Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Эзрох Ю. С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: д.э.н. Эзрох Ю. С.
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях 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)	5
2	Всего часов	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	39
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	из них практической подготовки, час.	16
9	Аттестация, час.	2
10	Консультации, час.	7
11	Самостоятельная работа, час.	141
12	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ(Р)/реферат, подготовка к контрольной работе)	КП
13	Вид аттестации	Э

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1028 от 14.08.2020 г. , дата утверждения: 27.08.2020 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, формируемая участниками образовательных отношений

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, 31.08.2026

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 9 от 31.08.2026

Заведующий кафедрой:

доцент, д.т.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Группа	Компетенции
	Индикаторы достижения компетенций
Профессиональные компетенции	ПК-5.В/ТЕ Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования
	ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания
Универсальные компетенции	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
	УК-1. 2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Универсальные компетенции	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2. 1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
	УК-2. 2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта

2. Требования НГТУ к планируемым результатам обучения, соотнесенным с индикаторами достижения компетенций

Таблица 2.1

Индикаторы достижения компетенций / Результаты обучения	Формы организации занятий
ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания	
умеет контролировать эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
УК-1. 2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	
знает как разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
УК-2. 1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	
знает как выявлять проблему, разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Лекции; Самостоятельная работа
УК-2. 2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	
знает как планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта	Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Часы	Из них в форме практ. подг., час.	Активные формы, час.	Индикаторы достижения компетенций	Учебная деятельность
Семестр: 3					

Дидактическая единица: Общие положения организации проектирования предприятий индустрии питания					
1. Основные понятия комплексного проектирования предприятий индустрии питания	2	0	0	УК-1.2	Лекция
2. Особенности технологического проектирования предприятий индустрии питания	2	0	0	УК-1.2	Лекция
3. Разработка комплексного дизайна интерьеров предприятий индустрии питания	2	0	0	УК-2.1	Лекция
Дидактическая единица: Инженерные расчеты для разработки комплексного проекта предприятия индустрии питания					
4. Строительное проектирование систем инженерного оборудования предприятий индустрии питания	4	0	0	ПК-5.В/ТЕ.3	Лекция

Темы практических занятий	Часы	Из них в форме практ. подг., час.	Активные формы, час.	Индикаторы достижения компетенций	Учебная деятельность
Семестр: 3					
Дидактическая единица: Инженерные расчеты для разработки комплексного проекта предприятия индустрии питания					
1. Организация проектной работы. Обоснование необходимости строительства учреждений, организаций и предприятий обслуживания в соответствии с расчетными нормативами развития сети	4	2	2	УК-1.2	Практическое занятие
2. Реконструкция зданий и предприятий индустрии питания. Перепланировка жилых домов.	4	2	4	УК-1.2	Практическое занятие
3. Монтажная привязка технологического оборудования производственных помещений предприятий индустрии питания	2	2	2	УК-1.2	Практическое занятие
4. Дизайн интерьера предприятия индустрии питания	2	2	2	УК-2.2	Практическое занятие

5. Описание конструктивного решения здания и подбор современных отделочных материалов для дизайн-проекта зала проектируемого предприятия индустрии питания	2	2	0	ПК-5.В/ТЕ.3	Во время практического занятия студенты осуществляют подбор современных отделочных материалов для дизайн-проекта зала проектируемого предприятия индустрии питания.
6. Расчет отдельных элементов электроснабжения и подбор автоматических систем пожарной сигнализации, противопожарной защиты и пожаротушения	2	2	2	ПК-5.В/ТЕ.3	Во время практического занятия студенты осуществляют расчет отдельных элементов электроснабжения и подбор автоматических систем пожарной сигнализации, противопожарной защиты и пожаротушения.
7. Анализ систем водоснабжения и канализации предприятий индустрии питания	2	2	2	ПК-5.В/ТЕ.3	Во время практического занятия студенты осуществляют анализ и чтение чертежей систем водоснабжения и канализации предприятий индустрии питания
8. Анализ систем вентиляции, кондиционирования и отопления предприятий индустрии питания	2	2	2	ПК-5.В/ТЕ.3	Во время практического занятия студенты осуществляют анализ и чтение чертежей систем вентиляции, кондиционирования и отопления предприятий индустрии питания и предприятий индустрии питания

3.1 Практическая подготовка

Таблица 3.2

№	Темы занятий	Формы организации занятий	Содержание практической подготовки (виды работ)
1	Организация проектной работы. Обоснование необходимости строительства учреждений, организаций и предприятий обслуживания в соответствии с расчетными нормативами развития сети	Пр	Выполняет следующие виды работ: обосновывают необходимость строительства учреждений, организаций и предприятий обслуживания в соответствии с расчетными нормативами развития сети с целью знать как разрабатывается и содержательно аргументируется стратегия решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

2	Реконструкция зданий и предприятий индустрии питания. Перепланировка жилых домов.	Пр	Выполняет следующие виды работ: осваивает методологию разработки проектов реконструкции здания и перепланировки жилого помещения под размещение предприятия индустрии питания с целью выявить проблему, разработать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновать актуальность, сформулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
3	Монтажная привязка технологического оборудования производственных помещений предприятий индустрии питания	Пр	Выполняет следующие виды работ: осваивает этапы и методику монтажной привязки технологического оборудования предприятий индустрии питания с целью планировки необходимых ресурсов, разрабатки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта
4	Дизайн интерьера предприятия индустрии питания	Пр	Выполняет следующие виды работ: разрабатывает элементы интерьера предприятия индустрии питания, с целью планировки необходимых ресурсов, разрабатки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта
5	Описание конструктивного решения здания и подбор современных отделочных материалов для дизайн-проекта зала проектируемого предприятия индустрии питания	Пр	Выполняет следующие виды работ: во время практического занятия студенты осуществляют подбор современных отделочных материалов для дизайн-проекта зала проектируемого предприятия индустрии питания, с целью научиться планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации и осуществлять мониторинг реализации проекта
6	Расчет отдельных элементов электроснабжения и подбор автоматических систем пожарной сигнализации, противопожарной защиты и пожаротушения	Пр	Выполняет следующие виды работ: во время практического занятия студенты осуществляют расчет отдельных элементов электроснабжения и подбор автоматических систем пожарной сигнализации, противопожарной защиты и пожаротушения, с целью научиться планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта, в том числе контроля эффективности функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания
7	Анализ систем водоснабжения и канализации предприятий индустрии питания	Пр	Выполняет следующие виды работ: во время практического занятия студенты осуществляют анализ и чтение чертежей систем водоснабжения и канализации предприятий индустрии питания, с целью научиться планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта, в том числе контроля эффективности функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий

8	Анализ систем вентиляции, кондиционирования и отопления предприятий индустрии питания	Пр	Выполняет следующие виды работ: Во время практического занятия студенты осуществляют анализ и чтение чертежей систем вентиляции, кондиционирования и отопления предприятий индустрии питания и предприятий индустрии питания, с целью научиться планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта, в том числе контроля эффективности функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания

3.2 Самостоятельная работа обучающегося

Таблица 3.3

№	Виды самостоятельной работы	Индикаторы достижения компетенций	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 3				
1	Курсовой проект	УК-1.2,УК-2.1, УК-2.2	72	3
Учебным планом по дисциплине предусмотрен курсовой проект. Курсовой проект выполняется в течение семестра по утвержденному графику и тематике: 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	Подготовка к занятиям	ПК-5.В/ТЕ.3,УК-1.2,УК-2.1,УК-2.2	40	1
Перед каждым практическим занятием студент должен осуществлять подготовку согласно тематике занятия. В начале каждого практического занятия проводится краткий опрос студентов по теме занятия и вопросам, отраженных в методических указаниях к практическим занятиям. Опрос проводится с целью выявить уровень подготовленности студентов для решения практических задач и заданий: 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	Подготовка к аттестации	ПК-5.В/ТЕ.3,УК-1.2,УК-2.1,УК-2.2	29	3
По окончанию семестра и успешном выполнении всех видов учебной деятельности за семестр студент сдает экзамен по дисциплине. Подготовка к экзамену осуществляется во время экзаменационной сессии: 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 Габелко С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2019. - 87, [1] с., [4] л. ил. : фот.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000240217 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. - Загл. с экрана.			

3.3 Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 3.4).

Таблица 3.4

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail:gabelko@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Консультирование	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Контроль	e-mail:gabelko@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; ЭБС:ЭБС НГТУ

4. Правила аттестации обучающихся по дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставлять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 4.1.

Таблица 4.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 3		
Практические занятия:	30	60
Курсовой проект: Итого	0	
Курсовой проект: Практический раздел	20	40 *(в состав баллов за КП)*
Курсовой проект: Теоретический раздел	20	40 *(в состав баллов за КП)*
Курсовой проект: Защита курсового проекта	10	20 *(в состав баллов за КП)*
Экзамен:	20	40

В таблице 4.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 4.2

Коды компетенций	Индикаторы достижения компетенций	Формы контроля	
		Защита КП/КР	Экзамен
ПК-5.В/ТЕ	ПК-5.В/ТЕ 3. Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания	+	
УК-1	УК-1 2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	+	+

УК-2	УК-2 1. Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	+	+
	УК-2 2. Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	+	

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

5. Литература

Основная литература

1. Перкель, Р. Л. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания : лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Фединишина. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. — 45 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/83312.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Никулина, Е. О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 174 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/84160.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Власов, П. П. Расчет и проектирование систем обеспечения безопасности : учебное пособие / П. П. Власов. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019. — 163 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/102557.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/102557

Дополнительная литература

1. Никулина, Е. О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 174 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/84160.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 156 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/100092.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Давыдкина, И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. (Высшее образование). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/899751 (дата обращения: 11.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

Интернет-ресурсы

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

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

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

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

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

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

6. Методическое и программное обеспечение, информационные технологии

6.1 Методическое обеспечение

1. Габелко С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2019. - 87, [1] с., [4] л. ил. : фот.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000240217

2. 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. - Загл. с экрана.

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

6.2 Специализированное программное обеспечение

1 Пакет офисных приложений Microsoft Office

2 редактор диаграмм и блок-схем для Windows Microsoft Visio

6.3 Информационные технологии

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине применяются элементы дистанционных образовательных технологий, а также синхронного и асинхронного взаимодействия в электронной информационно-образовательной среды НГТУ.

7. Материально-техническое обеспечение

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