестации) [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. В. Траулько ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2016]. – Режим доступа : http://dispace.edu.nstu.ru/didesk/course/show/6003. – Загл. с экрана
2. ЭБС НГТУ : http://elibrary.nstu.ru/
3. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: http://rosmintrud.ru. – Загл. с экрана.

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Вихорев С. А. Современные психотехники [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. А. Вихорев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000157625. – Загл. с экрана.
2. Сафронова М. В. Психосоциальные технологии в работе с семьей и детьми [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / М. В. Сафронова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. – Режим доступа : http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214535. – Загл. с экрана.
3. Сафронова М. В. Методические материалы по курсу "Основы социально-психологического консультирования" [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / М. В. Сафронова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2011]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000164301. – Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Windows
2 Microsoft Office