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
# 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: 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. | 26 |
| **4** | Лекции, час. | 4 |
| **5** | Практические занятия, час. | 14 |
| **6** | Лабораторные занятия, час. | 0 |
| **7** | из них в активной и интерактивной форме, час. | 12 |
| **8** | из них практической подготовки, час. | 12 |
| **9** | Аттестация, час. | 2 |
| **10** | Консультации, час. | 6 |
| **11** | Самостоятельная работа, час. | 82 |
| **12** | Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ(Р)/реферат, подготовка к контрольной работе) | |
| **13** | Вид аттестации | 3 |

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, по выбору студента

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. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания |
| | ПК-5.В/ТЕ. 2 Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания |
| | ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания |

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

Таблица 2.1

| Индикаторы достижения компетенций | Формы организации занятий |
|---|---|
| **Результаты обучения** | |
| **ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания** | |
| Анализируют и выбирают системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания | Лекции; Самостоятельная работа |
| **ПК-5.В/ТЕ. 2 Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания** | |
| Адаптируют существующие и разрабатывают новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания | Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа |
| **ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания** | |
| Контролируют эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания | 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: Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции** | | | | | |
| 1. Термины и определения. Способы продления сроков хранения пищевых продуктов. | 2 | 0 | 0 | ПК-5.В/ТЕ.1 | лекция |
| 2. Нетрадиционные методы консервирования пищевых продуктов | 2 | 0 | 0 | ПК-5.В/ТЕ.2 | лекция |

| Темы практических занятий | Часы | Из них в форме практ. подг., час. | Активные формы, час. | Индикаторы достижения компетенций | Учебная деятельность |
|---|---|---|---|---|---|
| **Семестр: 3** | | | | | |
| **Дидактическая единица: Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции** | | | | | |
| 1. Современные способы упковки пищевых продуктов | 6 | 4 | 4 | ПК-5.В/ТЕ.3 | практика |
| 2. Освоение нетрадиционных методов консервирования пищевых продуктов | 8 | 8 | 8 | ПК-5.В/ТЕ.2 | практика |

### 3.1 Практическая подготовка

Таблица 3.2

| № | Темы занятий | Формы организации занятий | Содержание практической подготовки (виды работ) |
|---|---|---|---|
| 1 | Современные способы упковки пищевых продуктов | Пр | Выполняет следующие виды работ: контроирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности |
| 2 | Освоение нетрадиционных методов консервирования пищевых продуктов | Пр | Выполняет следующие виды работ: адаптируют новые системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания |

### 3.2 Самостоятельная работа обучающегося

Таблица 3.3

| № | Виды самостоятельной работы | Индикаторы достижения компетенций | Часы на выполнение | Часы на консультации |
|---|---|---|---|---|
| **Семестр: 3** | | | | |
| 1 | Подготовка к занятиям | ПК-5.В/ТЕ.1,ПК-5.В/ТЕ.2,ПК-5.В/ТЕ.3 | 60 | 4 |
| Готовятся к практическим занятиям в соответствии с ФОС: Габелко С. В. Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск, [2017].- Текст : электронный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235051.- Загл. с экрана. | | | | |
| 2 | Подготовка к аттестации | ПК-5.В/ТЕ.1,ПК-5.В/ТЕ.2,ПК-5.В/ТЕ.3 | 22 | 2 |
| Готовятся к аттестации в соответствии с Паспортом для зачета: Габелко С. В. Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. В. Габелко ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск, [2017].- Текст : электронный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235051.- 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; Среда электронного обучения НГТУ |

| | |
|---|---|
| Консультирование | e-mail; Среда электронного обучения НГТУ |
| Контроль | Среда электронного обучения НГТУ |
| Размещение учебных материалов | Среда электронного обучения НГТУ; ЭБС |

## 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** | | |
| *Подготовка к занятиям:* | 20 | 40 |
| *Практические занятия:* | 20 | 40 |
| *Зачет:* | 10 | 20 |

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

Таблица 4.2

| **Коды компетенций** | **Индикаторы достижения компетенций** | **Формы контроля** |
|---|---|---|
| | | **Зачет** |
| **ПК-5.В/ТЕ** | ПК-5.В/ТЕ 1. Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания | + |
| | ПК-5.В/ТЕ 2. Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания | + |
| | ПК-5.В/ТЕ 3. Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания | + |

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

## 5. Литература

*Основная литература*

**1.** Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/61281.html (дата обращения: 29.09.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

**2.** Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1832336 (дата обращения: 29.09.2023). – Режим доступа: по подписке.

**3.** Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130211 (дата обращения: 18.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

*Дополнительная литература*

**1.** Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211718 (дата обращения: 29.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

*Интернет-ресурсы*

**1.** Информационно-аналитическая система. База данных Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации. – URL: http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx (дата обращения: 13.09.2021). – Текст : электронный.

**2.** Codex General Standard for Food Additives (GSFA) : [website]. – URL: http://www.fao.org/gsfaonline/additives/index.html (date of the application: 14.09.2021). – Text : electronic.

## 6. Методическое и программное обеспечение, информационные технологии

*6.1 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].- Текст : электронный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235051.- Загл. с экрана.

*6.2 Специализированное программное обеспечение*

**1** Пакет офисных приложений Microsoft Office

**2** web-браузер Google Chrome

*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

Компьютерный класс

| № | Наименование | Назначение |
|---|---|---|
| 1 | Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet ) | Выполнение практических заданий |