

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Разведения, кормления и частной зоотехнии

Рег. № ТОРД. 03-5201
« 07 » 10 2022 г.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



ФГОС 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан Биолого-технологического
факультета К.В. Жучаев

(Фирма)
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.18 Сертификация услуг в общественном питании

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

профиль: **Технология и организация ресторанного дела**

основной вид деятельности: **научно-исследовательская;**

дополнительный вид деятельности: **производственно-технологическая**

Курс: 4/5

Семестр: 8/9

Биолого-технологический факультет

Очная / заочная

Форма обучения

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий (зачетных ед./часов)		Семестр
	очная 4 года	заочное 5 лет	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144	8/9
В том числе,			
Контактная работа	72	14	
Лекции	32	4	
Лабораторные занятия	40	10	
Самостоятельная работа, всего	72	130	
В том числе:			
Контрольная работа	КР	КР	8/9
Форма контроля			
Экзамен	Экзамен	Экзамен	8/9

Новосибирск 2022

9677

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332.

Программу разработала:

Доцент кафедры РК и ЧЗ
канд. техн.наук

(должность)



подпись

О.А. Городок

ФИО

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.

владеть:

- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продукции (работ, услуг), практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

1.2 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Дисциплина Сертификация услуг в общественном питании с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1. Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**;

2. готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**;

3 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОПК, ПК)
1	Знать:	
1.1	правовые основы и системы стандартизации и сертификации	ОПК-3
1.2	отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания	ОПК-3
1.3	санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
1.4	требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
2	Уметь:	
2.1	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания общественного питания	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
2.2	внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
3	Владеть:	
3.1	методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продукции (работ, услуг), практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.18 Сертификация услуг в общественном питании относится к вариативной части, обязательной дисциплины.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Правовые основы управления качеством», «Метрология», «Стандартизация, подтверждение соответствия».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная).

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛЗ)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр №8					
1.	Общие сведения и законодательно-правовые основы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг общественного питания					
1.1	Общие сведения об организации общественного питания	4	-	2	6	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
1.2	Основные законодательные и правовые акты в отношении продукции и услуг общественного питания.	4	8	4	16	ОПК-3
2.	Качество и безопасность продукции и услуг общественного питания					
2.1	Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг общественного питания (индустрии питания)	8	8	4	20	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
2.2	Квалификационные и санитарные требования к работникам сети общественного питания		1	6	7	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
3.	Подтверждение соответствия продукции и услуг общественного питания					
3.1	Общие сведения и основы подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания установленным требованиям	6		3	9	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
3.2	Сертификация как процедура подтверждения соответствия услуг общественного питания.	10	23	14	47	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
	Контрольная работа			12	12	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
	Подготовка к экзамену			27	27	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
	Итого	32	40	72	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые ком- пе-тенции (ПК)
		Лекции (Л)	Вид за- нятия (ЛЗ)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр №9					
1.	Общие сведения и законодательно-правовые основы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг общественного питания					
1.1	Общие сведения об организации об- щественного питания	-	-	6	6	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
1.2	Основные законодательные и право- вые акты в отношении продукции и услуг общественного питания.	1	1	14	16	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
2.	Качество и безопасность продукции и услуг общественного питания					
2.1	Обеспечение качества и безопасно- сти продукции и услуг общественно- го питания (индустрии питания)	1	1	24	26	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
2.2	Квалификационные и санитарные требования к работникам сети обще- ственного питания			6	6	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
3.	Подтверждение соответствия продукции и услуг общественного питания					
3.1	Общие сведения и основы подтвер- ждения соответствия продукции и услуг общественного питания уста- новленным требованиям			18	18	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
3.2	Сертификация как процедура под- тверждения соответствия услуг об- щественного питания.	2	8	35	45	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
	Контрольная работа			18	18	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
	Подготовка к экзамену			9	9	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6
	Итого	4	10	130	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной рабо-
ты, контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

**Раздел 1. Общие сведения и законодательно-правовые основы обеспечения каче-
ства и безопасности продукции и услуг общественного питания**

Тема 1.1 Общие сведения об организации общественного питания

Общие сведения о предприятиях общественного питания. Типы предприятий обществен-
ного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

**Тема 1.2 Основные законодательные и правовые акты в отношении продукции и
услуг общественного питания.**

Основные положения Федеральных законов РФ в отношении продукции и услуг общественного питания: «О защите прав потребителей» (основные права потребителей), «О качестве и безопасности пищевой продукции» (общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов), «Об обеспечении единства измерений» (государственное регулирование в области обеспечения единства измерений), «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, ФЗ «О техническом регулировании (Технические регламенты и установление обязательных требований)», ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (документы по стандартизации, документы по стандартизации, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технических регламентов), Постановление правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года N 1515 Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания и др.)

Раздел 2. Качество и безопасность продукции и услуг общественного питания

Тема 2.1 Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг общественного питания (индустрии питания).

Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг общественного питания (индустрии питания). Пищевая безопасность в общественном питании. Перечень документов и мероприятий, обеспечивающих создание условий безопасности услуг, оказываемых предприятием общественного питания. Система управления пищевой безопасностью на основе принципов HACCP.

Тема 2.2 Квалификационные и санитарные требования к работникам сети общественного питания

Квалификационные и санитарные требования к работникам общепита. Общие требования к персоналу заведений общепита. Санитарные правила для работников. Квалификационные требования к административному персоналу работников. Квалификационные требования к обслуживающему персоналу. Квалификационные требования к производственному персоналу

Раздел 3. Подтверждение соответствия продукции и услуг общественного питания

Тема 3.1 Общие сведения и основы подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания установленным требованиям

Общие сведения и основы подтверждения соответствия. Формы и схемы подтверждения соответствия. Правила и порядок проведения подтверждения соответствия продукции и услуг установленным требованиям.

Тема 3.2 Сертификация как процедура подтверждения соответствия услуг общественного питания. Сертификация как процедура подтверждения соответствия услуг общественного питания. Правила и процедуры проведения сертификации услуг общественного питания. Схемы подтверждения соответствия (оценка мастерства исполнителя услуги, оценка процесса оказания услуг, оценка организации (предприятия). Инспекционный контроль за сертифицированной услугой. Заполнение необходимой документации по сертификации услуг общественного питания.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓ 1. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; Под редакцией И. А. Иванова и С. В. Урушева. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 356 с. - ISBN 978-5-8114-8574-1. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/177835>.

✓ 2. Кузьмин, А. В. Метрология, стандартизация и сертификация с основами управления качества : учебное пособие / А. В. Кузьмин, С. Н. Шуханов, В. Д. Коваливнич. - Иркутск : Иркутский ГАУ, 2018. — 388 с. — ISBN 978-5-91777-212-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133375>.

4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Пухаренко, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие / Ю. В. Пухаренко, В. А. Норин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-2184-8.

✓ 2. Шишмарев, В. Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документоведение : учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. — 312 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-15-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141803>

✓ 3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209846>

✓ 4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936>

5. Журналы: «Пищевая технология», «Техника и технология пищевых производств», «Стандарты и качество», «Вестник качества», «Управление качеством», «Контроль качества продукции», «Методы менеджмента качества» и др.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Аграрная российская информационная система	http://aris.ru/
3.	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters
4.	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ). Информационный портал	http://www.gost.ru/wps/portal/
5.	Сайт Евразийского экономического союза. Правовой портал Евразийского экономического союза	http://www.eurasiancommission.org
6.	Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации	http://docs.cntd.ru
7.	База нормативных документов RUS GOST	http://russgost.ru/
8.	Бесплатная библиотека стандартов и нормативов	http://www.docload.ru/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Сертификация услуг в общественном питании: методические указания по выполнению контрольной работы / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак-т; сост: Н.Н. Ланцева, О.А. Городок. 2-е изд. перераб. и доп. – Новосибирск, 2022. – 25 с. (ЭБС НГАУ)

2. Сертификация услуг в общественном питании: учебно-методическое пособие / Новосибир. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак-т; сост: Н.Н. Ланцева, О.А. Городок. 2-е изд. перераб. и доп. – Новосибирск, 2022. – 47 с. (ЭБС НГАУ)

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	Mozilla Public License
5.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Общие сведения и законодательно-правовые основы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг общественного питания	14 слайдов
2.	Презентация	Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг общественного питания	16 слайда
3.	Презентация	Подтверждение соответствия продукции и услуг общественного питания	20 слайдов
4.	Документ	Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»	19 стр.
5.	Документ	Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»	45 стр.
6.	Документ	Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»	21 с.
7.	Документ	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	19 с.
8.	Документ	Федеральный закон от 29.06.2015 г. №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»	28 с.
9.	Документ	Федеральный закон от 26 июня 2008 года N 102-ФЗ. «Об обеспечении единства измерений»	19 с.
10.	Документ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	57 с.
11.	Документ	ГОСТ 31985- 2013 Услуги общественного питания. Термины и определения	16 с.
12.	Документ	ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,	15 с.

		построению и содержанию	
13.	Документ	ГОСТ 31989 – 2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания	8 с.
14.	Документ	ГОСТ Р 54609 – 2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания	11 с.
15.	Документ	ГОСТ Р 55051 – 2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу	19 с.
16.	Документ	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания	50 с.
17.	Документ	ГОСТ Р 56746 – 2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание	24 с.
18.	Документ	ГОСТ Р 56766 - 2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.	11 с.
19.	Документ	ГОСТ Р 56937-2016 Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации персонала	11 с.
20.	Документ	ГОСТ Р 57518-2017 Оценка соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг общественного питания	12 с.
21.	Документ	ГОСТ Р 58984-2020 Оценка соответствия. Порядок проведения инспекционного контроля в процедурах сертификации	19 с.
22.	Документ	Постановление правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года N 1515 Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания	6 с.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений.

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-219 «Компьютерный класс»:	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования	(Стационарный мультимедийный проектор, экран, 8 компьютеров, выход в сеть "Интернет") Microsoft Office 2007 TGC VH-MV342-YWDTY-4F87M-RKFH4, Microsoft Windows 7 00426-OEM-8992662-00009, Программный комплекс "ПЛИНОР" («Селекс») №50/54 от 11.02.2013, Opera, Mozilla Firefox, 2ГИС, DoubleCommander, R-Studio, STATGRAPHICS Centurion, OpenOffice, LiberoOffice, doPDF, AdobeReader, Dr. WebAnti-virus, GoogleChrom,
3-218, компьютерный класс	Аудитория для практических занятий,	(10 компьютеров, выход в сеть "Интернет") Microsoft Office 2010

	самостоятельной работы, дипломного и курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации	TGCVH-MV342-YWDTY-4F87M-RKFH4, Microsoft Windows 7 00426-OEM-8992662-00009, Mozilla Firefox , DoubleCommander, R-Studio, OpenOffice, LiberoOffice, doPDF, AdobeReader
3-216 Аудитория для занятий лекционного типа	Аудитория для занятий лекционного типа	(Стационарный мультимедийный проектор BenQ MX717, монитор Samsung 19 silver; системный блок Intel Core Duo E7500; экран Classik Scutum 240x240 см, доска аудиторная ДА-12) Microsoft Office 2017 3F3NG-RRMMX-869QP-WQV4Q-GF2DH Microsoft Windows 7 00426-OEM-8992662-00009 Mozilla Firefox DoubleCommander

6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения (очн/заочн).

№ п/п	Тема	Кол-во часов Л/ЛЗ	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ПК)
1	Процедура подтверждения соответствия услуги общественного питания	10/2	ЛЗ	Выполнение творческого задания	ОПК-3, ОПК-5, ПК-6

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол № 7 от «29» сентября 2022 г

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры Разведения, кормления и частной зоотехнии протокол № 3 от «04» октября 2022 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

подпись

Жучаев К.В.

ФИО

Председатель учебно-методического совета

(должность)

подпись

Кочнева М.Л.

ФИО

Заместитель декана по учебно-воспитательной работе очной и заочной форм обучения

(должность)

подпись

Белоусов П.В.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «__» ____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «__» ____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО