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
Управление качеством и безопасностью в индустрии питания

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

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**2**
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	4
2	Всего часов	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	42
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.	8
9	Аттестация, час.	2
10	Консультации, час.	10
11	Самостоятельная работа, час.	102
12	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ(Р)/реферат, подготовка к контрольной работе)	КР
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, обязательная

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
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
	ОПК-3. 1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания
	ОПК-3. 2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции
	ОПК-3. 3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств

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

Таблица 2.1

Индикаторы достижения компетенций / Результаты обучения	Формы организации занятий
ОПК-3. 1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания	
уметь разрабатывать и внедрять элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК-3. 2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	
уметь применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК-3. 3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	
иметь опыт разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	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: 2					
Дидактическая единица: Системы и способы управления качеством и безопасностью продукции в индустрии питания					
1. Модели управления качеством. Системы управления качеством и безопасностью продукции на основе международных стандартов	4	0	3	ОПК-3.1	Студенты слушают лекцию, задают вопросы, конспектируют материал.

2. Использование компьютерных технологий при разработке технологической документации на продукцию общественного питания	2	0	2	ОПК-3.3	Студенты слушают лекцию, конспектируют материал, задают вопросы, участвуют в лискуссии.
3. Обеспечение качества и безопасности продукции в соответствии с стандартами, действующих на территории РФ	4	0	3	ОПК-3.1	Студенты слушают лекцию, конспектируют материал, задают вопросы, участвуют в лискуссии.

Темы практических занятий	Часы	Из них в форме практ. подг., час.	Активные формы, час.	Индикаторы достижения компетенций	Учебная деятельность
Семестр: 2					
Дидактическая единица: Системы и способы управления качеством и безопасностью продукции в индустрии питания					
1. Идентификация опасных факторов при хранении сырья, производстве и реализации готовой продукции. Разработка корректирующих и предупреждающих действий в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001	4	1	0	ОПК-3.2	Участвует в дискуссии, уточняет природу опасных факторов, проводит идентификацию опасных факторов при производстве конкретного вида продукции, разрабатывает корректирующие и предупреждающие действия. Проводит взаимооценку результатов других магистрантов.
2. Разработка нормативной документации предприятия для систем менеджмента качества	4	2	3	ОПК-3.3	Участвует в дискуссии, уточняет структуру документации в рамках СМК. Разрабатывает политику в области качества и проекты стандартов организации
3. Современные проблемы обеспечения и контроля качества сырья и готовой продукции	4	1	2	ОПК-3.2	Проводится научно-практическая конференция. Магистранты выступают с сообщениями, вносят предложения по решению проблем обеспечения качества. В конференции принимают участие руководители предприятий, представители Роспотребнадзора, ООО "Новосибирский ЦСМ"
4. Составление план ХАССП	4	2	1	ОПК-3.1	Студенты учатся разрабатывать план ХАССП

5. Концепция всеобщего управления качеством (TQM) и концепции, использующие основные принципы TQM.	4	2	2	ОПК-3.1	Студенты самостоятельно готовятся по данной теме, практическое занятие проходит в форме дискуссии.

3.1 Практическая подготовка

Таблица 3.2

№	Темы занятий	Формы организации занятий	Содержание практической подготовки (виды работ)
1	Идентификация опасных факторов при хранении сырья, производстве и реализации готовой продукции. Разработка корректирующих и предупреждающих действий в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001	Пр	Выполняет следующие виды работ: студенты разрабатывают новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. Студенты применяют современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции
2	Разработка нормативной документации предприятия для систем менеджмента качества	Пр	Выполняет следующие виды работ: студенты разрабатывают новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
3	Современные проблемы обеспечения и контроля качества сырья и готовой продукции	Пр	Выполняет следующие виды работ: студенты разрабатывают новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
4	Составление план ХАССП	Пр	Выполняет следующие виды работ: студенты разрабатывают новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
5	Концепция всеобщего управления качеством (TQM) и концепции, использующие основные принципы TQM.	Пр	Выполняет следующие виды работ: студенты разрабатывают новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств

3.2 Самостоятельная работа обучающегося

Таблица 3.3

№	Виды самостоятельной работы	Индикаторы достижения компетенций	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 2				
1	Курсовая работа	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3	35	3

Студенты самостоятельно готовят курсовую работу по раннее выданному заданию преподавателя : Еремеева, Н. Б. Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания : лабораторный практикум / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 128 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105027.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей Бычкова Е. С. Управление качеством и безопасностью в индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235008. - Загл. с экрана.				
2	Подготовка к занятиям	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3	36	2
По заданию преподавателя студенты готовятся к текущим занятиям: Еремеева, Н. Б. Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания : лабораторный практикум / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 128 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105027.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей Бычкова Е. С. Управление качеством и безопасностью в индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235008. - Загл. с экрана.				
3	Подготовка к аттестации	ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3	31	5
Студенты готовятся к итоговой аттестации по дисциплине по заранее выданным вопросам: Еремеева, Н. Б. Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания : лабораторный практикум / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 128 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105027.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей Бычкова Е. С. Управление качеством и безопасностью в индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235008. - 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
Консультирование	e-mail
Контроль	e-mail
Размещение учебных материалов	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: 2		
Лекция:	10	15
Практические занятия:	30	45
Курсовая работа:	50	100 *(в состав баллов за КР)*
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**
ОПК-3	ОПК-3 1. Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания	+	+
	ОПК-3 2. Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	+	+
	ОПК-3 3. Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	+	+

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

5. Литература

Основная литература

1. Еремеева, Н. Б. Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания : лабораторный практикум / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 128 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105027.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Леонов, О. А. Управление качеством : учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130492 (дата обращения: 15.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Пыхов, С. И. Управление качеством : учебное пособие / С. И. Пыхов, Ж. С. Позднякова. — Челябинск : ЮУТУ, 2021. — 181 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177108 (дата обращения: 15.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Колочева, В. В. Управление качеством услуг : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 99 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91462.html (дата обращения: 15.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Колочева В. В. Управление качеством услуг : [учебное пособие] / В. В. Колочева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2018. - 97, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000237473

Интернет-ресурсы

1. 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).

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

3. Меркурий : автоматизированная информационная система. – Текст : электронный // Государственная информационная система в области ветеринарии : сайт. – URL: https://mercury.vetrf.ru/ (дата обращения: 13.09.2021).

4. 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.

5. Единая государственная автоматизированная информационная система. – Текст : электронный // Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка : официальный сайт. – 2009– . – URL: https://egais.ru/ (дата обращения: 13.09.2021).

6. Методическое и программное обеспечение, информационные технологии

6.1 Методическое обеспечение

1. Бычкова Е. С. Управление качеством и безопасностью в индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. С. Бычкова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235008. - 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)	Для проведения лекций

Компьютерный класс

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