

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Оптимизация технологических процессов в индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	63
4	Лекции, час.	18
5	Практические занятия, час.	36
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	45
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОК.2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; в части следующих результатов обучения:
32. знать методы и тенденции оптимизации процессов
Компетенция ФГОС: ПК.1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; в части следующих результатов обучения:
31. уметь управлять информацией в области производства продукции индустрии питания
Компетенция ФГОС: ПК.21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; в части следующих результатов обучения:
31. знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания
32. знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
33. знать методы подбора оптимальных технологических режимов

Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Оптимизация технологических процессов в индустрии питания	
ПК.1.31 уметь управлять информацией в области производства продукции индустрии питания	
1.функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная)	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.32 знать методы и тенденции оптимизации процессов	
2.роль и сущность инновационного развития производства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3.теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно- исследовательскими работами	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
4.владеть методами планирования и программирования с использованием компьютерных технологий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.у2 уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	
5.владеть инновационными методами управления и контроля производством продукции питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.21.31 знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания	
6.оптимизацию технологических процессов производства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
7.современные методы контроля качества продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
8.проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
9.оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.21.32 знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	
10.владеть современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
11.моделировать производственно-технологические задачи в профессиональной деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
12.владеть инновационными методами управления и контроля производством продукции питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
13.владеть современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.21.33 знать методы подбора оптимальных технологических режимов	
14.Технологические свойства и особенности исходного сырья и готовых изделий для подбора оптимальных режимов тепловой обработки	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-005309-7, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
2. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика: Учебное пособие / Красуля О. Н., Николаева С. В., Токарев А. В. - СПб: ГИОРД, 2015. - 320 с.: 60х90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-164-5, 300 экз. - 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. Кушнерова О. Ф. Оптимизация технологических процессов общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. Ф. Кушнерова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214588. - 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 лекций

Комплект оборудования

№	Наименование	Назначение
1	Стол ученический	Для написания лекций и выполнения практических работ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Деловой и профессиональный иностранный язык

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	61
4	Лекции, час.	0
5	Практические занятия, час.	54
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	20
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	5
10	Самостоятельная работа, час.	47
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОК.3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь совершенствовать и развивать свой профессиональный уровень
у2. уметь совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень
Компетенция ФГОС: ОПК.1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь читать и реферировать литературу на иностранном языке
у2. уметь использовать знания языка для профессионального международного общения и в научно-исследовательской деятельности

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Деловой и профессиональный иностранный язык

ОПК.1.y1 уметь читать и реферировать литературу на иностранном языке	
1. Уметь работать с отраслевыми словарями и различными источниками информации по профилю направления	Практические занятия; Самостоятельная работа
2. Уметь читать, понимать содержание прочитанного научного текста в зависимости от стратегии чтения (ознакомительного, просмотрового, поискового, изучающего) и осуществлять аналитико-синтетическую переработку информации посредством смысловой компрессии содержания прочитанного материала	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.1.y2 уметь использовать знания языка для профессионального международного общения и в научно-исследовательской деятельности	
3. Знать общенаучную, специальную терминологию на иностранном языке по направлению подготовки, речевые клише и специфику коммуникативного поведения в научной и деловой сферах с учетом межкультурных особенностей	Практические занятия; Самостоятельная работа
4. Уметь продуцировать текстовые материалы в устной и письменной форме с учетом их грамматических, стилевых и жанровых особенностей (тезисы, статьи, доклады, презентации, письма и т. д.)	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.y1 уметь совершенствовать и развивать свой профессиональный уровень	
5. Владеть навыками речевого поведения в типовых ситуациях профессионального общения	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.y2 уметь совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень	
6. Уметь использовать различные стратегии чтения для получения необходимой информации по профилю направления с целью развития научного кругозора	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Английский язык (Магистратура) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.П. Фролова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 176 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47417..html>. — ЭБС «IPRbooks»
2. 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 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28071..html>. — ЭБС «IPRbooks»
3. Деловой английский язык [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные. — Пермь: Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет, 2014. — 47 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32034.html>. — ЭБС «IPRbooks»
4. Лукина Л.В. Курс английского языка для магистрантов. English Masters Course [Электронный ресурс]: учебное пособие для магистрантов по развитию и совершенствованию общих и предметных (деловой английский язык) компетенций/ Лукина Л.В. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 136 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55003..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 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35529..html>. — ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Banks T. Writing for Impact : [student's book : B1/B2] / Tim Banks. - Cambridge, 2012. - 96 p. : ill. + 1 Audio CD (40 min).. - Пер. загл.: Совершенствование письменной речи: учебное пособие.

2. Beatty K. LEAP (Learning English for Academic Purposes): Listening and speaking [Электронный ресурс] : [textbook] / Ken Beatty. - [Montreal], 2012. - 3 электрон. опт. диска (Audio CD). - Пер. загл.: Изучение английского для академических целей: прослушивание и устная речь : учебник.
3. English for Academics. Bk. 1 : a communication skills course for tutors, lecturers and PhD students / Brit. Council. - Cambridge, 2014. - 175 p. : ill. - Пер. загл.: Английский язык для академических целей : курс коммуникативных навыков для репетиторов, преподавателей и аспирантов.
4. Powell M. Dynamic Presentations : [student's book] / Mark Powell. - Cambridge, 2010. - 96 p. : ill. + 1 CD-ROM.. - Пер. загл.: Динамичные презентации : книга для студентов.
5. Williams J. LEAP (Learning English for Academic Purposes): Reading and writing : [textbook] / Julia Williams. - Montreal, 2012. - 200 p. : ill. - Пер. загл.: Изучение английского для академических целей: чтение и письмо : учебник.
6. Williams A. Research. Improve your reading and referencing skills / Anneli Williams. - London, 2013. - 191 p. : ill. - Пер. загл.: Исследовательская работа. Улучшение навыков чтения и реферирования.

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. Английский язык. Аннотирование и реферирование. Ч. 1 : методические указания для магистрантов технических специальностей / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Ю. В. Ридная]. - Новосибирск, 2013. - 93, [2] с. : ил., табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179190
2. Polyankina S. Y. Основы английской публичной речи [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=vtls000213129. - Загл. с экрана.
3. 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.
4. Камышева Е. Ю. Иностранный язык [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. Ю. Камышева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234620. - Загл. с экрана.
5. 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.

Специализированное программное обеспечение

- 1 Microsoft Windows
- 2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Терминальный класс №17	Для проведения практических занятий
2	Доска магнитно-маркерные	Для проведения практических занятий

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Высокотехнологичные производства продуктов питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	61
4	Лекции, час.	18
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	36
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	24
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	5
10	Самостоятельная работа, час.	47
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
33. знать приоритеты в области управления производственным процессом
Компетенция ФГОС: ПК.2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
32. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
Компетенция ФГОС: ПК.3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
31. знать оптимальные параметры технологических процессов производства

Компетенция ФГОС: ПК.6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; в части следующих результатов обучения:

з1. знать особенности осуществления логистических процессов на предприятии индустрии питания
у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
з2. знать принципы разработки рецептур на пищевую продукцию
з3. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий
у1. уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Высокотехнологичные производства продуктов питания

ПК.1.33 знать приоритеты в области управления производственным процессом	
1. знать приоритеты в области управления производственным процессом	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.2.32 знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	
2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.3.31 знать оптимальные параметры технологических процессов производства	
3. знать оптимальные параметры технологических процессов производства	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.6.31 знать особенности осуществления логистических процессов на предприятии индустрии питания	
4. знать особенности осуществления логистических процессов на предприятии индустрии питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.6.у1 уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	
5. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.7.31 знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	
6. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.7.32 знать принципы разработки рецептур на пищевую продукцию	
7. знать принципы разработки рецептур на пищевую продукцию	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.7.33 знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий	
8. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.7.у1 уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения	
9. уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Пилипенко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Интермедия, 2014. — 112 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205.html>. — ЭБС «IPRbooks»
2. Технология продукции общественного питания : [учебник для вузов по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания"] / [А. И. Мглинец и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. - СПб., 2010. - 735 с. : ил., табл.

Дополнительная литература

1. Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности [2711] «Технология продукции общественного питания» / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2006. — 233 с.
2. Пищевая химия : [учебник для вузов] / [А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова, И. С. Витол, И. Б. Кобелев ; под. ред. А. П. Нечаева]. — 5-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 672 с.
3. Рогожин В. В. Биохимия молока и молочных продуктов : [учебное пособие по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / В. В. Рогожин. - Санкт-Петербург, 2006. - 315, [1] с. : ил., табл.
4. Сокирянский Ф. Классификация механических и тепловых процессов обработки сырья [Электронный ресурс] / Ф. Сокирянский // Pitportal.ru — Общепит в России. — Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/vestnik/section158/9006.html>. — Загл. с экрана.
5. 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.
6. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : [учеб. пособие] / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. — 447 с.

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. — [Россия], 2011. — Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. — Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
3. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
4. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
5. Руконт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. — [Россия], 2014. — Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. — Загл. с экрана.
6. Су вид / Sous Vide Steba SV 2 [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://steba-bt.ru/catalog/sous-vide-steba-sv-2/>. — Загл. с экрана.
7. Компания «Атланта Сервис» [Электронный ресурс] : сайт. — Режим доступа: <http://atlanta-service.ru>. — Загл. с экрана.
8. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
9. LansPak. Упаковочные материалы, оборудование и технологии [Электронный ресурс] : сайт. — Режим доступа: <http://www.lanspak.ru>. — Загл. с экрана.
10. Что такое sous-vide? Технология sous-vide // FindFood.ru : кулинарный портал + социальная сеть о еде № 1. — Режим доступа: <http://findfood.ru/termin/sous-vide>. — Загл. с экрана.

11. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

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

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Мацейчик И. В. Высокотехнологичные производства продуктов 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=vtls000234958. - 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

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

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

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для проведения лекционных, практических занятий и защиты расчетно-графических заданий

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Машина вакуумной упаковки HUALIAN MINERRY CO.LTD т.м. JEJU JDZ-260/PD	Для проведения лабораторных работ
2	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных работ
3	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных работ
4	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных работ
5	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных работ
6	Миксер 5KSM90BWH	Для проведения лабораторных работ
7	Сушилка инфракрасная	Для проведения лабораторных работ
8	Весы ПВ-6	Для проведения лабораторных работ
9	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ

10	Блендер "Масар" P102 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
11	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
12	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных работ
13	Столы производственные	Для проведения лабораторных работ
14	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
15	Слайсер Beckers	Для проведения лабораторных работ
16	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	Для проведения лабораторных работ
17	Морозильник Indesit SFR 167 NF	Для проведения лабораторных работ
18	ФРИТЮРНИЦА	Для проведения лабораторных работ
19	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных работ
20	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных работ
21	Аппарат контактный сушки АКС-1М	Для проведения лабораторных работ
22	Аппарат контактный сушки АКС-1М	Для проведения лабораторных работ
23	Блендер 1G 909	Для проведения лабораторных работ
24	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных работ
25	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для проведения лабораторных работ
26	Доска ученическая для письма маркером (Блюхера 32,лаборатория хлебопеч.)	Для проведения лабораторных работ
27	Кофемашина Jura Impressa XS90	Для проведения лабораторных работ
28	Машина стиральная Ariston AVTL-109	Для организации проведения лабораторных работ
29	Набор мебели для кухни	Для проведения лабораторных работ
30	Миксер Масар S серии F4c10	Для проведения лабораторных работ
31	Проектор Acer Portable Projector	Для демонстрации презентационных материалов в рамках проведения лабораторных работ
32	Стол лабораторный	Для проведения лабораторных работ
33	стол производственный СПРО7-2	Для проведения лабораторных работ
34	Экран на треноге DRAPER DIPLOMAT 70*70	Для демонстрации презентационных материалов в рамках проведения лабораторных работ
35	Шкаф стеллаж	Для организации проведения лабораторных работ
36	Шкаф с антрисолями	Для организации проведения лабораторных работ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Комплексное проектирование предприятий индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 2, семестр : 3

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	3
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	31
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	16
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	24
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	5
10	Самостоятельная работа, час.	77
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	КП
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОПК.2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; в части следующих результатов обучения:
з3. уметь организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели
у1. знать методологию разработки проектов и программ, в том числе построения, реорганизации, реструктуризации и реинжиниринга бизнес-процессов
Компетенция ФГОС: ПК.31 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания; в части следующих результатов обучения:
з1. знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
з2. знать методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
у1. уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Комплексное проектирование предприятий индустрии питания</i>	
ОПК.2.y1 знать методологию разработки проектов и программ, в том числе построения, реорганизации, реструктуризации и реинжиниринга бизнес-процессов	
1.методологию разработки проектов и программ, в том числе построения, реорганизации, реструктуризации и реинжиниринга бизнес-процессов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.z1 знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	
2.этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.z2 знать методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	
3.методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.2.z3 уметь организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели	
4.организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.y1 уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	
5.применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	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 с.— 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 с.— 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 с.— 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 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60495.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. 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&курс=823&title=896>. - Загл. с экрана.
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.

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.](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/.](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/.](http://suharevka.ru/) - Загл. с экрана.
6. Завод торгового оборудования [Электронный ресурс]. - Новосибирск. - Режим доступа: [http://zto.ru/.](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/.](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. Комплексное проектирование предприятий индустрии 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=vtls000235181.](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235181) - 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 Autodesk 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 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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Управление командообразованием в индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	41
4	Лекции, час.	10
5	Практические занятия, час.	20
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	9
10	Самостоятельная работа, час.	67
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОК.2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; в части следующих результатов обучения:
з1. знать методы управления коллективом с учетом социальных, культурных, конфессиональных и этнических особенностей
у1. уметь управлять групповой динамикой, решать конфликтные ситуации
Компетенция ФГОС: ОК.3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; в части следующих результатов обучения:
з1. знать критерии оценки имеющегося творческого потенциала
Компетенция ФГОС: ОПК.2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; в части следующих результатов обучения:
з2. знать принципы, методы, инструменты командообразования и технологии работы в команде
Компетенция ФГОС: ОПК.4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь организовать документооборот на предприятии питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Управление командообразованием в индустрии питания</i>	
ОПК.2.32 знать принципы, методы, инструменты командообразования и технологии работы в команде	
1.принципы, методы, инструменты командообразования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2.технологии работы в команде в индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3.использовать принципы, методы, инструменты командообразования при формировании команды и работе в ней	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.4.у1 уметь организовать документооборот на предприятии питания	
4.основные принципы организации документооборота на предприятии общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.31 знать методы управления коллективом с учетом социальных, культурных, конфессиональных и этнических особенностей	
5.применять на практике методы управления коллективом на стадии его формирования с учетом социальных, культурных, конфессиональных и этнических особенностей	Практические занятия; Самостоятельная работа
6.методы формирования и управления коллективом с учетом социальных, культурных, конфессиональных и этнических особенностей	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у1 уметь управлять групповой динамикой, решать конфликтные ситуации	
7.управлять групповой динамикой в индустрии питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
8.решать конфликтные ситуации в коллективах предприятий общественного питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.31 знать критерии оценки имеющегося творческого потенциала	
9. критерии оценки имеющегося творческого потенциала работников	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
10.применять на практике критерии оценки имеющегося творческого потенциала работников и находить способы их реализации	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.4.у1 уметь организовать документооборот на предприятии питания	
11.организовать документооборот на предприятии питания в сфере аттестации работников предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
12.организовать документооборот на предприятии питания в сфере увольнения работников предприятий общественного питания	Лекции; 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. Попов Л. А. Управление человеческими ресурсами в индустрии гостеприимства и туризма : учебное пособие / Л. А. Попов, Е. А. Баклыкова ; Рос. экон. акад. им. Г. В. Плеханова (ГОУ ВПО "РЭА им. Г. В. Плеханова"). - М., 2010. - 150 с. : табл.
3. Иванова С. В. Кандидат, новичок, сотрудник : инструменты управления персоналом, которые реально работают на практике / Светлана Иванова. - М., 2010. - 302, [1] с. : табл.
4. Борисова А. А. Механизм формирования трудовых отношений на предприятии : учебное пособие / А. А. Борисова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 203 с. : ил., табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000145934

5. Управление мотивацией: 12 факторов мотиваций: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям &арос;Управление персоналом&арос;, &арос;Менеджмент организации&арос;, &арос;Психология&арос; / Ричи Ш., Мартин П., Лалаян Е.; Под ред. Климов Е.А. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 399 с.: 60х90 1/16. - (Зарубежный учебник) ISBN 978-5-238-01510-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=883709> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Управление человеческими ресурсами : учебное пособие / И. А. Иванов [и др.] ; под ред. И. А. Иванова ; Дон. гос. техн. ун-т. - Ростов-на-Дону, 2013. - 146 с. : ил., табл.
2. Жуков Ю.М. Технологии командообразования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Жуков Ю.М., Журавлев А.В., Павлова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Аспект Пресс, 2008.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8870.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Козлов В. В. Психология управления : учебное пособие / В. В. Козлов, Г. М. Мануйлов, Н. П. Фетискин. - М., 2011
4. Рыбников О. Н. Психофизиология профессиональной деятельности : учебник : [для вузов по специальности "Управление персоналом"] / О. Н. Рыбников. - М., 2010. - 317, [1] с. : табл.
5. Моргунов Е. Б. Управление персоналом: исследование, оценка, обучение : учебник для бакалавров / Е. Б. Моргунов. - М., 2011. - 561 с. : ил., табл.
6. Райли Майкл Управление персоналом в гостеприимстве [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Управление персоналом» (062100) и сервиса (230000)/ Райли Майкл— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 191 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8602.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Управление персоналом: Магистерская программа &арос;Управление персоналом организации&арос; (вариативные учебные дисциплины): Уч.пос./Кибанов А. Я. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с.: 60х90 1/16. - (ВО: Магистратура) (П) ISBN 978-5-16-006867-1, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
8. Внутрифирменные конфликты, или Трудовая конфликтология в бизнесе : учеб. пособие / Лукаш Ю.А. - М.:Юстицинформ, 2014. - 158 с. ISBN 978-5-7205-1235-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
9. Управление персоналом: теория и практика. Управление социальным развитием и социальная работа с персоналом организации : учебно-практическое пособие / [К. Э. Оксинайд, Е. В. Розина] ; Гос. ун-т упр. ; под ред. А. Я. Кибанова. - М., 2012. - 63 с. : табл. - Загл. обл.: Управление социальным развитием и социальная работа с персоналом организации.

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. Рогова О. В. Управление командообразованием в индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. В. Рогова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234955. - 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)	Используется для проведения лекций, семинарских и практических занятий

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Управление качеством и безопасностью в индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	42
4	Лекции, час.	10
5	Практические занятия, час.	20
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	24
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	10
10	Самостоятельная работа, час.	66
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	КР
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; в части следующих результатов обучения:
з1. знать критерии оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов
у2. уметь идентифицировать причины возникновения рисков при осуществлении производственных и логистических процессов
Компетенция ФГОС: ПК.3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; в части следующих результатов обучения:
з2. знать этапы внедрения системы качества и безопасности на предприятии индустрии питания
з4. знать базовые основы формирования системы качества и безопасности пищевой продукции

Компетенция ФГОС: ПК.4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; в части следующих результатов обучения:	
31. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
32. знать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
33. уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства	
у1. уметь оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
Компетенция ФГОС: ПК.5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; в части следующих результатов обучения:	
32. уметь оценивать эффективность функционирования системы качества и безопасности производства в стандартных и нестандартных ситуациях	

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Управление качеством и безопасностью в индустрии питания</i>	
ПК.2.31 знать критерии оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	
1. Уметь проследить этапы движения сырья и оценивать риски возникновения неблагоприятных факторов внешней и внутренней среды	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у2 уметь идентифицировать причины возникновения рисков при осуществлении производственных и логистических процессов	
2. Знать сущность каждого технологического процесса и иметь представления о оценке его качества	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.3.32 знать этапы внедрения системы качества и безопасности на предприятии индустрии питания	
3. Знать виды систем качества и безопасности и уметь их внедрять на действующие предприятия индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.3.34 знать базовые основы формирования системы качества и безопасности пищевой продукции	
4. Иметь представление о базовых понятиях в области системы качества и безопасности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.4.31 знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
5. Владеть знаниями по нормативной документации, регламентирующей выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.4.32 знать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
6. Уметь проследить этапы движения сырья и полуфабрикатов и уметь оценивать риски, возникающие по ходу технологического процесса.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.4.33 уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства	
7. Знать перечень и сущность нормативно-технологической документации и государственных стандартов в области системы качества и безопасности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.4.у1 уметь оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	

8. Знать этапность движения сырья и полуфабрикатов, а также сущность технологического процесса приготовления готовых изделий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.32 уметь оценивать эффективность функционирования системы качества и безопасности производства в стандартных и нестандартных ситуациях	
9. Уметь проводить внутренние и внешние аудиты	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (ВО: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Управление качеством: Учеб. пособие для вузов / О.В. Аристов. - М.: ИНФРА-М, 2007. - 240 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-001953-6 - 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. Киселева С. И. Управление качеством [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФМА и ЗФ по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182653. - Загл. с экрана.
2. Бычкова Е. С. Управление качеством и безопасностью в индустрии питания [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=vtls000235008. - Загл. с экрана.
3. Мартынюк О. В. Управление качеством [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов 4 курса специальности 080401 Товароведение и экспертиза товаров] / О. В. Мартынюк ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180689. - 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 лекций

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Бизнес - планирование в индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	37
4	Лекции, час.	10
5	Практические занятия, час.	20
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	20
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	5
10	Самостоятельная работа, час.	71
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОПК.3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; в части следующих результатов обучения:
з1. знать принципы обеспечения конкурентоспособности предприятий питания
з2. знать особенности формирования стратегии предприятия питания
Компетенция ФГОС: ОПК.5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия; в части следующих результатов обучения:
з1. знать основные составляющие имиджа предприятия индустрии питания
Компетенция ФГОС: ПК.12 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия
Компетенция ФГОС: ПК.13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; в части следующих результатов обучения:

32. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания
Компетенция ФГОС: ПК.25 готовность определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
Компетенция ФГОС: ПК.6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; в части следующих результатов обучения:
32. знать основы целеполагания и целевого управления

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Бизнес - планирование в индустрии питания

ОПК.3.32 знать особенности формирования стратегии предприятия питания	
1.организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.25.у1 уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	
2.управлять процессами продаж на предприятиях питания	Лекции; Практические занятия
ОПК.5.31 знать основные составляющие имиджа предприятия индустрии питания	
3.применять действующие нормативы и законодательные акты регулирующие финансово-экономическую деятельность в сфере ресторанного бизнеса	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.12.у1 уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия	
4.оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.31 знать принципы обеспечения конкурентоспособности предприятий питания	
5.внедрять системы качества и безопасности при стратегическом бизнес-планировании предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.13.32 знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания	
6.оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.12.у1 уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия	
7.оценивать эффективность и результаты логистических процессов на предприятии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.31 знать принципы обеспечения конкурентоспособности предприятий питания	
8.позиционировать организацию на потребительском рынке товаров и услуг в конкретных местах ее привязки	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.13.32 знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания	
9.принимать оптимальные управленческие решения для обеспечения эффективного управления в ресторанном бизнесе	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.32 знать особенности формирования стратегии предприятия питания	
10.уметь обосновывать стратегию развития предприятия общественного питания различной специализации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.12.у1 уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия	
11.методы расчета экономической эффективности использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
12.иметь опыт применения методов оценки эффективности и результативности экономической деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

ПК.25.y1 уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	
13. Уметь осуществлять PESTLE анализ	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.31 знать принципы обеспечения конкурентоспособности предприятий питания	
14. решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.32 знать основы целеполагания и целевого управления	
15. устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Савкина Р. В. Планирование на предприятии : учебник / Р. В. Савкина. - Москва, 2014. - 319 с. : ил., табл.
2. ЭБС IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>. - Загл. с экрана.
3. ЭБС IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Каплан Р. С. Сбалансированная система показателей. От стратегии к действию. пер. с англ. / Роберт С. Каплан, Дейвид П. Нортон. - М., 2006. - 294 с. : ил.
2. Акмаева Р. И. Стратегическое планирование и стратегический менеджмент : учебное пособие / Р. И. Акмаева ; Астрахан. гос. техн. ун-т. - М., 2006. - 206, [1] с.

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
3. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
4. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
5. Руконт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – [Россия], 2014. – Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. – Загл. с экрана.
6. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znaniy.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. Бизнес- планирование в индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214084. - Загл. с экрана.

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 проведения лекционных занятий и защиты расчетно-графических заданий

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация исследований в индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	48
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	36
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	2
10	Самостоятельная работа, час.	60
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОК.1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; в части следующих результатов обучения:
32. знать научную проблематику в области технологии и организации
33. знать системную периодизацию истории науки и техники
34. знать современную научную картину мира
35. знать основные методологические концепции современной науки
36. знать основные методы научного познания
у1. уметь анализировать научную проблематику в области технологии и организации
Компетенция ФГОС: ОПК.1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; в части следующих результатов обучения:
31. знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке
Компетенция ФГОС: ПК.23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; в части следующих результатов обучения:
32. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Организация исследований в индустрии питания</i>	
ОПК.1.31 знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке	
1.Обобщать и анализировать информацию на английском языке.	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.32 знать научную проблематику в области технологии и организации	
2.О сферах деятельности, где необходимо подключить комплекс научного опыта и знаний	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.33 знать системную периодизацию истории науки и техники	
3.Работать с источниками литературы и знать обновленные базы документов. Уметь осуществлять патентный поиск.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.34 знать современную научную картину мира	
4.О новых научных исследованиях в области индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.35 знать основные методологические концепции современной науки	
5.механизмом проведения научных исследований	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.36 знать основные методы научного познания	
6.Основные основополагающие методики проведения исследований	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.у1 уметь анализировать научную проблематику в области технологии и организации	
7.Методы сбора информации и уметь анализировать данные на качественно высоком уровне	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.23.32 знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания	
8.Методику проведения физико-химических исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Основы научных исследований / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина и др. - М.: Форум, 2009. - 272 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-340-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
2. Основы научных исследований: Учебное пособие для бакалавров / М.Ф. Шкляр. - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2012. - 244 с.: 60х84 1/16. (переплет) ISBN 978-5-394-01800-8, 1500 экз. - 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. Бычкова Е. С. Организация исследований в индустрии питания [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=vtls000234981. - Загл. с экрана.
3. Сапожников А. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов направления 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» очной (ФМА) и заочной (ЗФ) форм обучения] / А. Н. Сапожников, С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000196096. - 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)	Необходимо для освоения лекций

Компьютерный класс

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Управление экономической и финансовой деятельностью в индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 2, семестр : 3

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	3
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	2
2	Всего часов	72
3	Всего занятий в контактной форме, час.	26
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	16
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	
10	Самостоятельная работа, час.	46
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОПК.3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь обосновывать потребность в материальных и финансовых ресурсах
Компетенция ФГОС: ПК.1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; в части следующих результатов обучения:
з2. знать показатели эффективности системы планирования и контроля
Компетенция ФГОС: ПК.12 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; в части следующих результатов обучения:
з1. уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов
Компетенция ФГОС: ПК.13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; в части следующих результатов обучения:

з3. знать методы планирования и прогнозирования будущих результатов деятельности предприятия
у1. уметь оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые факторы деятельности предприятия индустрии питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Управление экономической и финансовой деятельностью в индустрии питания

ПК.1.32 знать показатели эффективности системы планирования и контроля	
1.знать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2.уметь формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3.иметь представление о круге профессиональных задач руководителя предприятия питания, специалиста в области экономики и финансов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.у1 уметь обосновывать потребность в материальных и финансовых ресурсах	
4.уметь разрабатывать финансовые планы деятельности организации и механизмы их реализации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5.знать методы оценки и учета активов, обязательств и капитала предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.12.31 уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов	
6.знать назначение, содержание основных форм бухгалтерской (финансовой), налоговой, статистической и другой отчетности предприятия питания и их информационную емкость для целей анализа деятельности предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.13.33 знать методы планирования и прогнозирования будущих результатов деятельности предприятия	
7.знать методики экономического, стратегического, маркетингового анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.13.у1 уметь оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые факторы деятельности предприятия индустрии питания	
8.уметь осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-369-01516-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516081> - 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.: 60х90 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. 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?bookinfo=502587> - Загл. с экрана.

4. 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?bookinfo=415286> - Загл. с экрана.
5. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] : Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2013. - 656 с. - ISBN 978-5-394-01296-9. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415065> - Загл. с экрана.
6. Финансовое планирование и бюджетирование : учеб. пособие / В.Н. Незамайкин, Н.А. Платонова, Я.П. Федоров ; под ред. В.Н. Незамайкина. — М. : Вузовский учебник : НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 96 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=761324> - 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?bookinfo=481654> - Загл. с экрана.
2. Розничная торговля в России: Монография / Ю.К. Баженов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 239 с.: 60х90 1/16. - (Научная мысль) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-011592-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=537091> - Загл. с экрана.
3. Финансы организаций : учебник / А.М. Фридман. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). — <https://doi.org/10.12737/22225> - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=556548> - Загл. с экрана.
4. Финансовый анализ деятельности организации: Учебник / Пласкова Н.С. - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-9558-0472-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=525962> - Загл. с экрана.
5. Финансовый анализ: Учебное пособие / Л.М. Куприянова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 157 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (обложка) ISBN 978-5-16-009806-7, 400 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=457397> - Загл. с экрана.
6. 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. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=535748> - Загл. с экрана.
7. Кара А. Н. Экономика сферы обслуживания : [учебное пособие для вузов по специальности "Экономика и управление на предприятиях сферы обслуживания"] / А. Н. Кара, Е. Е. Спиридонова, Н. А. Воронина ; под ред Л. И. Ерохиной. - М., 2010. - 319, [1] с. : табл.
8. Краткосрочная и долгосрочная финансовая политика фирмы: Учебник / Симоненко Н.Н., Симоненко В.Н. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 512 с.: 60х90 1/16. - (Вне серии) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-9776-0246-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=614952> - Загл. с экрана.
9. Бухгалтерская (финансовая) отчетность : учебник / под ред. Ю.И. Сигидова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 340 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/20852. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=544781> - Загл. с экрана.
10. Краткосрочная финансовая политика: Учебное пособие / Е.А. Приходько. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 332 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005058-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=363478> - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. Аудит и финансовый анализ [Электронный ресурс] : журнал. - 1995-2017. - Режим доступа: <http://www.auditfin.com/>. - Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
3. 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.
4. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
5. Jowi [Электронный ресурс]: профессиональная программа автоматизации ресторана. - JOWI, 2016. - Режим доступа: <https://www.jowi.club/>. - Загл. с экрана.
6. Корпоративная финансовая отчетность. Международные стандарты [Электронный ресурс]: сайт журнала. – Режим доступа: <http://www.finotchet.ru/>. – Загл. с экрана.
7. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
8. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. 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
2. Аксенова Н. И. Финансовая деятельность и налогообложение в сфере услуг [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Н. И. Аксенова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235405. - Загл. с экрана.
3. 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.

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 строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 2, семестр : 3

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	3
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	2
2	Всего часов	72
3	Всего занятий в контактной форме, час.	23
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	8
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	8
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	5
10	Самостоятельная работа, час.	49
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.31 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания; в части следующих результатов обучения:
з1. знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
з2. знать методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
у1. уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств</i>	
ПК.31.з1 знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	

1. виды гражданских сооружений, этапы проектирования объектов предприятий пищевых производств, применения современных строительных конструкций и материалов	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.31.32 знать методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	
2. системы инженерного оборудования зданий предприятий пищевых производств: отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, горячего и холодного водоснабжения, наружной и внутренней канализации	Лекции; Самостоятельная работа
3. строительные и отделочные материалы, изделия и конструкции, разрешенные для применения в пищевой промышленности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.y1 уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	
4. разрабатывать объемно-планировочные и конструктивные решения зданий пищевых производств и привязывать инженерные коммуникации с учетом экологических санитарных требований	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5. применять при строительстве пищевых предприятий пищевых производств строительные и отделочные материалы согласно экологических и санитарных требований	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.31.31 знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	
6. осуществлять контроль, необходимый для проверки правильности разных проектов для пищевого производства, выполняемых проектными организациями, читать чертежи	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Верболоз Е.И. Основы строительства инженерных сетей [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров и магистров направления 151000 - Технологические машины и оборудование/ Е.И. Верболоз, А.Н. Пальчиков— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 132 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19283.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства: Учебное пособие / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 288 с.: ил.; 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-115-7, 1000 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
2. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности: Учебное пособие / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 512 с.: 70х100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-117-1, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
3. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности: Учебное пособие / Тимошенко Н.В., Патиева С.В., Кочерга А.В. - СПб.: ГИОРД, 2016. - 296 с.: ISBN 978-5-98879-155-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Электронный ресурс] / Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации. - Введ. 2015-01-01. - Москва : Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103475>. - 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 "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Главчева С. И. Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств [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=vtls000235189. - 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 Autodesk AutoCAD
- 2 Microsoft Office
- 3 Microsoft Visio

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекционных занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Используется при проведении практических занятий

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология и эпидемиология в области питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	53
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	36
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	55
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; в части следующих результатов обучения:
з2. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
у1. уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач
Компетенция ФГОС: ПК.4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; в части следующих результатов обучения:
з1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Микробиология и эпидемиология в области питания</i>	
ПК.4.31 знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
1. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.23.32 знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания	
2. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.23.у1 уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач	
3. уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Биология с основами экологии : учебник : [по направлению "Химия" / А. С. Лукаткин и др.] ; под ред. А. С. Лукаткина. - М., 2011. - 396, [1] с. : ил., табл.
2. Белясова Н.А. Микробиология [Электронный ресурс]: учебник/ Н.А. Белясова— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 443 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20229.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. 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 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11409.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. 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.

Дополнительная литература

1. Кузнецова В. Г. Общая эпидемиология: избранные вопросы : учебное пособие. - Новосибирск, 2008. - 148 с.
2. 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.
3. Ивчатов А. Л. Химия воды и микробиология : учебник : [для средних специальных учебных заведения по специальности 2912 "Водоснабжение и водоотведение"] / А. Л. Ивчатов, В. И. Малов. - М., 2011. - 216, [1] с. : ил., табл.

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
3. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.

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

5. Руконт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – [Россия], 2014. – Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. – Загл. с экрана.

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

7. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Дерюшева Т. В. Микробиология и эпидемиология в области питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для магистрантов ФМА направления 260800] / Т. В. Дерюшева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000197038. - 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)	Для проведения лекционных 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	Весы "Экспресс РН-PRO"	Для проведения лабораторных работ
2	Весы "Экспресс РН-PRO"	Для проведения лабораторных работ
3	Термостат суховоздушный ТС-1/80	Для проведения лабораторных работ
4	Термостат суховоздушный ТС-1/80	Для проведения лабораторных работ
5	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	Для проведения лабораторных работ
6	Весы лабораторные электронные CE323	Для проведения лабораторных работ
7	ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6"	Для проведения лабораторных работ
8	ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ 859	Для проведения лабораторных работ
9	Автоклав настольный	Для проведения лабораторных работ
10	Бокс биобезопасности	Для проведения лабораторных работ
11	МИКРОСКОП 801	Для проведения лабораторных работ
12	МИКРОСКОП 801	Для проведения лабораторных работ

13	Микроскоп Микмед 5 (к.5,221а)	Для проведения лабораторных работ
14	Микроскоп МИКМЕД-5 (к.221а)	Для проведения лабораторных работ
15	МИКРОСКОП 741	Для проведения лабораторных работ
16	Шкаф С/ТЕМ ШСО,70	Для проведения лабораторных работ
17	Этажерка	Для организации проведения лабораторных работ
18	Стол для весов антивибрационный	Для проведения лабораторных работ
19	Стол учен.лабораторный	Для проведения лабораторных работ
20	Устройство для сушки посуды ПЭ2010	Для организации проведения лабораторных работ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Современные методы исследований сырья и продукции питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	61
4	Лекции, час.	18
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	36
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	24
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	5
10	Самостоятельная работа, час.	47
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; в части следующих результатов обучения:
з1. знать методы лабораторных и производственных исследований с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
з2. знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания
у1. уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач
Компетенция ФГОС: ПК.5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; в части следующих результатов обучения:
з4. знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Современные методы исследований сырья и продукции питания</i>	
ПК.5.34 знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания	
1.знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.23.31 знать методы лабораторных и производственных исследований с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов	
2.знать методы лабораторных и производственных исследований с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.23.32 знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания	
3.знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.23.у1 уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач	
4.уметь самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Базарнова Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ю.Г. Базарнова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 134 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68168.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Романюк Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романюк Т.И., Чусова А.Е., Новикова И.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 160 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47429.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Криштафович В. И. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) : учебное пособие / В. И. Криштафович, С. В. Колобов. - Москва, 2008. - 123 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. Панова Т.В. Современные методы исследования вещества. Электронная и оптическая микроскопия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Панова Т.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2016.— 80 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60748.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Часть 1. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]/ В.В. Шевченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 304 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40857.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Часть 2. Продукты животного происхождения [Электронный ресурс]/ В.В. Шевченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 199 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40949.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 "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Габелко С. В. Современные методы исследования сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000208245. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

- 1 Microsoft Office
- 2 Microsoft Windows

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	Дозиметр-радиометр ДРГБ-01	для лабораторных исследований
2	Термостат суховоздушный ТС-1/80	для лабораторных исследований
3	ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500	для лабораторных исследований
4	Весы электронные МК-15,2 А22	для лабораторных исследований
5	Ионометр ИНИОН-4101	для лабораторных исследований
6	ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6"	для лабораторных исследований
7	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	для лабораторных исследований
8	Электроплитка "Кварц"(к.5,к.221-а)	для лабораторных исследований
9	КОМПЛЕКС ВОЛЬТАМПЕРОМЕТРИЧ.СТА 811	для лабораторных исследований
10	Рефлектометр ИРФ-454 Б2М	для лабораторных исследований
11	ШКАФ сушильный 2В-151	для лабораторных исследований
12	Стол для весов антивибрационный	для лабораторных исследований
13	Стол учен.лабораторный	для лабораторных исследований

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	РН-метр портативный	для лабораторных исследований

Кафедра технологии организации пищевых производств

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Компьютерное проектирование пищевой продукции и композиций функционального и специализированного назначения

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	59
4	Лекции, час.	18
5	Практические занятия, час.	36
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	20
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	3
10	Самостоятельная работа, час.	49
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; в части следующих результатов обучения:
з1. знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания
з2. знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
у3. уметь составлять алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

ПК.7.у3 уметь составлять алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства	
1. Знать сущность технологического процесса и методы программного моделирования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.21.31 знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания	
2. Иметь представление о рационализации качества пищевой продукции и услуг на предприятиях общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.21.32 знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	
3. Владеть теоретическими материалами этапности построения моделей и программным моделированием	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Управление организацией: Учебник/Поршнев А.Г., Азоев Г.Л., Баранчев В.П., Поршнев А.Г., Румянцева З.П., Саломатин Н.А., 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 736 с.: 60х90 1/16. - (ВО:Бакалавриат) (Обложка) ISBN 978-5-16-009693-3, 40 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
2. Экономико-математические методы и модели: компьютерное моделирование: Учебное пособие / И.В. Орлова, В.А. Половников. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2011. - 389 с.: 60х90 1/16. (п) ISBN 978-5-9558-0208-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
3. Моделирование систем и процессов: Учебное пособие / Н.Г. Чикуров. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2013. - 398 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-369-01167-6, 1000 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Управление организацией: Учебник/Поршнев А.Г., Азоев Г.Л., Баранчев В.П., Поршнев А.Г., Румянцева З.П., Саломатин Н.А., 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 736 с.: 60х90 1/16. - (ВО:Бакалавриат) (Обложка) ISBN 978-5-16-009693-3, 40 экз. - 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. Бычкова Е. С. Компьютерное проектирование пищевой продукции и композиций функционального и специализированного назначения [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=vtls000234913. - 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)	Демонстрация лекций

Компьютерный класс

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	29
4	Лекции, час.	10
5	Практические занятия, час.	10
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	79
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОПК.4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии; в части следующих результатов обучения:
з1. знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания
у1. уметь организовать документооборот на предприятии питания
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении

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

ОПК.4.з1 знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания	
1.знать основные нормативные правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.4.у1 уметь организовать документооборот на предприятии питания	
2.уметь грамотно и квалифицированно составлять документы, необходимые для деятельности предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з1 знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	
3.знать основные требования, предъявляемые к деятельности предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 3 : учебник : [для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"] / Т. Л. Колупаева [и др.]. - М., 2010. - 299, [1] с. : ил., 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. 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.
4. 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
5. 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. Арзуманова Т. И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания : учебное пособие [для вузов] / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели. - М., 2007. - 270, [1] с. : табл.
2. 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.
3. Кавецкий Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания : [учебное пособие для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. - Москва, 2004. - 303, [1] с., [8] л. ил. : ил., табл.
4. Мукожев А. М. Налоговое планирование и его роль в оптимизации ресурсного обеспечения предприятия общественного питания / А. М. Мукожев // Известия вузов. Пищевая технология. - 2009. - № 2/3. - С. 113-114.
5. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания : [справочник] / Л. В. Шуляков. - Ростов-на-Дону, 2013. - 495 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. Экономика, анализ и планирование на предприятиях общественного питания : методические указания и задания к контрольной работе для заочной формы обучения (специальность 260501 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. М. И. Дроздова]. - Новосибирск, 2009. - 44, [2] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000121976
2. Чередниченко Л. Е. Технология открытия предприятия питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Б. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234864. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

- 1 СПС "Консультант плюс"
- 2 СПС "Гарант"

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Управление продуктовыми и процессными инновациями на предприятии

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	48
4	Лекции, час.	18
5	Практические занятия, час.	18
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	24
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	10
10	Самостоятельная работа, час.	60
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОПК.2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; в части следующих результатов обучения:
з1. уметь оценивать инвестиционную привлекательность проекта с учетом стадии его реализации и типа инвестора
Компетенция ФГОС: ПК.12 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; в части следующих результатов обучения:
з2. знать методы планирования и анализа экономической деятельности предприятия питания
Компетенция ФГОС: ПК.2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; в части следующих результатов обучения:
у1. Уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций в предприятиях индустрии питания

Компетенция ФГОС: ПК.3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; в части следующих результатов обучения:
33. уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия индустрии питания
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
33. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Управление продуктовыми и процессными инновациями на предприятии</i>	
ОПК.2.31 уметь оценивать инвестиционную привлекательность проекта с учетом стадии его реализации и типа инвестора	
1. уметь оценивать инвестиционную привлекательность проекта с учетом стадии его реализации и типа инвестора	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2. Методы оценки эффективности и отбора инновационных проектов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3. об оценке эффективности инновационных проектов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
4. проводить оценку эффективности инновационного проекта с использованием нескольких методов оценки	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5. Методы оценки эффективности и отбора инновационных проектов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
6. проводить оценку эффективности инновационного проекта с использованием нескольких методов оценки	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у1 Уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций в предприятиях индустрии питания	
7. Уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций в предприятиях индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.3.33 уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия индустрии питания	
8. уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.33 знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий	
9. знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.12.32 знать методы планирования и анализа экономической деятельности предприятия питания	
10. знать методы планирования и анализа экономической деятельности предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями: Учебное пособие / Новоселов С.В., Маюрникова Л.А. - СПб: ГИОРД, 2017. - 416 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-190-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858253> - Загл. с экрана.

2. Стартап-гайд: Как начать... и не закрыть свой интернет-бизнес: Учебное пособие / Зобнина М.Р. - М.: Альпина Паблиш, 2016. - 166 с.: ISBN 978-5-9614-4824-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=924028> - Загл. с экрана.
3. Хайруллина М. В. Управление инновациями: организационно-экономические и маркетинговые аспекты : монография / М. В. Хайруллина, Е. С. Горевая ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 307 с. : ил., табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000221994
4. Баранчев В. П. Управление инновациями : учебник для бакалавров / В. П. Баранчев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. - Москва, 2012. - 710, [1] с. : ил., табл.

Дополнительная литература

1. Баранчев В. П. Управление инновациями : учебник : [для вузов по специальностям 220601 (073500) "Управление инновациями", 080507 (061100) "Менеджмент организации"] / В. П. Баранчев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. - М., 2009. - 711 с. : ил.
2. Вертакова Ю. В. Управление инновациями: теория и практика : [учебное пособие по специальности "Менеджмент организации"] / Ю. В. Вертакова, Е. С. Симоненко. - М., 2008. - 428, [1] с. : ил.
3. Бовин А. А. Управление инновациями в организациях : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / А. А. Бовин, Л. Е. Чередникова, В. А. Якимович. - М., 2008. - 415 с. : табл.
4. Матвеева И. Ю. Инновационный менеджмент: от идеи до реализации : научно-практическое пособие / И. Ю. Матвеева. - М., 2011. - 158 с. : табл.
5. Янсен Ф. Эпоха инноваций. Как заниматься бизнесом творчески постоянно, а не от случая к случаю : пер. с англ. / Феликс Янсен. - М., 2002. - 307 с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. Фонд Развития Интернет Инициатив (ФРИИ) [Электронный ресурс]. - UPLAB, 2017. - Режим доступа: <http://www.iidf.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. Продвижение инноваций: от проекта к компании : учебное пособие / [Е. С. Горевая и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2013. - 203, [1] с. : ил., табл.
2. Горевая Е. С. Управление инновациями [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. С. Горевая ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235953. - Загл. с экрана.
3. Этапы инновационного проектирования : учебное пособие / [Е. С. Горевая и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 85, [1] с. : ил., табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000220167

Специализированное программное обеспечение

- 1 Microsoft Windows
- 2 Microsoft Office

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Мультимедийный проектор Epson EB72	для демонстрации слайдов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Маркетинг и логистика в индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	40
4	Лекции, час.	10
5	Практические занятия, час.	20
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	20
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	8
10	Самостоятельная работа, час.	68
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; в части следующих результатов обучения:
з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
у2. уметь идентифицировать причины возникновения рисков при осуществлении производственных и логистических процессов
Компетенция ФГОС: ПК.25 готовность определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания; в части следующих результатов обучения:
з1. знать особенности маркетингового сопровождения логистических операций в индустрии питания
з2. знать методику разработки комплекса - маркетинга предприятия
у1. уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания
у2. уметь формулировать приоритеты в области маркетинговой деятельности
Компетенция ФГОС: ПК.6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; в части следующих результатов обучения:

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Маркетинг и логистика в индустрии питания</i>	
ПК.2.32 знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	
1.знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у2 уметь идентифицировать причины возникновения рисков при осуществлении производственных и логистических процессов	
2.уметь идентифицировать причины возникновения рисков при осуществлении производственных и логистических процессов	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.6.31 знать особенности осуществления логистических процессов на предприятии индустрии питания	
3.знать особенности осуществления логистических процессов на предприятии индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.25.31 знать особенности маркетингового сопровождения логистических операций в индустрии питания	
4.знать особенности маркетингового сопровождения логистических операций в индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.25.32 знать методику разработки комплекса - маркетинга предприятия	
5.знать методику разработки комплекса - маркетинга предприятия	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.25.у1 уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	
6.уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.25.у2 уметь формулировать приоритеты в области маркетинговой деятельности	
7.уметь формулировать приоритеты в области маркетинговой деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Логистика : учебное пособие для бакалавров / под ред. Б. А. Аникина, Т. А. Родкиной. - Москва, 2016. - 405, [1] с. : ил.
2. Практикум по логистике : учеб. пособие. — 2-е изд., перераб. и доп. / под ред. Б.А. Аникина. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 275 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=768127> - Загл. с экрана.
3. Степанов В. И. Логистика : учебник для бакалавров / В. И. Степанов. - Москва, 2013. - 487 с. : ил., табл.
4. Титова В. А. Управление маркетингом : [учебное пособие для вузов по специальности 061500 - Маркетинг] / В. А. Титова, М. Е. Цой, Е. В. Мамонова. - Новосибирск, 2013. - 469 с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179388
5. Щеколдин В. Ю. Логистика. Практикум : учебное пособие / В. Ю. Щеколдин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2013. - 51, [2] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182256

Дополнительная литература

1. Гаджинский А. М. Логистика : учебник [для вузов по направлению "Экономика"] / А. М. Гаджинский. - М., 2012. - 481 с. : ил., табл.

2. Котлер Ф. Маркетинг менеджмент / Филип Котлер. - СПб., 2003. - 797 с. : ил. - Библиогр.: с. 755-776. - Имен. указ.: с. 779-780. - Предм. указ.: с. 780-797.
3. Кулибанова В. В. Маркетинг сервисных услуг / В. В. Кулибанова. - СПб., 2006. - 179 с. : ил. - На обл.: Руководство по повышению конкурентоспособности.

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. Титова В. А. Маркетинг [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / В. А. Титова, Т. Т. Кожанова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000156411. - Загл. с экрана.
2. Титова В. А. Инновационный маркетинг [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / В. А. Титова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000215550. - Загл. с экрана.
3. Титова В. А. Управление маркетингом [Электронный ресурс]. Ч. 2 : электронный учебно-методический комплекс / В. А. Титова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000215551. - Загл. с экрана.
4. Титова В. А. Управление маркетингом [Электронный ресурс]. Ч. 1 : электронный учебно-методический комплекс / В. А. Титова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000215552. - Загл. с экрана.
5. Щеколдин В. Ю. Логистика [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / В. Ю. Щеколдин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000232545. - 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)	Сопровождение лекций

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Автоматизированные системы управления и учета в индустрии питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 2, семестр : 3

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	3
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	33
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	16
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	75
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
з3. знать приоритеты в области управления производственным процессом
Компетенция ФГОС: ПК.2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
з2. знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Автоматизированные системы управления и учета в индустрии питания

ПК.1.33 знать приоритеты в области управления производственным процессом	
1.о разнообразии современных автоматизированных систем управления и учета в индустрии питания по функциональным возможностям, отраслевой ориентации, технологическому, методическому обеспечению, специфике конкретных экономических субъектов	Лекции; Самостоятельная работа
2.планировать объемы продаж и производства на предприятиях питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
3.принципы построения автоматизированной системы управления и учета отдельного экономического субъекта	Лекции; Самостоятельная работа
4.осуществлять автоматизированную обработку заказов в соответствии с утвержденным меню, а также предоставлять отчеты по товародвижению	Практические занятия; Самостоятельная работа
5.принципы и порядок ценообразования продукции предприятий индустрии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
6.осуществлять необходимые настройки программы для ведения бухгалтерского учета и управления затратами на конкретном предприятии в соответствии с особенностями учетной политики и налогообложения	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
7.особенности технологического процесса обработки учетной информации в автоматизированной бухгалтерской системе	Практические занятия; Самостоятельная работа
8.вводить в автоматизированную систему бухгалтерского учета текущую учетную информацию, используя различные возможности, предоставленные программным продуктом	Практические занятия; Самостоятельная работа
9.понятия доходов, расходов и финансового результата деятельности предприятия индустрии питания	Лекции; Самостоятельная работа
10.рассчитывать и планировать величину доходов и прибыли от продаж на предприятиях индустрии питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
11.организацию и ведение фонда нормативно-справочной информации в автоматизированной системе бухгалтерского учета	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
12.предмет, объекты, основополагающие принципы и терминологию бухгалтерского учета	Лекции; Самостоятельная работа
13.классификации объектов учета и управления, используемые для автоматизированной обработки информации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
14.формировать и анализировать регистры бухгалтерского учета различных видов с помощью программы автоматизации бухгалтерского учета	Практические занятия; Самостоятельная работа
15.формировать первичную учетную документацию с помощью программы автоматизации бухгалтерского учета	Практические занятия; Самостоятельная работа
16.составлять отчетную документацию различных видов с помощью программы автоматизации бухгалтерского учета и проводить на ее основе финансовый анализ деятельности предприятия общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.32 знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	
17.об организации ведения бухгалтерского учета и управления на основе использования автоматизированное рабочее место специалиста	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
18.принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
19.принципы проведения аудита	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
20.выявлять, анализировать результаты некорректных действий бухгалтера в программе, приводящие к искажениям в бухгалтерской (финансовой) отчетности организации, и исправлять допущенные ошибки и искажения	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
21.анализировать результаты финансовой и экономической деятельности предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
22.разработки учетной политики предприятия на основе экономико-правовой оценки фактов хозяйственной деятельности организации	Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Лабораторный практикум по бухгалтерскому учету и финансовому анализу (сквозная задача): Учебное пособие/Пономарева Л.В., Стельмашенко Н.Д. - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 287 с.: 60х90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-9558-0420-0, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=501132> - Загл. с экрана.
2. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=503667> - Загл. с экрана.
3. 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.: 60х90 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.
4. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-369-01516-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516081> - Загл. с экрана.
5. Балдин К.В. Информационные системы в экономике: учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 218 с. — (высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=661252> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. 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?bookinfo=502587> - Загл. с экрана.
2. Доходы, расходы и прибыль в организациях торговли: Учебное пособие / Ю.К. Баженов, Г.Г. Иванов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 96 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование). (обложка) ISBN 978-5-8199-0565-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=553617> - Загл. с экрана.
3. Розничная торговля в России: Монография / Ю.К. Баженов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 239 с.: 60х90 1/16. - (Научная мысль) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-011592-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=537091> - 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. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=535748> - Загл. с экрана.
5. Бухгалтерский учет: Учебник / Н.П. Кондраков. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 681 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004888-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=489938> - Загл. с экрана.
6. Сигидов Ю.И. Амортизация основных средств: вопросы теории и методики учета : монография / Ю.И. Сигидов, Н.Ю. Мороз. – М. : ИНФРА-М, 2017. — 175 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/6246. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=753430> - Загл. с экрана.
7. Милехина О. В. Информационные системы: теоретические предпосылки к построению : [учебное пособие по направлению и специальности "Прикладная информатика"] / О. В. Милехина, Е. Я. Захарова, В. А. Титова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 281, [1] с. : ил. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000196202
8. Корпоративные информационные системы управления : учебник / [Н. М. Абдикеев и др.] ; под ред. Н. М. Абдикеева, О. В. Китовой. - Москва, 2014. - 463, [1] с. : ил., табл.. - Авт. указаны на 457-459-й с..

9. Кузнецов В. Г. Новейший самоучитель по 1С: Бухгалтерии 8 / Владимир Кузнецов, Сергей Засорин. - СПб., 2010. - 331 с. : ил.
10. Методологические основы управления и информатизации бизнеса : [учебное пособие для вузов по направлению 230400 "Информационные системы и технологии" / Д. В. Александров и др.] ; под ред. А. В. Кострова. - М., 2012. - 375 с. : ил., табл. - Авт. указаны на обл. и обороте тит. л.
11. Харитонов С. А. Бухгалтерский и налоговый учет в "1С: Бухгалтерии 8" : практическое пособие / С. А. Харитонов. - М. [и др.], 2009. - 592 с. : ил.
12. Глушаков С. В. 1С: Предприятие 8.1 для бухгалтера / С. В. Глушаков, В. А. Асеев. - М., 2010. - 348 с. : ил., табл.
13. Вдовин В. М. Информационные технологии в налогообложении : практикум / В. М. Вдовин, Л. Е. Суркова. - Москва, 2012. - 246, [1] с. : ил.

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. «Первый БИТ» [Электронный ресурс]: системы автоматизации для бара, ресторана, кафе. - StudioBit, 1997-2017. - Режим доступа: <http://bit-appetit.ru>. - Загл. с экрана.
6. iiko [Электронный ресурс]: автоматизация предприятий общественного питания. - Компания Айко, 2017.- Режим доступа: <http://iiko.ru/>. - Загл. с экрана.
7. Jowi [Электронный ресурс]: профессиональная программа автоматизации ресторана. - JOWI, 2016. - Режим доступа: <https://www.jowi.club/>. - Загл. с экрана.
8. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
9. Tillypad [Электронный ресурс]: официальный сайт автоматизации предприятий индустрии развлечений и ресторанов. - Tillypad, 2008—2017. - Режим доступа: <http://tillypad.ru/>. - Загл. с экрана.
10. 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.
11. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. 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
2. Лабораторный практикум по бухгалтерскому учету : программа, методические указания к выполнению лабораторных работ для направления 080100 "Экономика" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Е. В. Хоменко]. - Новосибирск, 2013. - 24, [2] с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179335

3. Веселовская С. О. Автоматизация бухгалтерского учета. Система "1С:Предприятие 8". Типовая конфигурация "Бухгалтерия предприятия 8.2" [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / С. О. Веселовская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000161170. - Загл. с экрана.
4. Хоменко Е. В. Автоматизация бухгалтерского учета [Электронный ресурс] : контролирующие материалы / Е. В. Хоменко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000208658. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office

2 1С:Предприятие 8

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для представления презентаций на практических и лабораторных занятиях

Комплект оборудования

№	Наименование	Назначение
1	Терминальный класс	Для выполнения ситуационных заданий на практических занятиях

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Создание меню предприятия ресторанного бизнеса

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	1
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4
2	Всего часов	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	58
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	36
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	12
10	Самостоятельная работа, час.	86
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Создание меню предприятия ресторанного бизнеса

ПК.7.31 знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	
1.нормативно-техническую документацию (НТД), организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования индустрии питания	Лекции
2.теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания	Лекции; Самостоятельная работа
3.зарубежные технологии производства продукции питания	Лекции; Лабораторные работы
4.этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	Лекции
ПК.6.y1 уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	
5.отличительные особенности технологии приготовления кухонь народов мира	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.7.y2 уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	
6.технологию приготовления сложной кулинарной продукции различного назначения	Лекции; Лабораторные работы
ПК.6.y1 уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	
7.формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	Лекции; Лабораторные работы
ПК.7.y2 уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	
8.разрабатывать технико-технологические карты на новую и фирменную продукции питания различного назначения или любой национальной кухни мира	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.y1 уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	
9.разрабатывать нормативно-техническую документацию для создания меню предприятий ресторанного бизнеса	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.7.y2 уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	
10.разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.6.y1 уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	
11.разрабатывать меню предприятий ресторанного бизнеса различного типа индустрии питания	Лекции; Самостоятельная работа
12.методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания	Лекции; Лабораторные работы
ПК.7.31 знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	
13.информацией о новых технологиях из электронных источников для разработки новых блюд зарубежной кухни	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
14.технологическими процессами производства продукции питания различного назначения	Лабораторные работы
ПК.6.y1 уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	
15.деловым иностранным языком по профилю подготовки в свободное время для получения информации из зарубежных источников	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.7.31 знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	
16.о особенностях документального сопровождения продукции при внедрении	Лекции; Лабораторные работы

Литература

Основная литература

1. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.В. Кацерикова— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. 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?bookinfo=504888> - Загл. с экрана.
3. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884> - Загл. с экрана.

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 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Жулидов С.Б. The Restaurant Business [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000/ С.Б. Жулидов— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 239 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/7031.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422> - Загл. с экрана.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К”, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315> - Загл. с экрана.
5. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Г. Федцов— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. 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

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. Создание меню предприятия ресторанного бизнеса [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=vtls000235472. - 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, 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	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
4	Блендер "Масар" P102 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
5	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
6	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных работ
7	Стол производственные	Для проведения лабораторных работ
8	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
9	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных работ
10	Блендер 1G 909	Для проведения лабораторных работ
11	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных работ
12	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для проведения лабораторных работ

13	Кофемашина Jura Impressa XS90	Для проведения лабораторных работ
14	Холодильник Атлант МХМ-2706-80	Для проведения лабораторных работ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Производство продуктов питания общего и специального назначения

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	1
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4
2	Всего часов	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	58
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	36
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	12
10	Самостоятельная работа, час.	86
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
з1. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении
у2. уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Производство продуктов питания общего и специального назначения

ПК.7.31 знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	
1. об ассортименте продуктов питания общего и специального назначения	Лекции; Самостоятельная работа
2. о современных тенденциях в области разработки продуктов питания общего и специального назначения	Лекции; Самостоятельная работа
3. перечень основных показателей качества, по которой должна исследоваться продукция, в зависимости от ее вида	Лекции; Самостоятельная работа
4. основные и вспомогательные рецептурные ингредиенты в продуктах питания общего и специального назначения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.7.у2 уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	
5. основополагающие принципы создания рецептур продуктов питания общего и специального назначения	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.у1 уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	
6. организовать технологический процесс приготовления продуктов питания общего и специального назначения	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
7. определять факторы, формирующие качество готовой продукции	Лекции; Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.7.у2 уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	
8. совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	Лабораторные работы; Самостоятельная работа
ПК.6.у1 уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	
9. практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения	Лабораторные работы; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Бобренева И.В. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бобренева И.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2012.— 180 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30216.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Манеева Э.Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения. Часть 1. Продукты детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Лабораторный практикум/ Манеева Э.Ш., Крахмалева Т.М.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30089.html>.— ЭБС «IPRbooks»
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. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность / Л.А. Маюрникова, Б.П. Суханов; Под общ. ред. В.М. Позняковского. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 424 с.: 70x100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-130-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=345442> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. 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.

2. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н. А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 448 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40912.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Шванская И. А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе растительного сырья [Электронный ресурс]: научно-аналитический обзор/ Шванская И. А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2012.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15760.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 "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Мацейчик И. В. Производство продуктов питания общего и специального назначения [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=vtls000235077. - 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

Лабораторный стенд

№	Наименование	Назначение
1	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных занятий
2	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных занятий
3	Миксер 5KSM90BWH	Для проведения лабораторных занятий

4	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий
5	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий
6	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных занятий
7	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных занятий
8	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	Для проведения лабораторных занятий
9	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных занятий
10	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для проведения лабораторных занятий
11	Холодильник (витрина) Бирюса 152Е	Для проведения лабораторных занятий
12	печь подовая модели "DC-32"	Для проведения лабораторных занятий

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Статистические методы управления качеством

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	50
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	36
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	36
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	4
10	Самостоятельная работа, час.	58
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; в части следующих результатов обучения:
31. знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания
32. знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
Компетенция ФГОС: ПК.4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; в части следующих результатов обучения:
33. уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства
Компетенция ФГОС: ПК.5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; в части следующих результатов обучения:
32. уметь оценивать эффективность функционирования системы качества и безопасности производства в стандартных и нестандартных ситуациях

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Статистические методы управления качеством</i>	
ПК.4.3з уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства	
1. Уметь внедрять методы статистического анализа на производстве в области качества и безопасности как элемент системы ХАССП	Лекции; Практические занятия
ПК.5.32 уметь оценивать эффективность функционирования системы качества и безопасности производства в стандартных и нестандартных ситуациях	
2. Владеть опытом статистического анализа и способностью корректировать технологию производства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.21.31 знать критерии оптимизации, позволяющие улучшать качество продукции и услуг предприятий индустрии питания	
3. Уметь анализировать результаты статистического анализа	Лекции; Практические занятия
ПК.21.32 знать этапы построения моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	
4. Знать программное обеспечение по методам статистического управления	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Средства и методы управления качеством: Учебное пособие / Л.В. Виноградов, В.П. Семенов, В.С. Бурылов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 220 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005584-8, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
2. Статистические методы анализа данных: Учебник / Л.И. Ниворожкина, С.В. Арженковский, А.А. Рудяга [и др.]; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. Л.И. Ниворожкиной. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2016. — 333 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/21064](http://dx.doi.org/10.12737/21064). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
3. Математическая обработка результатов измерений/Шпаков П.С., Юнаков Ю.Л. - Краснояр.: СФУ, 2014. - 410 с.: ISBN 978-5-7638-3077-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Гришин В. К. Статистические методы анализа и планирования экспериментов : учебное пособие для вузов / В. К. Гришин. - М., 1975. - 127, [1] с. : ил.
2. Статистика : учебное пособие для вузов по экономическим специальностям и направлениям / [Л. П. Харченко и др. ; под ред. В. Г. Ионина] ; Новосиб. гос. акад. экономики и управления. - М., 2006. - 382, [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. Математическая обработка результатов измерений/Шпаков П.С., Юнаков Ю.Л. - Краснояр.: СФУ, 2014. - 410 с.: ISBN 978-5-7638-3077-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - 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. Компьютерные технологии анализа данных и исследования статистических закономерностей [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Б. Ю. Лемешко и др. ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182437. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 MATLAB

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Демонстрация лекций и работа на практических занятиях

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

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.	50
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	36
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	36
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	4
10	Самостоятельная работа, час.	58
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; в части следующих результатов обучения:
31. знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
32. знать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
Компетенция ФГОС: ПК.5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; в части следующих результатов обучения:
33. знать об эффективности затрат на безопасность продукции производства в стандартных и нестандартных ситуациях

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции</i>	
ПК.4.31 знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
1.знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.4.32 знать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
2.знать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.33 знать об эффективности затрат на безопасность продукции производства в стандартных и нестандартных ситуациях	
3.знать об эффективности затрат на безопасность продукции производства в стандартных и нестандартных ситуациях	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Черемушкина И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Микробиологические аспекты. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Черемушкина И.В., Попова Н.Н., Щетилина И.П.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47419.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Куприянов А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.В. Куприянов, В.А. Гарельский— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016.— 151 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61896.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. 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. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции : [учебник для вузов по специальности 311200 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"]. - М., 2007. - 538 с. : ил.
2. Социальное питание. Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и товаров народного потребления : материалы Всероссийской межвузовской научно-практической конференции, г. Новосибирск, 17 октября 2013 г. / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [под ред. С. И. Главчевой]. - Новосибирск, 2013. - 247, [1] с. : ил., табл.
3. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.А. Галынкин [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2016.— 288 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35861.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Бурова Т.Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бурова Т.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 135 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65799.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. Габелко С. В. Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции [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=vtls000235051. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

- 1 Microsoft Office
- 2 Microsoft Internet Explorer

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология открытия предприятия питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 2, семестр : 3

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	3
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4
2	Всего часов	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	49
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	32
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	18
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	95
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 разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; в части следующих результатов обучения:
з2. знать особенности формирования стратегии предприятия питания
Компетенция ФГОС: ОПК.4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии; в части следующих результатов обучения:
з1. знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания
Компетенция ФГОС: ПК.1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; в части следующих результатов обучения:
у1. уметь создавать систему контроля в предприятиях индустрии питания
Компетенция ФГОС: ПК.12 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; в части следующих результатов обучения:
з1. уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов

Компетенция ФГОС: ПК.13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; в части следующих результатов обучения:
32. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:
31. знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
Технология открытия предприятия питания	
ПК.1.у1 уметь создавать систему контроля в предприятиях индустрии питания	
1.о принципах, методах и видах контроля на предприятии общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.32 знать особенности формирования стратегии предприятия питания	
2.о составляющих стратегии развития предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.4.31 знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания	
3.об основных потоках документооборота на предприятии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.32 знать особенности формирования стратегии предприятия питания	
4.составляющие концепции предприятия питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.4.31 знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания	
5.предъявляемые требования к документообороту на предприятии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.31 знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	
6.этапы внедрения нового ассортимента продукции питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
7.о документальном сопровождении внедрения новой продукции	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.13.32 знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания	
8.этапы разработки стратегии развития предприятия	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.12.31 уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов	
9.обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. 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.
2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884> - Загл. с экрана.

3. ЭБС IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>. - Загл. с экрана.
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. 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
6. ЭБС Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 1993. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
7. Управление рестораном [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» / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с. - (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 0-13-113690-9 (англ.), ISBN 978-5-238-01589-7 (русс.). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
2. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с.: ил. (e-book) ISBN 978-5-9765-0972-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
3. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с.: 60х90 1/16 ISBN 978-5-238-01670-2 - 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. Чередниченко Л. Е. Технология и организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214148. - Загл. с экрана.
2. Чередниченко Л. Е. Технология открытия предприятия питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Б. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234864. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

- 1 Microsoft Windows

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Применяется для чтения лекций и проведения семинарских занятий

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация предпринимательской деятельности

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 2, семестр : 3

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	3
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4
2	Всего часов	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	49
4	Лекции, час.	8
5	Практические занятия, час.	32
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	18
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	95
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 разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; в части следующих результатов обучения:
з2. знать особенности формирования стратегии предприятия питания
Компетенция ФГОС: ПК.13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; в части следующих результатов обучения:
з2. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Организация предпринимательской деятельности

ОПК.3.32 знать особенности формирования стратегии предприятия питания	
1. умеет использовать нормативно-правовые акты для организации и управления бизнесом	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2. знает и может использовать различные способы государственной поддержки предпринимательства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
3. знает законодательные основы регулирования бизнеса	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
4. основные права и обязанности российского предпринимателя	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
5. законодательно установленные ограничения в области предпринимательской деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.13.32 знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания	
6. особенности регулирования предпринимательской деятельности в России	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
7. основные обычаи делового оборота и правила заключения и исполнения бизнес-сделок	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.32 знать особенности формирования стратегии предприятия питания	
8. терминологию, используемую в предпринимательской деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.13.32 знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания	
9. особенности построения системы управления предприятием в зависимости от выбранной организационно-правовой формы	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
10. сущность и принципы инновационного предпринимательства в условиях рынка	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
11. основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
12. используемые в российской практике основные способы управления предприятием	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
13. принципы формирования и содержание основных разделов бизнес-плана	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.32 знать особенности формирования стратегии предприятия питания	
14. основы формирования плана финансово-экономической деятельности и расчета финансовых результатов работы предприятия	Лекции; Практические занятия
ПК.13.32 знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания	
15. составить и обосновать перечень и структуру занятых для малого предприятия	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
16. принципы социальной ответственности предпринимателя	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
17. рационально сочетать различные формы и методы стимулирования трудовой активности работников	Практические занятия; Самостоятельная работа
18. статьи себестоимости	Практические занятия; Самостоятельная работа
19. принципы и основные формы оплаты труда	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.32 знать особенности формирования стратегии предприятия питания	
20. понятие постоянных и переменных издержек, точки безубыточности	Практические занятия; Самостоятельная работа
21. стратегические риски предпринимательской деятельности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
22. знает классификацию предпринимательских рисков	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Арустамов, Э. А. Основы бизнеса [Электронный ресурс] : Учебник / Э.А. Арустамов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 232 с. - ISBN 978-5-394-01031-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512626> - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512616> - Загл. с экрана.
2. Стребкова Л. Н. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Л. Н. Стребкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 111 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000208815
3. Основы предпринимательской деятельности: Учебник/С.Д.Резник, А.В.Глухова, А.Е.Черницов; под общ. ред. С.Д.Резника - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 287 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-010473-7, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Предпринимательская деятельность : [учебник для вузов / Э. А. Арустамов и др.] ; под ред. Э. А. Арустамова. - Москва, 2015. - 204 с. : ил., табл.
2. Финансирование инновационной деятельности / Плотников А.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 163 с.: 60х90 1/16 ISBN 978-5-16-105476-5 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=754393> - Загл. с экрана.
3. Виленский А. В. Государственная поддержка малого и среднего предпринимательства в современной России на второй волне грядущего / А. В. Виленский // Вопросы экономики. - 2014. - № 11. - С. 95-106.
4. Поповская Е. В. Предпринимательские стратегии: типы, региональные особенности, оценка межрегиональных различий / Е. В. Поповская // Вопросы статистики. - 2014. - № 2. - С. 40-47.
5. Принципы и инструменты финансирования инноваций в Российской Федерации: Монография / В.Е. Леонтьев, А.Ю. Баранова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 194 с.: 60х88 1/16. - (Научная мысль; Экономика). (обложка) ISBN 978-5-16-009440-3, 500 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=442052> - 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. Бизнес-ангелы [Электронный ресурс] : электронная система связей. - 2017. - Режим доступа: <http://www.business-angels.ru>. - Загл. с экрана.
5. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>
6. Федеральный портал малого и среднего предпринимательства [Электронный ресурс] // Министерство экономического развития РФ. - 2017. - Режим доступа: <http://smb.gov.ru>. - Загл. с экрана.
7. Ворожун Е. А. Государственная поддержка предпринимательства в России и за рубежом [Электронный ресурс] /Е. А. Ворожун // 21Biz.ru : журнал о бизнесе и экономике. - 2012-2017. - Режим доступа: <http://21biz.ru/gosudarstvennaya-podderzhka-predprinimatelstva-v-rossii-i-za-rubezhom/>. - Загл. с экрана.

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Балабин А. А. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. А. Балабин, Б. Л. Лавровский ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000219292. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Denwer

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Применяется для подготовки расчетно-графической работы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология работы с научной информацией

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 1

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	1
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	2
2	Всего часов	72
3	Всего занятий в контактной форме, час.	42
4	Лекции, час.	18
5	Практические занятия, час.	18
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	36
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	4
10	Самостоятельная работа, час.	30
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ОК.1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; в части следующих результатов обучения:
з1. знать источники научной информации
з2. знать научную проблематику в области технологии и организации
у1. уметь анализировать научную проблематику в области технологии и организации

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Технология работы с научной информацией</i>	
ОК.1.31 знать источники научной информации	
1. знать источники научной информации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.32 знать научную проблематику в области технологии и организации	

2.знать научную проблематику в области технологии и организации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.1.у1 уметь анализировать научную проблематику в области технологии и организации	
3.уметь анализировать научную проблематику в области технологии и организации	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Добренъков В. И. Методология и методы научной работы : учебное пособие / В. И. Добренъков. - Москва, 2013

Дополнительная литература

1. Рузавин Г. И. Методология научного познания : учебное пособие / Г. И. Рузавин. - М., 2005. - 287 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 "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Мандрикова Г. М. Технология работы с научной информацией [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Г. М. Мандрикова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2016]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000233496. - Загл. с экрана.
2. Адольф В. А. Магистерская диссертация: на пути становления профессионала в сфере образования : учебно-методическое пособие / В. А. Адольф, И. Ю. Степанова ; Краснояр. гос. пед. ун-т им. В. П. Астафьева. - Красноярск, 2011. - 241 с. : ил.
3. Порсев Е. Г. Магистерская диссертация : учебно-методическое пособие / Е. Г. Порсев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2013. - 32, [1] с. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000185133

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 на занятиях для демонстрации презентаций и проектов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Управление предприятием в конкурентной среде

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	2
2	Всего часов	72
3	Всего занятий в контактной форме, час.	22
4	Лекции, час.	0
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	20
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	
10	Самостоятельная работа, час.	50
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.12 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; в части следующих результатов обучения:
з1. уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов
Компетенция ФГОС: ПК.13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; в части следующих результатов обучения:
з1. знать законы эволюции сложных систем, современные концепции управления организациями, подразделениями и сетями, принципы функционального моделирования социально- экономических и технических систем, методы их совершенствования
з2. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания
Компетенция ФГОС: ПК.5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; в части следующих результатов обучения:
з1. знать базовые идеи, подходы, технологии принятия управленческих решений, методы принятия решений в условиях неопределенности и риска

Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:

у1. уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

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

Управление предприятием в конкурентной среде

ПК.5.31 знать базовые идеи, подходы, технологии принятия управленческих решений, методы принятия решений в условиях неопределенности и риска

1. знать базовые идеи, подходы, технологии принятия управленческих решений, методы принятия решений в условиях неопределенности и риска

Лабораторные работы;
Самостоятельная работа

ПК.7.у1 уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения

2. уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения

Лабораторные работы;
Самостоятельная работа

ПК.12.31 уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов

3. уметь обосновывать эффективность использования материальных и финансовых ресурсов

Лабораторные работы;
Самостоятельная работа

ПК.13.31 знать законы эволюции сложных систем, современные концепции управления организациями, подразделениями и сетями, принципы функционального моделирования социально-экономических и технических систем, методы их совершенствования

4. знать законы эволюции сложных систем, современные концепции управления организациями, подразделениями и сетями, принципы функционального моделирования социально-экономических и технических систем, методы их совершенствования

Лабораторные работы;
Самостоятельная работа

ПК.13.32 знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания

5. знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания

Лабораторные работы;
Самостоятельная работа

Литература

Основная литература

1. Теория менеджмента: история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение : учебник / [М. В. Лычагин и др.] ; под общ. ред. И. С. Межова ; Новосиб. гос. техн. ун-т, Новосиб. гос. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 579 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000176295
2. Клавсуц И. Л. Стратегический менеджмент : учебник / И. Л. Клавсуц, Г. Л. Русин, И. В. Цомаева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2014. - 187 с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000203171
3. Киселева М. М. Теория менеджмента: организационное поведение : учебное пособие / М. М. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2016. - 85, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000230279

4. Тимофеев В. С. Эконометрика : [учебник для вузов по экономическим направлениям и специальностям] / В. С. Тимофеев, А. В. Фаддеенков, В. Ю. Щеголкин. - Новосибирск, 2015. - 352, [1] с. : ил. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000218120. - Работа выполнена при поддержке гранта Минобразования и науки РФ по проекту "Методы моделирования статистических и динамических многофакторных объектов стохастической природы" аналитической ведомственной целевой программы "Развитие научного потенциала высшей школы (2006-2008 гг.)" (код проекта РНП 2.1.2.43).
5. Межов И. С. Инвестиции: оценка эффективности и принятие решений : [учебник] / И. С. Межов, С. И. Межов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 379 с. : табл.
6. Практический менеджмент: Уч. пос. / Э.М. Коротков, М.Б. Жернакова, О.Н. Александрова; Под общ. ред. Э.М. Короткова. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 330 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (ВО: Магистратура). (п) ISBN 978-5-16-003828-5, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468883> - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Котлер Ф. Основы маркетинга : краткий курс / Филип Котлер. - М. [и др.], 2010. - 646 с. : ил. - Парал. тит. л. на англ. яз.
2. Межов И. С. Инвестиционный анализ [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс / И. С. Межов, С. И. Межов ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000175430. - Загл. с этикетки диска.
3. Щербаков В. А. Оценка стоимости предприятия (бизнеса) / В. А. Щербаков, Н. А. Щербакова. - М., 2012. - 315 с. : ил., табл.
4. Веснин В. Р. Основы менеджмента : учебник / В. Р. Веснин. - М., 2011. - 306 с. : табл.
5. Виханский О. С. Менеджмент : учебник для вузов по экономическим специальностям и направлениям / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - М., 2004. - 527 с. : ил.
6. Межова Л. Н. Финансовый менеджмент : [учебное пособие] / Л. Н. Межова, Т. В. Титова ; Новосиб. гос. техн. ун-т, Фак. бизнеса. - Новосибирск, 2010. - 161, [1] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000148660

Интернет-ресурсы

1. Корпоративное управление [Электронный ресурс] : ООО "Альт-Инвест", 1998-2017. - Режим доступа : <http://www.cfin.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. Чуваев А. В. Управление предприятием в конкурентной среде [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. В. Чуваев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235970. - Загл. с экрана.
2. Асланова И. В. Управленческие решения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Асланова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000157501. - Загл. с экрана.

3. Осьмук Л. А. Разработка управленческих решений [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. А. Осьмук ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000215069. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Бизнес-курс (Корпорация)

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется для публичной защиты презентации о результатах деятельности компании

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	На компьютерах установлен программный продукт, применяемый в ходе лабораторных работ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы психологического здоровья

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в

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 Саратов. 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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Коммуникативный практикум

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в

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 Саратов. 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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в

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