

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания

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

Курс: 1, семестр : 2

Факультет мехатроники и автоматизации

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Лекции, час.	10
2	Практические занятия, час.	10
3	Лабораторные занятия, час	0
4	Индивидуальная работа, час.	0
5	Всего занятий в контактной форме, час	
6	из них аудиторных занятий, час.	20
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	8
8	консультаций, час.	
9	Самостоятельная работа, час.	
10	в том числе курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе, час	
11	зачет, диф. зачет, час	3
12	Сессия (экзамен), час	
13	Всего часов	36
14	Всего зачетных единиц (кредитов)	1

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:
312. знать фискальную, научно-техническую, инвестиционную, ценовую, амортизационную, кредитно-денежную и другие виды политики, проводимы государством для создания оптимальных условий предпринимательской деятельности предприятий питания
313. знать роль и значение государства в регулировании деятельности предприятий общественного питания коммерческой и социальной направленности
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:
34. знать и уметь применять основные законы, национальные отраслевые стандарты для их реализации при управлении производственными процессами и процессами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания

35. знать и уметь применять нормативные технические и технологические документы для организации эффективного производства безопасной и качественной кулинарной продукции и правил обслуживания потребителей, а также для разработки и внедрения системы контроля производственного процесса и процесса обслуживания потребителей
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:
У4. участвовать в разработке перспективных планов развития и размещения сети общественного питания коммерческой и социальной сети как части генерального плана развития города или населенного пункта
Компетенция ФГОС: ПК.30 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания; в части следующих результатов обучения:
31. знать и использовать нормативно-техническую и технологическую документацию: строительные и санитарные нормы и правила, ВНТП-04-86, нормы технического оснащения и т.д.
Компетенция ФГОС: ПК.31 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания; в части следующих результатов обучения:
31. знать и уметь применять нормативно-технические и технологические документы, отраслевые стандарты при проектировании производства безопасной и качественной продукции

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания</i>	
ПК.1.34 знать и уметь применять основные законы, национальные отраслевые стандарты для их реализации при управлении производственными процессами и процессами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	
1. знать и уметь применять основные законы, национальные отраслевые стандарты для их реализации при управлении производственными процессами и процессами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.35 знать и уметь применять нормативные технические и технологические документы для организации эффективного производства безопасной и качественной кулинарной продукции и правил обслуживания потребителей, а также для разработки и внедрения системы контроля производственного процесса и процесса обслуживания потребителей	
2. знать и уметь применять нормативные технические и технологические документы для организации эффективного производства безопасной и качественной кулинарной продукции и правил обслуживания потребителей, а также для разработки и внедрения системы контроля производственного процесса и процесса обслуживания потребителей	Лекции
ОПК.3.312 знать фискальную, научно-техническую, инвестиционную, ценовую, амортизационную, кредитно-денежную и другие виды политики, проводимы государством для создания оптимальных условий предпринимательской деятельности предприятий питания	
3. знать фискальную, научно-техническую, инвестиционную, ценовую, амортизационную, кредитно-денежную и другие виды политики, проводимы государством для создания оптимальных условий предпринимательской деятельности предприятий питания	Лекции; Практические занятия
ОПК.3.313 знать роль и значение государства в регулировании деятельности предприятий общественного питания коммерческой и социальной направленности	
4. знать роль и значение государства в регулировании деятельности предприятий общественного питания коммерческой и социальной направленности	Лекции; Практические занятия

ПК.13.У4 участвовать в разработке перспективных планов развития и размещения сети общественного питания коммерческой и социальной сети как части генерального плана развития города или населенного пункта	
5.участвовать в разработке перспективных планов развития и размещения сети общественного питания коммерческой и социальной сети как части генерального плана развития города или населенного пункта	Практические занятия
ПК.30.31 знать и использовать нормативно-техническую и технологическую документацию: строительные и санитарные нормы и правила, ВНТП-04-86, нормы технического оснащения и т.д.	
6.знать и использовать нормативно-техническую и технологическую документацию: строительные и санитарные нормы и правила, ВНТП-04-86, нормы технического оснащения и т.д.	Практические занятия
ПК.31.31 знать и уметь применять нормативно-технические и технологические документы, отраслевые стандарты при проектировании производства безопасной и качественной продукции	
7.знать и уметь применять нормативно-технические и технологические документы, отраслевые стандарты при проектировании производства безопасной и качественной продукции	Практические занятия

Литература

Основная литература

1. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : [учебное пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов общественного питания" и 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 402, [1] с. : схемы, табл.
2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : [учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 204 с., [4] л. ил. : табл., рис.

Дополнительная литература

1. Реализация концепции здорового питания населения: состояние и перспективы : монография / [Н. Н. Аширова и др.] ; под ред. С. И. Главчевой. - Новосибирск, 2012. - 351 с. : ил., табл.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Ананина В. А., Ахиба С. Л. и др. - М., 1996. - 619 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / М-во торговли СССР ; [разраб. А. С. Ратушный и др.]. - М., 1983. - 717, [1] с. : ил.

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.
2. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
3. Руконт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – [Россия], 2014. – Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. – Загл. с экрана.

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Главчева С. И. Государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214410. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office 2007

2 Microsoft Visio

3 Технолог-кулинар

4 Школьное питание

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