

Государственное образовательное учреждение

«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

/И. о. декана аграрно-технологического
факультета

Димогло А.В.

« 01 » 09 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

***Б1.О.15 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И
СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»***

на 2023/2024 учебный год

Направление 2.19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль «Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»

квалификация «бакалавр»

2022 ГОД НАБОРА

Форма обучения: заочная (сокращенный срок обучения)

Тирасполь 2023 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины являются: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по сертификации услуг общественного питания, метрологии и стандартизации. умения и навыки для создания условий по обеспечению контроля безопасности и качества продовольственного сырья, а также продукции питания, понимания приоритетности вопросов, касающихся безопасности и качества продукции

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О. 15 «Метрология, стандартизация и сертификация общественного питания» в учебном плане относится к обязательной части блока 1 основной профессиональной образовательной программы и осваивается в третьем семестре обучающимися заочной формы обучения направления подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении естественно научных, общепрофессиональных и специальных дисциплин, таких, как:

- Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании;

Данная дисциплина является предшествующей для дисциплин «Основы научных исследований в профессиональной сфере», «Контроль качества продукции общественного питания» «Технология ресторанной продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК - 5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2 _{ОПК - 5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3 Способен формировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ИД -1 _{ПК-3} Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоемкости в з.е/часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Количество часов							
	Трудо емкость з.е/час	В том числе					СР	Форма итогового контроля
		Аудиторных						
		Всего	Лекций	Лаборатор ных зан.	Практичес ких занят.			
Для заочной формы обучения								
III	5з.е./180	12	6	6	-	159	Экзамен (9ч)	
Итого	5з.е./180	12	6	6	-	159	Экзамен (9ч)	

4.2 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			СР
			Л	ЛР	ПЗ	
1	Научно-методические и организационные основы стандартизации	85	2	2	-	81
2	Метрология и сертификация продукции общественного питания	86	4	4	-	78
Итого		171	6	6	-	159
Подготовка к экзамену		9	-	-	-	9
Всего		180	6	6	-	168

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно- наглядные пособия
3 семестр				
Раздел 1. Научно-методические и организационные основы стандартизации				
1	1	2	Стандартизация услуг общественного питания	Схемы
<i>Итого по разделу часов</i>		2		
Раздел 2. Метрология и сертификация продукции общественного питания				
2	2	2	Сертификация продукции общественного питания	Схемы
3		2	Метрология услуг общественного питания	
<i>Итого по разделу часов</i>		4		
ИТОГО		6		

Лабораторные работы

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторных занятий	Учебно- наглядные пособия
3 семестр				
Раздел 1. Научно-методические и организационные основы стандартизации				
1	1	2	Классификация и характеристика национальных стандартов на услуги	методики, ГОСТы

			общественного питания	
Итого по разделу часов:		2		
Раздел 2. Метрология и сертификация продукции общественного питания				
1	2	2	Бланк сертификата соответствия	Методические указания
2		2	Применение единиц измерения параметров технологического процесса ПОП в системе СИ	Методические указания
Итого по разделу часов:		4		
ИТОГО:		6		

Самостоятельная работа обучающегося

№ Раздела дисциплины	№ п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающихся	Трудо-емкость (в часах)
3 семестр			
Раздел 1. Научно-методические и организационные основы стандартизации			
1	1	<p>Ознакомление с ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.</p> <p>ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.</p> <p>ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.</p> <p>ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на</p>	25

	<p>предприятиях общественного питания. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. ГОСТ Р 54607.3-2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания. ГОСТ Р 54607.4-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира. ГОСТ Р 54607.6-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p>		
	2	Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение.	4
	3	Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Правила их применения.	4
1	4	Межотраслевые системы стандартизации. Назначение. Виды.	4
	5	Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), в области охраны окружающей среды (ЕСООС), ГСИС, УСД, СРПР. Объекты. Виды стандартов.	4
	6	Средства стандартизации – нормативные документы (НД). Понятие. Виды НД, их определение.	4
	7	Правовая нормативная база НД. Регламенты и технические регламенты.	4
	8	Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные	4

		признаки.	
	9	Порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий.	4
	10	Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий.	4
	11	Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.	4
	12	Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов.	4
	13	Этапы жизненного цикла продукции	4
	14	Права и обязанности заявителя на проведение сертификации.	4
	15	Объекты, на которые распространяется добровольная сертификация	4
Итого по разделу часов			81
Раздел 2. Метрология и сертификация продукции общественного питания			
2	1	Формы обязательного подтверждения соответствия	3
	2	Декларация о соответствии.	3
	3	Субъекты сертификации	3
	4	Этапы проведения сертификации продовольственного сырья.	3
	5	Виды продукции, которые должны иметь гигиенический сертификат	3
	6	Особенность схем, имеющих индекс «а».	3
	7	Схемы сертификации, применяющиеся при обязательной сертификации скоропортящихся продуктов	3
	8	Государственный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации	3
	9	Схемы, применяющиеся при проведении сертификации работ и услуг	3
	10	Характеристика к требованиям к услугам общественного питания	3
	11	Стандарты, применяющиеся при проведении сертификации услуг общественного питания	3
	12	Характеристика аттестации предприятия	3
	13	Случаи, при которых приостанавливают действие сертификата	3
	14	Измерения: определение, виды, отличие от обнаружений	3
	15	Средства измерения и обнаружения. Классификация	3
	16	Средства поверки и калибровки: понятие, назначение	3
	17	Средства измерений. Классификация по техническим устройствам	3
	18	Основной постулат теории измерений	3
	19	Уравнения и шкалы измерений	3
	20	Факторы, влияющие на результат измерений	3
	21	Погрешности. Классификация. Причины возникновения, способы обнаружения, пути устранения	3
	22	Правовые основы обеспечения единства измерений	3
	23	Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений	3
	24	Ответственность за нарушение действующего	3

		законодательства	
	25	Поверка: понятие, порядок проведения. Результаты поверки	3
	26	Нормируемые метрологические характеристики	3
Итого по разделу часов			78
ИТОГО :			168

***Вид СР:** Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов. Конспектирование.

5. Примерная тематика курсовых работ не предусмотрена учебным планом.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Метрология и стандартизация учебное пособие	Гаджибекова Ирада Аслановна	2018	-	Электронная версия	Кафедра ТПиПСХ
Дополнительная литература						
1	Справочник технолога общественного питания	А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др	2010		Электронная версия	Кафедра ТПиПСХ
Итого по дисциплине: % печатных изданий 0; % электронных 100.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке; Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Сярова Л.Н. Стандартизация и сертификация продукции животноводства: Методические указания к лабораторным работам / сост. Л.Н. Сярова // Приднестровский государственный университет: Тирасполь, 2014 г. – 81 с.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лекционные занятия проводятся в аудиториях аграрно-технологического факультета. На практических занятиях используются методы анализа, сравнений, расчетов. Ознакомление с технологиями общественного питания проходит во время проведения практики на предприятиях.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в третьем семестре. Структура дисциплины включает 2 раздела. Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время.

В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал лабораторных занятий.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Студенты, пропустившие более 60% практических занятий и не подготовившие рефераты, не допускаются к сдаче экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

9. Технологическая карта дисциплины

II Курс, группа АТ22ВР62ОП (29), семестр III – заочная форма обучения.

Преподаватель – лектор и ведущий лабораторные занятия - доцент Сярова Любовь Николаевна.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко.