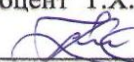


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ТТ
доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Направленность (профиль) – **«Технология продукции и организация
ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения	2(3)
Семестр	4(6)
Форма обучения	очная (заочная)

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Стандартизация и сертификация в общественном питании» составлена в соответствии с требованиями 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 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

канд. техн. наук, доцент

З.С. Думанишева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор

А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент

Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации и сертификации на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с действующим законодательством в области стандартизации и сертификации, государственной системой технического регулирования;
- основными понятиями и определениями в области стандартизации и сертификации;
- с порядком проведения работ по сертификации услуг общественного питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация в общественном питании» является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	4	6
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,14/41	0,28/10
лекции	18 (4)*	4
практические занятия	18 (4)*	4
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,03/37	1,72/62
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	32	57
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	2/72	2/72

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Техническое регулирование	2 (0,5)*	2	5
Методология стандартизации	2 (0,5)*	2 (0,5)*	3
Структурные элементы стандартизации	2 (0,5)*	2 (0,5)*	3
Международная и региональная стандартизация	2 (0,5)*	2 (0,5)*	3
Нормативные документы в индустрии питания	2 (0,5)*	2 (0,5)*	3
Сущность и цели сертификации	2 (0,5)*	2 (0,5)*	3
Структура системы сертификации услуг общественного питания	2	2 (0,5)*	4
Правила сертификации услуг общественного питания	2 (0,5)*	2 (0,5)*	4
Сертификация производств и систем обеспечения качества	2 (0,5)*	2 (0,5)*	4
Итого по дисциплине	18 (4)*	18 (4)*	32

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам раб
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Техническое регулирование	0,5	-	8
Методология стандартизации	1	1	6
Структурные элементы стандартизации	1	1	6
Международная и региональная стандартизация	-	-	6
Нормативные документы в индустрии питания	-	-	6
Сущность и цели сертификации	1	-	6
Структура системы сертификации услуг общественного питания	-	-	7
Правила сертификации услуг общественного питания	0,5	2	6
Сертификация производств и систем обеспечения качества	-	-	6
Итого по дисциплине	4	4	57

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Техническое регулирование	<p>ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Техническое регулирование»</p> <p>Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования. Сфера применения и структура федерального закона. Технические регламенты: понятие, виды.</p>	2 (0,5)*	0,5
2	Стандартизация	<p>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Методология стандартизации»</p> <p>Объекты, субъекты, уровни субъектов стандартизации: международный, региональный, национальный, организаций. Органы и службы стандартизации РФ. Принципы стандартизации: понятие, правовые, научные, организационные принципы. Методы стандартизации. Средства стандартизации.</p>	2 (0,5)*	1
		<p>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Структурные элементы стандартизации»</p> <p>Нормативные документы по стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика правил, сводов правил и рекомендаций. Виды нормативных документов, устанавливающих требования обязательные и на добровольной основе. Стандарты: понятие, категории и виды, структура. Порядок разработки стандартов разных категорий и их применение.</p>	2 (0,5)*	1
		<p>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Международная и региональная стандартизация»</p> <p>Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организаци-</p>	2 (0,5)*	-

		онная структура.		
		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Нормативные документы в индустрии питания» Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия. Технические условия. Технологическая инструкция и рецептура. Маркировка продукции. Штриховое кодирование товаров.	2 (0,5)*	-
3	Сертификация	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Сущность и цели сертификации» Сертификация. Сущность и цели сертификации. Принципы сертификации. Объекты сертификации в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания.	2 (0,5)*	1
		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Структура системы сертификации услуг общественного питания» Структура системы сертификации услуг общественного питания. Госстандарт РФ, центральный орган системы, органы по сертификации продукции, испытательные лаборатории, изготовители. Функции органов по сертификации услуг общественного питания.	2	-
		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Правила сертификации услуг общественного питания» Схемы сертификации, применяемые в РФ для сертификации продукции предприятий общественного питания. Приемка и бракераж кулинарной продукции. Правила проведения подтверждения соответствия в РФ. Государственный контроль и надзор	2 (0,5)*	0,5
		ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Сертификация производств и систем обеспечения качества» Правила и порядок сертификации производств. Правила и порядок сертификации систем качества. Инспекционный контроль. Совершенствование контроля качества на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.	2 (0,5)*	-
		Итого по дисциплине	18(4)*	4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Техническое регулирование	Практическое занятие № 1. Сфера применения и структура федерального закона «О техническом регулировании»	2	-
2	Стандартизация	Практическое занятие № 2. Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации	2 (0,5)*	1
		Практическое занятие № 3. Организация работ по разработке стандартов	2 (0,5)*	1
		Практическое занятие № 4. Международная и региональная стандартизация	2 (0,5)*	-
		Практическое занятие № 5. Стандартизация и кодирование информации о това-	2 (0,5)*	-

		ре.		
3	Сертификация	Практическое занятие № 6. Сущность и содержание сертификации	2 (0,5)*	-
		Практическое занятие № 7. Принципы, правила и порядок проведения сертификации продукции	2 (0,5)*	-
		Практическое занятие № 8. Система сертификации услуг общественного питания	2 (0,5)*	2
		Практическое занятие № 9. Деятельность ИСО в области сертификации	2 (0,5)*	-
		Итого:	18 (4)*	4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Стандартизация и сертификация в общественном питании» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 37 (62) часа, из них 32 (57) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических заданий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических заданий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме обучения и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Темы и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования.	5(8)	[1]*, [2]*, [9]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

	Сфера применения и структура федерального закона. Технические регламенты: понятие, виды.			
2	Объекты, субъекты, уровни субъектов стандартизации: международный, региональный, национальный, организаций. Органы и службы стандартизации РФ. Принципы стандартизации: понятие, правовые, научные, организационные принципы. Методы стандартизации. Средства стандартизации.	3 (6)	[1]*, [3]*, [8]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Нормативные документы по стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика правил, сводов правил и рекомендаций. Виды нормативных документов, устанавливающих требования обязательные и на добровольной основе. Стандарты: понятие, категории и виды, структура. Порядок разработки стандартов разных категорий и их применение.	3 (6)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Основные международные организации по стандартизации: цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура. Основные региональные организации по стандартизации: цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.	3 (6)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия. Технические условия. Технологическая инструкция и рецептура. Маркировка продукции. Штриховое кодирование товаров.	3 (6)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Сертификация. Сущность и цели сертификации. Принципы сертификации. Объекты сертификации в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания.	3 (6)	[1]*, [2]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Структура системы сертификации услуг общественного питания. Госстандарт РФ, центральный орган системы, органы по сертификации продукции, испытательные лаборатории, изготовители. Функции органов по сертификации услуг общественного питания.	4 (7)	[3]*, [4]*, [5]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Схемы сертификации, применяемые	4 (6)	[6]*, [7]*, [10]*	Подготовка к

	в РФ для сертификации продукции предприятий общественного питания. Приемка и бракераж кулинарной продукции. Правила проведения подтверждения соответствия в РФ. Государственный контроль и надзор			балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Правила и порядок сертификации производств. Правила и порядок сертификации систем качества. Инспекционный контроль. Совершенствование контроля качества на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.	4 (6)	[1]*, [3]*, [6]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Подготовка к зачету	5 (5)		Сдача зачета
Итого		32 (62)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Техническое регулирование	ПК-1, ПК-2	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий.
	Методология стандартизации		
	Структурные элементы стандартизации		
2	Международная и региональная стандартизация	ПК-1, ПК-2	2-ой рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий.
	Нормативные документы в индустрии питания		
	Сущность и цели сертификации		
3	Структура системы сертификации услуг общественного питания	ПК-1, ПК-2	3-ий рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий.
	Правила сертификации услуг общественного питания		
	Сертификация производств и систем обеспечения качества		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических заданий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Стандартизация и сертификация в общественном питании» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ПК-1, ПК-2** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
«Технология продукции и организация общественного питания»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-1	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства	3
	Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания	4
	Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания	
	Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании	
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	5
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	
	Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	6
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	7
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	
	Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	8
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах	
	Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3
	Б1.О.29 Микробиология	
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	4
	Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	
	Б1.О.29 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.В.11.02 Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	7
	Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах	8
	Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной ква-	

	лификационной работы	
--	----------------------	--

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации зачет.

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-3пк-1 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (4 этап)	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знаком с системами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Достаточно владеет знаниям о системах управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет системами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на со-	Частично умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на со-	Умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на	В полной мере может проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на со-

	на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	вниманию технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	ответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.	Не владеет методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.	Не в полной мере владеет методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.	Владеет на достаточном уровне методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.	Владеет на высоком уровне методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (4 этап)	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Не знает способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Частично знаком со способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Достаточно владеет знаниями о способах оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	В полной мере владеет способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
	Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать	Не обладает умениями анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг,	Частично обладает умениями анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогно-	Умеет хорошо анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг,	В полной мере может анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг,

	их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;	прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
	Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Не владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Не в полной мере владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Владеет на достаточном уровне методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Владеет на высоком уровне методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-3 пк-1, ИД-1пк-2 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика рефератов.

1. Характеристика причин проведения реформы технического регулирования в России.
2. Порядок разработки технического регламента.

3. Характеристика международных стандартов, принятых ЕЭК ООН, «Кодекс алиментарий» и международными профессиональными объединениями производителей.
4. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского Союза.
5. Соглашение по техническим барьерам в торговле и его роль для стран, вступающих в ВТО.
6. Субъекты сертификации и декларирования.
7. Законодательная и нормативная база.
8. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

Раздел 1 «Техническое регулирование»

1. Технический регламент — это:
 - а) документ, в котором в целях добровольного многократного использования, устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов, выполнения работ и оказания услуг, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке;
 - б) документ, который устанавливает обязательные требования к объектам технического регулирования;
 - в) документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики объектов стандартизации, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей;
 - г) документ, устанавливающий нормы и характеристики, разрабатываемые ЦСМ и утвержденные руководством этих центров;
 - д) документ, устанавливающий систематизированный перечень наименований и кодов объектов классификации и/или классификационных группировок и принятый на соответствующем уровне стандартизации.
2. Укажите цели принятия технических регламентов:
 - а) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
 - б) защита жизни или здоровья граждан, имущества;
 - в) обеспечение взаимозаменяемости продукции;
 - г) охрана окружающей среды;
 - д) повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг;
 - е) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей.
3. Укажите объекты технических регламентов:
 - а) персонал;
 - б) продукция;
 - в) процессы;
 - г) работы;
 - д) услуга.
4. Укажите обязательные требования технических регламентов:
 - а) безопасность;
 - б) взаимозаменяемость;
 - в) внешний вид;
 - г) единство измерения;
 - д) электромагнитная совместимость.
5. Укажите обязательные элементы содержания технических регламентов:
 - а) перечень и описание объектов технических регламентов;
 - б) правила и формы оценки соответствия;
 - в) правила идентификации объектов;
 - г) предельные сроки оценки соответствия объектов технического регламента;
 - д) специальные требования к объектам технического регламента, обеспечивающие защиту отдельных категорий граждан.
6. Укажите рекомендательные элементы содержания технических регламентов:

- а) перечень и описание объектов технических регламентов;
 - б) правила и формы оценки соответствия;
 - в) правила идентификации объектов;
 - г) предельные сроки оценки соответствия объектов ТР;
 - д) специальные требования к объектам ТР, обеспечивающие защиту отдельных категорий граждан;
 - е) требования к конструкции и исполнению;
 - ж) требования к терминологии, упаковке, маркировке.
7. Какой из перечисленных документов содержит обязательные для применения требования:
- а) общероссийский классификатор;
 - б) рекомендации;
 - в) стандарт;
 - г) технические условия;
 - д) технический регламент.
8. Каким знаком подтверждается применение производителем требований ГОСТ Р при производстве продукции:
- а) знаком качества;
 - б) знаком обращения на рынке;
 - в) знаком соответствия национальному стандарту;
 - г) знаком соответствия стандарту организации;
 - д) знаком соответствия техническому регламенту;
 - е) правильного ответа нет.
9. Дайте определение нормативного документа:
- а) документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов, выполнения работ и оказания услуг, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке;
 - б) документ, который устанавливает обязательные требования к объектам технического регулирования;
 - в) документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики объектов стандартизации, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей;
 - г) документ, устанавливающий нормы и характеристики, разрабатываемые ЦСМ и утвержденные руководством этих центров;
 - д) документ, устанавливающий систематизированный перечень наименований и кодов объектов классификации и/или классификационных группировок и принятый на соответствующем уровне стандартизации.
10. Какой документ содержит правила, общие принципы, характеристики, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей:
- а) нормативный документ;
 - б) общероссийский классификатор;
 - в) правила и нормы;
 - г) стандарт;
 - д) технический регламент.

Раздел 2 «Стандартизация»

1. Как называется деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг:
- а) метрология;
 - б) оптимизация;
 - в) сертификация;
 - г) стандартизация;
 - д) управление качеством.
2. Укажите цели стандартизации:
- а) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
 - б) обеспечение совместимости и взаимозаменяемости технических средств;

- в) обеспечение рационального использования ресурсов;
- г) обеспечение технической и информационной совместимости;
- д) обеспечение конкурентоспособности и качества продукции, работ, услуг;
- е) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- ж) содействие выполнению законодательства РФ методами и средствами стандартизации.

3. Укажите задачи стандартизации:

- а) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- б) нормативно-техническое обеспечение контроля сертификации и оценки качества продукции;
- в) обеспечение взаимозаменяемости продукции;
- г) обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями (заказчиками);
- д) обеспечение научно-технического прогресса;
- е) обеспечение технической и информационной совместимости;
- ж) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- з) унификация на основе установления и применения параметрических и типоразмерных рядов, базовых конструкций;
- и) установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству продукции;
- к) установление требований по совместимости и взаимозаменяемости продукции.

4. Укажите объекты стандартизации:

- а) общероссийские классификаторы;
- б) продукция;
- в) процессы (работы);
- г) рекомендации;
- д) стандарты;
- е) услуги.

5. Как называется результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях:

- а) персонал;
- б) продукция;
- в) процессы (работы);
- г) система качества;
- д) услуга.

6. Дайте определение понятия «продукция»:

- а) личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам;
- б) результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях;
- в) результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя;
- г) деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов;
- д) совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.

7. Дайте определение понятия «услуга»:

- а) личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам;
- б) результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей;
- в) результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя;
- г) деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов;
- д) совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.

8. Как называется результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя:
- а) персонал;
 - б) продукция;
 - в) процесс;
 - г) система качества;
 - д) услуга.
9. Укажите главный субъект российской стандартизации:
- а) Ростехрегулирование;
 - б) Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации;
 - в) Центр стандартизации и метрологии;
 - г) Ростест.
10. Укажите организационно-методические центры Ростехрегулирования:
- а) ВНИИСтандарт;
 - б) Технические комитеты;
 - в) ЦСМ;
 - г) подразделения по стандартизации органов государственного управления;
 - д) ВНИИКИ.
11. Укажите функции федерального органа Российской Федерации по стандартизации:
- а) обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами, потребителями;
 - б) обеспечение соответствия национальной системы стандартизации интересам национальной экономики, состоянию материально-технической базы и научно-техническому процессу;
 - в) осуществление учета нормативных документов по стандартизации и обеспечение их доступности заинтересованным лицам;
 - г) принятие программы разработки, организация экспертизы проектов, утверждение, опубликование и распространение национальных стандартов;
 - д) создание технических комитетов по стандартизации и координация их деятельности;
 - е) установление метрологических норм, правил, положений и требований.
12. Укажите организационные принципы стандартизации:
- а) безопасность;
 - б) взаимовыгодность;
 - в) добровольность применения;
 - г) взаимозаменяемость;
 - д) динамичность;
 - е) комплексность;
 - ж) обязательность применения;
 - з) четкость и ясность изложения требований;
 - и) перспективность;
 - к) установление современных требований;
 - л) исключение дублирования разработок стандартов на идентичные объекты.
13. Укажите правовые принципы стандартизации (из перечисленных):
- а) безопасность;
 - б) взаимовыгодность;
 - в) взаимозаменяемость;
 - г) динамичность;
 - д) добровольность применения стандартов;
 - е) достижение консенсуса заинтересованных сторон при разработке и принятии стандартов;
 - ж) недопустимость противоречий с техническим регламентом;
 - з) недопустимость создания препятствий производству и обращению объектов стандартизации;
 - и) приоритетность международных стандартов.
14. Какой метод стандартизации позволяет достичь упорядочения путем классифицирования, ранжирования или отбора объектов стандартизации по определенным признакам:
- а) агрегатирование;
 - б) оптимизация;

- в) селекция;
 - г) симплификация;
 - д) систематизация.
25. Укажите метод стандартизации, заключающийся в отборе оптимального числа объектов по их главному признаку:
- а) оптимизация;
 - б) систематизация;
 - в) селекция;
 - г) симплификация;
 - д) типизация.
26. Какой метод стандартизации заключается в установлении и негативном отборе объектов, нецелесообразных для дальнейшего производства и применения:
- а) оптимизация;
 - б) селекция;
 - в) симплификация;
 - г) систематизация;
 - д) упорядочение.
17. Как называется нормативный документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам:
- а) правила и нормы;
 - б) рекомендации;
 - в) стандарт;
 - г) технические условия;
 - д) технический регламент.
18. Какие из перечисленных нормативных документов содержат требования на добровольной основе:
- а) общероссийский классификатор;
 - б) правила и нормы;
 - в) рекомендации;
 - г) стандарт;
 - д) технические условия;
 - е) технический регламент.
19. Что представляет собой стандарт:
- а) документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов, выполнения работ и оказания услуг, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке;
 - б) документ, который устанавливает обязательные требования к объектам технического регулирования;
 - в) документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики объектов стандартизации, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей;
 - г) документ, устанавливающий нормы и характеристики, разрабатываемые ЦСМ и утвержденные руководством этих центров;
 - д) документ, устанавливающий систематизированный перечень наименований и кодов объектов классификации и/или классификационных группировок и принятый на соответствующем уровне стандартизации.
20. Укажите категории стандартов:
- а) межгосударственные стандарты;
 - б) международные стандарты;
 - в) национальные стандарты;
 - г) основополагающие стандарты;
 - д) стандарты на методы контроля;
 - е) стандарты организаций.
21. Дайте определение технических условий:
- а) документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики про-

- цессов, выполнения работ и оказания услуг, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке;
- б) документ, который устанавливает обязательные требования к объектам технического регулирования;
 - в) документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики объектов стандартизации, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей;
 - г) документ, устанавливающий требования к качеству конкретной продукции;
 - д) документ, устанавливающий систематизированный перечень наименований и кодов объектов классификации и/или классификационных группировок и принятый на соответствующем уровне стандартизации.
22. Укажите срок доведения изготовителем информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов до органа государственного контроля (надзора):
- а) 5 дней;
 - б) 10 дней;
 - в) 20 дней;
 - г) 1 месяц;
 - д) срок не установлен.

Раздел 3 «Сертификация»

1. Добровольная сертификация продукции проводится по:
 - а) решению правительства.
 - б) желанию изготовителя.
 - в) заданию контролирующих органов.
 - г) истечению заданного срока.
2. Сертификация продукции проводится с целью установления:
 - а) соответствия принятым стандартам.
 - б) лучшего образца.
 - в) брака.
 - г) значимости выпускаемой продукции.
3. Вся экспортная продукция должна проходить:
 - а) типизацию.
 - б) унификацию.
 - в) сертификацию.
 - г) нормализацию.
4. Различают следующие виды сертификации продукции:
 - а) законодательную и исполнительную.
 - б) обязательную и добровольную.
 - в) точную и приблизительную.
 - г) корректную и поверхностную.
5. Аттестация производства – это подтверждение:
 - а) способности предприятия обеспечивать стабильное качество продукции.
 - б) возможности предприятия производить продукцию.
 - в) возможности предприятия контролировать выпуск продукции.
 - г) способности предприятия реализовывать продукцию.
6. ... - это действие, удостоверяющее посредством сертификата соответствия или знака соответствия, что изделие или услуга соответствует определенным стандартам или другим нормативным документам?
 - а) сертификация;
 - б) декларирование;
 - в) стандартизация;
 - г) разработка;
7. Деятельность по сертификации в РФ основана на законе РФ?
 - а) "О техническом регулировании";
 - б) "О сертификации продукции и услуг";
 - в) "О защите прав потребителей";
 - г) "Об обеспечении единства измерений";

8. Организацию и проведение работ по обязательной сертификации в РФ осуществляет ...?
- а) Госстандарт;
 - б) Центр сертификации;
 - в) МЭК;
 - г) Научный институт;
9. Орган по ... осуществляет сертификацию продукции, выдает сертификаты, предоставляет заявителю право на применение знака соответствия на условиях договора, приостанавливает или отменяет действие выданных им сертификатов?
- а) Добровольной сертификации;
 - б) Обязательной сертификации;
 - в) Декларированию;
 - г) Защите прав потребителей;
10. Сертификаты и аттестаты аккредитации в системах обязательной сертификации вступают в силу ...?
- а) с даты подачи заявки;
 - б) с даты подписания договора;
 - в) с даты их регистрации в государственном реестре;
 - г) с даты выдачи;
11. ... осуществляется по инициативе заявителя на условиях договора между заявителем и органом по сертификации?
- а) Добровольная сертификация;
 - б) Обязательная сертификация;
 - в) Декларирование;
 - г) Защита прав потребителей;
12. ... о соответствии и составляющие доказательственные материалы хранятся у заявителя в течение 3-х лет с момента окончания срока его действия?
- а) Сертификат;
 - б) Декларация;
 - в) Договор;
 - г) Условие;
13. Срок действия сертификата соответствия?
- а) 1 год;
 - б) 3 года;
 - в) 5 лет;
 - г) 3 месяца;
14. В отношении продукции государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов осуществляется исключительно на стадии ... продукции?
- а) обращения;
 - б) разработки;
 - в) утилизации;
 - г) экспорта;
15. В соответствии со схемами сертификации продукции инспекционный контроль предусматривает:
- а) контроль ранее сертифицированной системы качества
 - б) испытание образцов продукции, взятых у изготовителя и у продавца или потребителя
 - в) рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж (поставок) продукции
 - г) наличие и состояние плана мероприятий по совершенствованию производства
16. Системой сертификации называют совокупность...
- а) требований, предъявляемых к продукции
 - б) участников и правил функционирования системы
 - в) мероприятий по совершенствованию производства
 - г) стандартов, предъявляемых к продукции
17. Обязательной сертификации не подлежат услуги...
- а) оптовой торговли
 - б) образования
 - в) общественного питания
 - г) технического обслуживания и ремонта транспортных средств
18. Среди основных этапов сертификации можно выделить...

- а) оспаривание решения по сертификации
 - б) оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям
 - в) рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж
 - г) оценка уровня качества продукции
19. Этап заявки на сертификацию включает...
- а) выбор органа по сертификации
 - б) проведение аудита
 - в) инспекционный контроль
 - г) решение по сертификации
20. Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...
- а) анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации
 - б) инспекционный контроль
 - в) определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии
 - г) решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы.
2. Объекты и субъекты технического регулирования.
3. Основные принципы технического регулирования.
4. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования.
5. Сфера применения и структура федерального закона.
6. Технические регламенты: понятие, виды.
7. Объекты, субъекты, уровни субъектов стандартизации: международный, региональный, национальный, организаций.
8. Органы и службы стандартизации РФ.
9. Принципы стандартизации: понятие, правовые, научные, организационные принципы.
10. Методы стандартизации.
11. Средства стандартизации.
12. Нормативные документы по стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика правил, сводов правил и рекомендаций.
13. Виды нормативных документов, устанавливающих требования обязательные и на добровольной основе.
14. Стандарты: понятие, категории и виды, структура.
15. Порядок разработки стандартов разных категорий и их применение.

2-ой рейтинг контроль

1. Основные международные организации по стандартизации: цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.
2. Основные региональные организации по стандартизации: цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.
3. Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия.
4. Технические условия.
5. Технологическая инструкция и рецептура.
6. Маркировка продукции.
7. Штриховое кодирование товаров

3-ий рейтинг контроль

1. Сертификация. Сущность и цели сертификации.
2. Принципы сертификации.
3. Объекты сертификации в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания.
4. Структура системы сертификации услуг общественного питания.
5. Госстандарт РФ, центральный орган системы, органы по сертификации продукции, испытательные лаборатории, изготовители.
6. Функции органов по сертификации услуг общественного питания.
7. Схемы сертификации, применяемые в РФ для сертификации продукции предприятий общественного питания.
8. Приемка и бракераж кулинарной продукции.
9. Правила проведения подтверждения соответствия в РФ. Государственный контроль и надзор
10. Правила и порядок сертификации производств.
11. Правила и порядок сертификации систем качества. Инспекционный контроль.
12. Совершенствование контроля качества на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы.
2. Объекты и субъекты технического регулирования.
3. Основные принципы технического регулирования.
4. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования.
5. Сфера применения и структура федерального закона.
6. Технические регламенты: понятие, виды
7. Объекты, субъекты, уровни субъектов стандартизации: международный, региональный, национальный, организаций.
8. Органы и службы стандартизации РФ.
9. Принципы стандартизации: понятие, правовые, научные, организационные принципы.
10. Методы стандартизации.
11. Средства стандартизации.
12. Нормативные документы по стандартизации: понятие, виды, краткая характеристика правил, сводов правил и рекомендаций.
13. Виды нормативных документов, устанавливающих требования обязательные и на добровольной основе.
14. Стандарты: понятие, категории и виды, структура.
15. Порядок разработки стандартов разных категорий и их применение.
16. Основные международные организации по стандартизации: цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.
17. Основные региональные организации по стандартизации: цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.
18. Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия.
19. Технические условия.
20. Технологическая инструкция и рецептура.
21. Маркировка продукции.
22. Штриховое кодирование товаров.
23. Сертификация. Сущность и цели сертификации.

24. Принципы сертификации.
25. Объекты сертификации в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания.
26. Структура системы сертификации услуг общественного питания.
27. Госстандарт РФ, центральный орган системы, органы по сертификации продукции, испытательные лаборатории, изготовители.
28. Функции органов по сертификации услуг общественного питания.
29. Схемы сертификации, применяемые в РФ для сертификации продукции предприятий общественного питания.
30. Приемка и бракераж кулинарной продукции.
31. Правила проведения подтверждения соответствия в РФ. Государственный контроль и надзор
32. Правила и порядок сертификации производств.
33. Правила и порядок сертификации систем качества. Инспекционный контроль.
34. Совершенствование контроля качества на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензьева. – 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2020. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-4989-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>
2. Ефремов Н. Ю. Основы технического регулирования и стандартизации: учебное пособие / Н. Ю. Ефремов. – СПб.: БГТУ "Военмех" им. Д.Ф. Устинова, 2020. – 65 с. – ISBN 978-5-907324-12-1. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/172239>
3. Тарасова О. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / О. Г. Тарасова, Э. А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2016. – 112 с. – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459515>

Дополнительная литература:

4. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник для студ. вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 592 с.

5. Стандартизация и сертификация в сфере услуг: учебное пособие / Под ред. Ракова А.В. - М.: Мастерство, 2002. – 208 с.
6. Метрология, стандартизация и сертификация: Практикум: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по техническим напр. подготовки бакалавров, магистров и дипломированных специалистов / В. Н. Кайнова [и др.]. - СПб.: Лань, 2015. - 368 с.
7. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания: учебное пособие для вузов / О. В. Сычева. – СПб.: Лань, 2021. – 68 с. – ISBN 978-5-8114-7090-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/169764>
8. Продовольственное сырье и пищевые продукты: Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01: справочное издание. – М.: ООО "Рид Групп", 2012. – 448 с.
9. Вилкова, С. А. Основы технического регулирования: учебное пособие для студ. вузов / С. А. Вилкова. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 208 с.
10. Стандартизация и управление качеством продукции: учебник / Под ред. В.А. Швандара. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. - 487 с. :

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения практических заданий студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы. Студент должен тщательно готовиться к практи-

ческим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Ответы во время практических занятий, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оцениваются в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Стандартизация и сертификация в общественном питании» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Официальный сайт Международной организации по стандартизации (ISO)	https://www.iso.org/ru/home.html
Официальный сайт Европейской организации по стандартизации	https://www.cen.eu/
Официальный сайт РИА «Стандарты и качество»	www.stq.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2.	Практические занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
3.	Самостоятельная работа	Аудитория 309	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование:

		<p>Аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.;принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>
--	--	--	---

**ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2022/2023 учебный год по дисциплине «Стандартизация и сертификация в общественном питании».

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Лицензионное программное обеспечение:

- Антиплагиат ВУЗ, лицензионный договор № 4918 от 19.04.2022 г. сроком на 1 год.
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № лицензии 2304-170906-092933-083-336.

2. Электронная библиотечная система:

• ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань». Договор № 001/2022-44ФЗ от 20.05.2022 г. сроком на 1 год <http://e.lanbook.com/>

• ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа» Контракт № 76-04/22 от 17.05 2022 г. сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

• Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2022 от 13.04.2022 г. сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

ООО «Эй Ви Ди – Систем» - Договор №А10630 от 01.04.2022г. сроком на 1 год

3. Информационно-справочные системы: ООО «Гарант – КБР» - Договор №150-2022 от 01.01.2022г. сроком на 1 год.

Преподаватель



Думанишева З.С.
звание ф.и.о.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «16» мая 2022 г. Протокол № 10.

Зав. кафедрой



проф. Джабоева А.С.
звание ф.и.о.