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
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.	41
4	Лекции, час.	10
5	Практические занятия, час.	20
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	18
8	из них практической подготовки, час.	11
9	Аттестация, час.	2
10	Консультации, час.	9
11	Самостоятельная работа, час.	103
12	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ(Р)/реферат, подготовка к контрольной работе)	Р
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-1.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации
	ПК-1.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства
Профессиональные компетенции	ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	ПК-4.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания
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
Профессиональные компетенции	ПК-6.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.
	ПК-6.В/ТЕ. 2 Умеет решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона.

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

Таблица 2.1

Индикаторы достижения компетенций	Формы организации занятий
Результаты обучения	
ПК-1.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	
об этапах внедрения новых видов продукции на предприятии питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК-4.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания	
об этапах внедрения новых видов специализированной продукции на предпритиях питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания	
о приниципах системы контроля и обеспечения качества и безопасности продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК-6.В/ТЕ. 2 Умеет решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона.	
обозначать способы и этапы решения профессиональной задачи открытия предприятия питания	Лекции; 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: Концепция и стратегия развития нового предприятия питания					

1. Основные составляющие бизнес-плана. Обоснование требуемых кадровых, финансовых, материально-технических и информационных ресурсов	2	0	0	ПК-1.В/ТЕ.2	Прослушивание лекции - презентации в режиме получения информации и диалога.
2. Обоснование концепции предприятия питания с учетом региональных особенностей. Целеполагание в создании предприятия индустрии питания. Миссия, видение, стратегия развития	2	0	0	ПК-6.В/ТЕ.2	Прослушивание материала лекции-презентации
Дидактическая единица: Документооборот на предпритии питания					
3. Необходимый комплект документов для открытия предприятия питания. Разрешительная документация. Внедрение новой продукции и сопроводительный документооборот	4	0	0	ПК-1.В/ТЕ.2	Прослушивание материала лекции-презентации
Дидактическая единица: 4. Управление бизнес-процессами предприятия питания					
4. Проектирование и моделирование бизнес-процессов. Процедуры контроля качества и безопасности продукции. Контроль исполнения бизнес-процессов. Разработка стандартов организации и коммуникативных модулей.	2	0	0	ПК-5.В/ТЕ.3	Прослушивание материала лекции

Темы практических занятий	Часы	Из них в форме практ. подг., час.	Активные формы, час.	Индикаторы достижения компетенций	Учебная деятельность
Семестр: 3					
Дидактическая единица: Концепция и стратегия развития нового предприятия питания					
1. Анализ целевой аудитории. Анализ рынка и поиск оптимального местоположения. Изучение кокурентной среды	3	1	2	ПК-6.В/ТЕ.2	Заслушивание докладов . Дискуссия.
2. Концепция и специализация нового предприятия питания. Поиск актуальных идей для нового вида продукуии. Анализ рынка для формирования маркетингового образа.	4	2	4	ПК-1.В/ТЕ.2	Дискуссия

3. Этапы внедрения нового вида продукции, в том числе специализированной и функционального назначения	4	2	4	ПК-4.В/ТЕ.2	Дискуссия
Дидактическая единица: Документооборот на предпритии питания					
4. Обоснование организационно-правовой формы собственности. Комплект документов для открытия предприятия питания. Разрешительная документация.	2	1	2	ПК-6.В/ТЕ.2	Круглый стол. Обсуждение сформированных комплетов документов для открытия выбранного предприятия питания
5. Этапы разработки меню (винной карты) и сопровождающей технологической документации.	4	2	3	ПК-1.В/ТЕ.2	Дискуссия
6. Документация, регламентирующая и обеспечивающая качество продукции и услуг	2	2	2	ПК-5.В/ТЕ.3	Дискуссия
Дидактическая единица: 4. Управление бизнес-процессами предприятия питания					
7. Разработка стандартов организации и коммуникативных модулей. Автоматизация процессов управления производством и обслуживанием	1	1	1	ПК-6.В/ТЕ.2	Дискуссия

3.1 Практическая подготовка

Таблица 3.2

№	Темы занятий	Формы организации занятий	Содержание практической подготовки (виды работ)
1	Анализ целевой аудитории. Анализ рынка и поиск оптимального местоположения. Изучение кокурентной среды	Пр	Выполняет следующие виды работ: определение основных статей расхода, в том числе на разработку и внедрение системы обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания. Проведение анализа рынка предприятий общественного питания г.Новосибирска с целью определения оптимального местоположения предприятия питания заданного типа и концепта.
2	Концепция и специализация нового предприятия питания. Поиск актуальных идей для нового вида продукуии. Анализ рынка для формирования маркетингового образа.	Пр	Выполняет следующие виды работ: проведение маркетингового обзора рынка предприятий питания г. Новосибирска с целью выявления актуальных новых видов продукции и услуг

3	Этапы внедрения нового вида продукции, в том числе специализированной и функционального назначения	Пр	Выполняет следующие виды работ: решение профессиональной задачи: проведение анализа и оценка эффективности своего бизнес-плана с целью подтверждения жизнеспособности принятого концепта и/или внедрения нового вида продукции в том числе специализированного и функционального назначания
4	Обоснование организационно-правовой формы собственности. Комплект документов для открытия предприятия питания. Разрешительная документация.	Пр	Выполняет следующие виды работ: формирование пакета документов для открытия выбранного предприятия питания и внедрения новых видов продукции, в том числе специализированного и функционального назначения
5	Этапы разработки меню (винной карты) и сопровождающей технологической документации.	Пр	Выполняет следующие виды работ: разработка концептуального меню, меню с учетом новых видов продукции, в том числе специального и функционального назначения
6	Документация, регламентирующая и обеспечивающая качество продукции и услуг	Пр	Выполняет следующие виды работ: решение профессиональной задачи: подбор технологического и торгового оборудования для выбранного предприятия питания с целью оптимального запуска всех бизнес-процессов и систем обеспечения качества и безопасности продукции. Формирование пакета документов при внедрении системы контроля качеств продукции и услуг на основе принципов ХАССП: составление перечня предварительных мероприятий для внедрения системы ХАССП и разработка плана ХАССП для выбранного предприятия питания с целью обеспечения качества и безопасности продукции. Анализ методов контроля эффективности функционирования системы менеджмента качества.
7	Разработка стандартов организации и коммуникативных модулей. Автоматизация процессов управления производством и обслуживанием	Пр	Выполняет следующие виды работ: решение профессиональной задачи: расрабка программы лояльности выбранного предприятия питания и плана мероприятий по продвижению в он-лайн пространстве. Решение кейс-задач по вопросу "Конфликты с потребителями и способы их урегулирования"

3.2 Самостоятельная работа обучающегося

Таблица 3.3

№	Виды самостоятельной работы	Индикаторы достижения компетенций	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 3				
1	Выполнение реферата	ПК-4.В/ТЕ.2	35	3

Поиск материала и проработка вопроса открытия выбранного предприятия питания: 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.				
2	Подготовка к занятиям	ПК-1.В/ТЕ.2,ПК-6.В/ТЕ.2	35	4
Поиск и побдор материала по заданным темам: 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.				
3	Дополнительная учебная деятельность	ПК-6.В/ТЕ.2	18	0
Поиск и подбор дополнительного материала: 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.				
4	Подготовка к аттестации	ПК-5.В/ТЕ.3	15	2
Повторение материала лекционных и практических занятий: 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.				

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; Портал НГТУ; Социальные сети
Консультирование	e-mail; Портал НГТУ; Социальные сети
Контроль	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения 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		
Лекция:	0	5
Практические занятия:	10	15
Контрольные работы:	0	
РГЗ/Реферат:	20	40
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 РГЗ/Р	Экзамен
ПК-1.В/ТЕ	ПК-1.В/ТЕ 2. Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	+	+
ПК-4.В/ТЕ	ПК-4.В/ТЕ 2. Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания		+
ПК-5.В/ТЕ	ПК-5.В/ТЕ 3. Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания		+
ПК-6.В/ТЕ	ПК-6.В/ТЕ 2. Умеет решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона.		+

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

5. Литература

Основная литература

1. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 134 c. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/98747.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Воронина, М. С. Технология открытия, продвижения и функционирования предприятий общественного питания : учебное пособие / М. С. Воронина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 515 c. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105078.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная литература

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/858884 (дата обращения: 24.08.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - 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 - Загл. с экрана.

4. Ресторанный сервис. Restaurantservice: 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.

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. 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.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-238-01670-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. Меркурий : автоматизированная информационная система. – Текст : электронный // Государственная информационная система в области ветеринарии : сайт. – URL: https://mercury.vetrf.ru/ (дата обращения: 14.09.2021).

2. Единая государственная автоматизированная информационная система. – Текст : электронный // Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка : официальный сайт. – 2009. – URL: https://egais.ru/ (дата обращения: 14.09.2021).

3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека : официальный сайт. – Москва. – URL: https://www.rospotrebnadzor.ru/ (дата обращения: 14.09.2021). – Текст : электронный.

4. ГОСТы по услугам общественного питания. – Текст : электронный // ПРОГОСЗАКАЗ.РФ : электронная система : сайт. – Таганрог, 2016– . – URL: https://прогосзаказ.рф/141/91/4124/4130 (дата обращения: 13.09.2021).

5. 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: 14.09.2021). – Текст : электронный.

6. Продуктовые наборы рецептов. – URL: http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF_gview_N.aspx (дата обращения: 14.09.2021). – Текст : электронный.

6. Методическое и программное обеспечение, информационные технологии

6.1 Методическое обеспечение

1. 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.

6.2 Специализированное программное обеспечение

1 Операционная система Microsoft Windows

2 Пакет офисных приложений Microsoft Office

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)	Применяется для чтения лекций и проведения семинарских занятий