

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология и организация питания организованных контингентов населения

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

Курс: 2, семестр : 3

Факультет мехатроники и автоматизации

		Семестр
№	Вид деятельности	3
1	Лекции, час.	8
2	Практические занятия, час.	32
3	Лабораторные занятия, час	0
4	Индивидуальная работа, час.	0
5	Всего занятий в контактной форме, час	
6	из них аудиторных занятий, час.	40
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	18
8	консультаций, час.	
9	Самостоятельная работа, час.	
10	в том числе курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе, час	КР
11	зачет, диф. зачет, час	
12	Сессия (экзамен), час	18
13	Всего часов	108
14	Всего зачетных единиц (кредитов)	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:
33. знать и уметь реализовывать Постановления Правительства РФ по социальной политике в области питания
34. знать и уметь внедрить передовой отечественный и зарубежный опыт в организации питания организованных контингентов населения
35. знать и уметь применять методику расчета потребности в предприятиях общественного питания, технической оснащенности оборудованием
36. знать порядок внедрения инновационных методов и формы обслуживания организованных контингентов населения с учетом достижений научно-технического прогресса в отрасли
38. знать тенденции развития и принципы формирования материально-технической базы для организации питания населения по месту их пребывания: детских дошкольных учреждений, учебных заведениях всех типов, медицинских, пенитенциарных учреждениях и воинских частях

Компетенция ФГОС: ПК.10 способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками; в части следующих результатов обучения:	
31. знать методику и уметь осуществлять расчеты потребности в прогрессивном холодильном, технологическом и торговом оборудовании, а также в продовольственном сырье и предметах материально-технического оснащения (МТО)	
32. знать порядок и быть способным участвовать в составлении заявок в электронных торгах по закупке материальных ресурсов	
33. знать особенности составления и уметь сопровождать заключение договоров на поставку продовольственного снабжения, оборудования и предметов материально-технического оснащения	
Компетенция ФГОС: ПК.14 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; в части следующих результатов обучения:	
33. знать нормативные технические и технологические нормативы для анализа уровня фактического состояния организации общественного питания организованного контингента населения (обеспеченность местами, организационно-технический уровень, степень технической оснащенности) с определением стоимости затрат в случае его несоответствия	
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 особенности логистических процессов при производстве продукции	
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:	
311. знать и уметь учитывать особенности и специфику производства кулинарной продукции и возможность применения высокотехнологичных производств	
312. знать требования к качеству питания организованного контингента населения (организация продовольственного снабжения, условия его переработки, наличие сбалансированного рационального питания, условий его производства)	
У13. уметь разрабатывать производственные программы для предприятий общественного питания, обслуживающих определенные контингенты населения по месту работы, учебы и службы с учетом научных представлений о питании (сбалансированные рационы) и требований федеральных и местных органов управления	

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Технология и организация питания организованных контингентов населения</i>	
ПК.7.У13 уметь разрабатывать производственные программы для предприятий общественного питания, обслуживающих определенные контингенты населения по месту работы, учебы и службы с учетом научных представлений о питании (сбалансированные рационы) и требований федеральных и местных органов управления	
1.о роли государственного регулирования и развития общественного питания социальной значимости	Лекции; Практические занятия
ПК.14.33 знать нормативные технические и технологические нормативы для анализа уровня фактического состояния организации общественного питания организованного контингента населения (обеспеченность местами, организационно-технический уровень, степень технической оснащенности) с определением стоимости затрат в случае его несоответствия	
2.о действующей законодательной базе, нормативно-технической и технологической документации в области организации общественного питания организованных контингентах населения	Лекции; Практические занятия

ОПК.3.38 знать тенденции развития и принципы формирования материально-технической базы для организации питания населения по месту их пребывания: детских дошкольных учреждений, учебных заведениях всех типов, медицинских, пенитенциарных учреждениях и воинских частях	
3.о тенденциях развития и принципах формирования материально-технической базы для организации питания населения по месту пребывания: детских садах, учебных заведениях всех типов, месту работы, медицинских и пенитенциарных учреждениях и воинских частях	Лекции; Практические занятия
ОПК.3.35 знать и уметь применять методику расчета потребности в предприятиях общественного питания, технической оснащенности оборудованием	
4.методику расчета потребности в предприятиях питания и пищевых продуктах для организованных контингентов населения	Лекции; Практические занятия
5.методику расчета потребности в техническом оснащении оборудованием предприятий питания с учетом специфики и особенности организации производства и обслуживания определенного контингента населения.	Лекции; Практические занятия
ОПК.3.36 знать порядок внедрения инновационных методов и формы обслуживания организованных контингентов населения с учетом достижений научно-технического прогресса в отрасли	
6.инновационные методы и формы обслуживания организованных контингентов населения с учетом достижений научно-технического прогресса	Лекции; Практические занятия
ОПК.3.34 знать и уметь внедрить передовой отечественный и зарубежный опыт в организации питания организованных контингентов населения	
7.отечественный и зарубежный опыт в организации питания организованных контингентов населения: уровень качества питания, соблюдение технологических, санитарных правил, внедрение систем качества	Лекции; Практические занятия
ПК.7.311 знать и уметь учитывать особенности и специфику производства кулинарной продукции и возможность применения высокотехнологичных производств	
8.особенности и специфику высокотехнологичных производств для организации питания определенных контингентов населения	Лекции; Практические занятия
ПК.6.32 знать особенности логистических процессов при производстве продукции	
9.знать особенности логистических процессов при производстве продукции	Лекции; Практические занятия
ОПК.3.33 знать и уметь реализовывать Постановления Правительства РФ по социальной политике в области питания	
10.применять действующие законы, постановления Правительства РФ в решении вопросов, связанных с организацией питания определенных контингентов населения социальной направленности	Лекции; Практические занятия
ОПК.3.35 знать и уметь применять методику расчета потребности в предприятиях общественного питания, технической оснащенности оборудованием	
11.составлять перспективные планы развития сети предприятий общественного питания, обслуживающих организованные контингенты населения	Практические занятия
ПК.14.33 знать нормативные технические и технологические нормативы для анализа уровня фактического состояния организации общественного питания организованного контингента населения (обеспеченность местами, организационно-технический уровень, степень технической оснащенности) с определением стоимости затрат в случае его несоответствия	
12.оценивать организационно-технический уровень состояния предприятия, обслуживающий организованный контингент питающихся	Практические занятия
ПК.10.32 знать порядок и быть способным участвовать в составлении заявок в электронных торгах по закупу материальных ресурсов	
13.участвовать в составлении заявок в электронных торгах по закупу материальных ресурсов	Практические занятия

ПК.14.33 знать нормативные технические и технологические нормативы для анализа уровня фактического состояния организации общественного питания организованного контингента населения (обеспеченность местами, организационно-технический уровень, степень технической оснащенности) с определением стоимости затрат в случае его несоответствия	
14.в определении степени обеспеченности организованных контингентов общественным питанием	Практические занятия
ПК.10.31 знать методику и уметь осуществлять расчеты потребности в прогрессивном холодильном, технологическом и торговом оборудовании, а также в продовольственном сырье и предметах материально-технического оснащения (МТО)	
15.в расчетах потребности прогрессивным холодильным, технологическом и торговом оборудовании	Лекции; Практические занятия
ПК.7.312 знать требования к качеству питания организованного контингента населения (организация продовольственного снабжения, условия его переработки, наличие сбалансированного рационального питания, условий его производства)	
16.в разработке производственных программ с учетом требований научных представлений о питании и органов госрегулирования предприятиями питания	Лекции; Практические занятия
ОПК.3.36 знать порядок внедрения инновационных методов и формы обслуживания организованных контингентов населения с учетом достижений научно-технического прогресса в отрасли	
17.в организации и внедрении современных методов и форм обслуживания общественным питанием определенных контингентов населения с учетом достижений научно-технического прогресса	Практические занятия
ПК.10.33 знать особенности составления и уметь сопровождать заключение договоров на поставку продовольственного снабжения, оборудования и предметов материально-технического оснащения	
18.сопровождения заключения договоров на поставку продовольственного сырья и продуктов питания и предметов МТО	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.

Дополнительная литература

1. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях : утверждены постановлением Главного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (с изменениями, внесенными постановлением Главного санитарного врача РФ от 20.12.2010 № 164) и вступившими в силу 04.02.2011). – Москва : Кнорус, 2011. – 77 с.
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для начального проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М., 2002. - 457 с. : ил.
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. Маркеева А. В. Проблемы становления и перспективы развития российского рынка государственных заказов / А. В. Маркеева // Социально-гуманитарные знания. - 2010. - № 6. - С. 167-180.

5. 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
6. Рождественская Л. Н. Экономическая диагностика состояния и формирование стратегии развития рынка общественного питания : монография / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. А. Цопкала. - Новосибирск, 2011
7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов. - Москва, 2004. - 414, [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. Технология и организация питания организованных контингентов населения [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=vtls000214412. - 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 и защиты курсовых работ

Компьютерный класс

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