

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Разведения, кормления и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Рег. № 07.03-64018
« 30 » 08 2023 г.

И.о. директора Института экологической
и пищевой биотехнологии
Н.Г. Ворожейкина



ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.03.01 Сертификация услуг в общественном питании

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 3/3

Семестр: 5/5

Институт экологической
и пищевой биотехнологии

Очная /заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	144	144	5/5
В том числе,			
Контактная работа	56	16	
Занятия лекционного типа	22	6	
Занятия семинарского типа	34	10	
Самостоятельная работа, всего	88	128	
В том числе:			
Курсовой проект / курсовая работа			
Контрольная работа / реферат / РГР	К	К	5/5
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	30	30	5/5

Новосибирск 2023

1531

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047.

Программу разработал(и):

Доцент кафедры РК и ЧЗ
канд. техн.наук,



О.А. Городок

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

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

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 - Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	ИПК-1.3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	знать: требования документации в области производства продукции общественного питания уметь: использовать на практике законодательные и нормативно-правовые акты в области производства продукции общественного питания владеть: навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания
ПК-4 - Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	знать: законодательные и нормативно-правовые акты в области производства продукции общественного питания уметь: применять на практике основные принципы и требования нормативно–технической документации в области профессиональной деятельности владеть: навыками работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания
	ИПК-4.2 Демонстрирует умение совершенствовать СМК в организациях по производству пищевой продукции	знать: основы управления качеством и безопасности продукции общественного питания уметь: применять на практике мероприятия, в области пищевой безопасности безопасности продукции общественного питания владеть: навыками разработки документации по управлению безопасности продукции общественного питания

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Сертификация услуг в общественном питании относится к части, формируемой участниками образовательных отношений - дисциплинам по выбору.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Правовые основы управления качеством» и «Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2,3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общие сведения и законодательно-правовые основы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг общественного питания					
1.1	Общие сведения об организации общественного питания	2	-	4	6	ПК-1 ПК-4
1.2	Основные законодательные и правовые акты в отношении продукции и услуг общественного питания.	2	2	6	10	ПК-1 ПК-4
2.	Качество и безопасность продукции и услуг общественного питания					
2.1	Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг общественного питания (индустрии питания)	4	8	20	32	ПК-1 ПК-4
2.2	Квалификационные и санитарные требования к работникам сети общественного питания	2	-	4	6	ПК-1 ПК-4
3.	Подтверждение соответствия продукции и услуг общественного питания					
3.1	Общие сведения и основы подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания установленным требованиям	4	-	12	16	ПК-1 ПК-4
3.2	Сертификация как процедура подтверждения соответствия услуг общественного питания.	8	24	21	53	ПК-1 ПК-4
	Контрольная работа			12	12	ПК-1 ПК-4
	Зачет с оценкой			12	12	ПК-1 ПК-4
	ИТОГО	22	34	88	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общие сведения и законодательно-правовые основы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг общественного питания					
1.1	Общие сведения об организации общественного питания	-	-	6	6	ПК-1 ПК-4
1.2	Основные законодательные и правовые акты в отношении продукции и услуг общественного питания.	1	-	16	17	ПК-1 ПК-4

2.	Качество и безопасность продукции и услуг общественного питания					
2.1	Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг общественного питания (индустрии питания)	2	2	40	44	ПК-1 ПК-4
2.2	Квалификационные и санитарные требования к работникам сети общественного питания	-	-	6	6	ПК-1 ПК-4
3.	Подтверждение соответствия продукции и услуг общественного питания					
3.1	Общие сведения и основы подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания установленным требованиям	1	2	12	15	ПК-1 ПК-4
3.2	Сертификация как процедура подтверждения соответствия услуг общественного питания.	2	6	26	34	ПК-1 ПК-4
Контрольная работа				18	18	ПК-1 ПК-4
Зачет с оценкой				4	4	ПК-1 ПК-4
ИТОГО		6	10	128	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы и контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

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

Тема 1.1 Общие сведения об организации общественного питания

Общие сведения о предприятиях общественного питания. Типы предприятий общественного 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 доку-

ментов и мероприятий, обеспечивающих создание условий безопасности услуг, оказываемых предприятием общественного питания. Система управления пищевой безопасностью на основе принципов ХАССП.

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 подтверждение 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. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 356 с. — ISBN 978-5-507-44065-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208667>.

✓ 2. Снежко, А. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / А. А. Снежко. — Железногорск : СПСА, 2023. — 199 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/331424>;

✓ 3. Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-9404-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195442>

4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Габдукаева, Л. З. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2018. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2527-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166159>.

✓ 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. 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>



4. 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 / Новосиб. 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 лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или право-обладатель
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 5. 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 стр.
7.	Документ	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	19 стр.
8.	Документ	Федеральный закон от 29.06.2015 г. №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»	28 стр.
9.	Документ	Федеральный закон от 26 июня 2008 года N 102-ФЗ. «Об обеспечении единства измерений»	19 стр..
10.	Документ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	57 стр.
11.	Документ	ГОСТ 31985- 2013 Услуги общественного питания. Термины и определения	16 стр.
12.	Документ	ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	15 стр.
13.	Документ	ГОСТ 31989 – 2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания	8 стр.
14.	Документ	ГОСТ Р 54609 – 2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания	11 стр.
15.	Документ	ГОСТ Р 55051 – 2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу	19 стр.
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 стр.
17.	Документ	ГОСТ Р 56746 – 2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание	24 стр.
18.	Документ	ГОСТ Р 56766 - 2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.	11 стр.
19.	Документ	ГОСТ Р 56937-2016 Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации персонала	11 стр.
20.	Документ	ГОСТ Р 57518-2017 Оценка соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг общественного питания	12 стр.

21.	Документ	ГОСТ Р 58984-2020 Оценка соответствия. Порядок проведения инспекционного контроля в процедурах сертификации	19 стр.
22.	Документ	Постановление правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года N 1515 Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания	6 стр.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-216 Лекционная аудитория	Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.	Учебная доска, Проектор EPSON EB-W06, Проекционный экран Classic Scutum 240×240, Системный блок RUSCO, Монитор ACER K222HQL, Клавиатура Logitech, Мышь компьютерная Logitech, Веб камера Logitech, Колонки SVEN.
3-219 Компьютерный класс	Аудитория для занятий семинарского типа, дипломного и курсового проектирования, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, для занятий лекционного типа	Учебная доска, Проектор EPSON EBX72p, Экран настенный ScreenMedia Economy P 180×180MW (SPM-1102), Веб камера Logitech, Портативная акустика Oklick, 9 компьютеров с доступом в сеть «Интернет» и электронную информационно-образовательную среду университета, наглядные пособия, маршрутизатор на 16 портов.

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

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

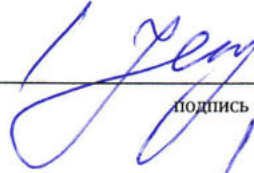
7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «25» мая 2023 г № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры Разведения, кормления и частной зоотехнии протокол от «28» августа 2023 г. № 1

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Жучаев К.В.

ФИО

Председатель учебно-методического совета

(должность)



подпись

Лисиченок О.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