

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебной работе

_____ Э.Ю. Майкова
« ____ » _____ 202_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»

«Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Тверь 202_

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:
доцент кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС
« ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А.Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Сертификация продукции и услуг общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области сертификации продукции и услуг общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- приобретение знаний об основных сертификационных правилах, требованиях и нормах, нормативных и технических документах по сертификации услуг общественного питания;
- овладение способностью работать с нормативными и техническими документами, правилами и рекомендациями, проводить разработку, оценку (измерение показателей качества) продукции, услуг, подтверждение ее соответствия;
- формирование навыков документального сопровождения предприятий общественного питания, сертификации продуктов питания, сертификации услуг предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной дисциплине Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством предприятий общественного питания», «Стандартизация и подтверждение соответствия пищевой продукции».

Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:

ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИОПК-5.5. *Демонстрирует и использует знания в области подготовки и проведения товароведческой экспертизы и подтверждения соответствия продовольственных товаров, сертификации продукции и услуг общественного питания.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

З1.1. Основные понятия в области сертификации, систему подтверждения соответствия, законы и основополагающие нормативные документы, регулирующие сертификацию продукции и услуг общественного питания.

Уметь:

У1.1. Осуществлять подбор документации для проведения сертификации продукции и услуг общественного питания.

У1.2. Оформлять заявку на проведение сертификации, сертификаты соответствия.

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия (всего)		65
В том числе:		
Лекции		26
Практические занятия (ПЗ)		39
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		79
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		50
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		29
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		0

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия (всего)		12
В том числе:		
Лекции		4
Практические занятия (ПЗ)		8
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		128+4(зач)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины - подготовка к практическим занятиям		60 30

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		38
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		0

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Основы подтверждения соответствия	46	8	12	-	26
2	Сертификация продукции и услуг общественного питания	51	10	14	-	27
3	Сертификация систем качества и предприятий общественного питания	47	8	13	-	26
Всего на дисциплину		144	26	39	-	79

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Основы подтверждения соответствия	46	1	2	-	42+1(зач)
2	Сертификация продукции и услуг общественного питания	52	2	4	-	44+2(зач)
3	Сертификация систем качества на предприятиях общественного питания	46	1	2		42+1(зач)
Всего на дисциплину		144	4	8	-	128+4(зач)

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «ОСНОВЫ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ»

Цель и задачи дисциплины. Исторические основы развития сертификации. Деятельность в сфере подтверждения соответствия Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ (Росстандарта). Элементы технического регулирования (технические регламенты, стандарты, процедуры подтверждения соответствия, аккредитация, контроль и надзор).

Роль государственного регулирования в сфере подтверждения соответствия (сертификации и декларирования). Особенности стандартизации и подтверждения соответствия (технические регламенты, национальные стандарты, стандарты организаций). Обязательная и добровольная сертификация.

Применение стандартов ИСО при разработке технических регламентов и стандартов, в том числе, на пищевые продукты. Международные стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус» ФАО/ВОЗ.

Сертификация и ее роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях. Сертификация в пищевой промышленности и общественном питании. Методы и средства подтверждения соответствия.

МОДУЛЬ 2 «СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Системы сертификации продукции и услуг. Подтверждение соответствия в обязательной и добровольной формах. Схемы и порядок проведения подтверждения соответствия в форме сертификации. Оценка соответствия. Виды сертификатов. Особенности сертификации пищевых продуктов, услуг общественного питания. Направления совершенствования сертификации: устранение избыточности сертификации, существенное повышение роли добровольной сертификации, расширение участия России в международных системах сертификации, сертификация систем качества и т.п. Метрологическое обеспечение системы сертификации продукции: основные задачи на общегосударственном уровне, эффективность разработки и внедрения новых средств измерений.

МОДУЛЬ 3 «СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМ КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Сертификация систем качества в России и за рубежом. Проблема стабильного улучшения качества. Причины создания и развития систем качества. Международные стандарты ИСО серий 9000, 14000, 22000 и др. Этапы жизненного цикла продукции. Принципы системы ХАССП, внедрение в пищевой промышленности и общественном питании. Обеспечение безопасности пищевых продуктов. Мотивы предприятий во внедрении и использовании систем качества. Роль руководства и персонала в функционировании системы качества. Правила и порядок сертификации систем качества. Инспекционный контроль.

5.3. Лабораторные работы

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

5.4. Практические занятия ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: формирование общих представлений об основах сертификации	Исторические вехи развития сертификации. Проблемы разработки технических регламентов, стандартов на пищевые продукты и продукцию общественного питания.	12

	Деятельность комиссии «Кодекс Алиментариус» ФАО/ВОЗ и ее документы	
Модуль 2 Цель: приобретение навыков по сертификации продукции и услуг общественного питания	Способы и формы подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания. Порядок проведения сертификации продукции и услуг общественного питания согласно действующим схемам сертификации или декларирования. Правила оформления сертификата соответствия. Виды знаков соответствия в различных системах сертификации	14
Модуль 3 Цель: изучение основ сертификации систем качества для предприятий общественного питания	Особенности разработки системы ХАССП для предприятий общественного питания. Сравнительный анализ отечественных и зарубежных систем качества.	13

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: формирование общих представлений об основах сертификации	Исторические вехи развития сертификации. Проблемы разработки технических регламентов, стандартов на пищевые продукты и продукцию общественного питания. Деятельность комиссии «Кодекс Алиментариус» ФАО/ВОЗ и ее документы	2
Модуль 2 Цель: приобретение навыков по сертификации продукции и услуг общественного питания	Способы и формы подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания. Порядок проведения сертификации продукции и услуг общественного питания согласно действующим схемам сертификации или декларирования. Правила оформления сертификата соответствия. Виды знаков соответствия в различных системах сертификации	4
Модуль 3 Цель: изучение основ сертификации систем качества для предприятий общественного питания	Особенности разработки системы ХАССП для предприятий общественного питания. Сравнительный анализ отечественных и зарубежных систем качества.	2

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных

результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке к зачету.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного задания.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум для вузов : в 2 ч. Ч. 1 : Метрология / А.Г. Сергеев. - 3-е изд. - Москва : Юрайт, 2022. - (Высшее образование). - Образовательная платформа Юрайт. - Текст : электронный. - ISBN 978-5-534-03643-5. - URL: <https://urait.ru/bcode/490836> . - (ID=106211-0)

2. Сергеев, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум для вузов : в 2 ч. Ч. 2 : Стандартизация и сертификация / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. - 3-е изд. - Москва : Юрайт, 2022. - (Высшее образование). - Образовательная платформа Юрайт. - Текст : электронный. - ISBN 978-5-534-03645-9. - URL: <https://urait.ru/bcode/490837> . - (ID=135081-0)

3. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для вузов / И.М. Лифиц. - 14-е изд. ; доп. и перераб. - Москва : Юрайт, 2022. - (Высшее образование). - Образовательная платформа Юрайт. - Текст : электронный. - ISBN 978-5-534-14208-2. - URL: <https://urait.ru/bcode/488523> . - (ID=106245-0)

7.2. Дополнительная литература по дисциплине

1. Схиртладзе, А.Г. Метрология, стандартизация и технические измерения : учебное пособие для вузов по направлению "Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств", "Автоматизация технологических процессов и производств" / А.Г. Схиртладзе, Я.М. Радкевич. - Старый Оскол : ТНТ, 2019. - 419 с. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-94178-201-7 : 667 p. - (ID=147536-10)

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под редакцией А.Т. Васюкова. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата

обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-394-04384-0. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229565> . - (ID=107758-0)

3. Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учеб. пособие для вузов / Т.В. Рензьева; Кемеровский гос. ун-т. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2019. - 357 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-8114-3330-8 : 1100 p. - (ID=134371-3)

4. Законодательные основы технического регулирования. Технические регламенты : учебное пособие / Б.Б. Тихонов, Г.Н. Демиденко, М.Г. Сульман; Тверской гос. техн. ун-т. - Тверь : ТвГТУ, 2020. - 95 с. : ил. - Сервер. - Текст : электронный. - ISBN 978-5-7995-1098-5 : 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/MegaPro/136538> . - (ID=136538-1)

5. Тихонов, Б.Б. Законодательные основы технического регулирования. Технические регламенты : учебное пособие для бакалавров / Б.Б. Тихонов, Г.Н. Демиденко, М.Г. Сульман; Тверской государственный технический университет. - Тверь : ТвГТУ, 2020. - 95 с. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-7995-1098-5 : 285 p. - (ID=136662-72)

6. Основы стандартизации, метрологии и сертификации : учебник для вузов / А.В. Архипов [и др.]; под ред. В.М. Мишина. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2007. - 447 с. - Библиогр. в конце разд. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-238-01173-8 : 216 p. - (ID=66145-11)

7. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие по спец. "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" : в составе учебно-методического комплекса / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 210, [1] с. : ил., табл. - (УМК-У). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-394-00848-1 : 154 p. - (ID=83452-20)

7.3.Методические материалы

1. Основные понятия и термины метрологии, стандартизации и сертификации : метод. указания к самостоятельной работе по курсам "Метрология", "Основы техн. регулирования", "Упр. качеством", "Системы качества", "Технология разработки стандартов и нормативных документов", "Квалиметрия", "Стандартизация и сертификация пищ. продуктов", "Стандартизация и сертификация лекарственных средств", "Современные проблемы стандартизации и метрологии", "Разработка, внедрение и сертификация систем качества", "Системы аккредитации и испытательные лаборатории", "Современные методы упр. качеством", "Стат. методы контроля и упр. качеством" для спец. 200503 "Стандартизация и сертификация" и направлению подготовки 221700 "Стандартизация и метрология" очной и заоч. форм обучения : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т ; сост.: Г.Н. Демиденко, Э.М. Сульман. - Тверь : ТвГТУ, 2013. - 35 с. - (УМК-М). - Текст : непосредственный. - 37 p. 35 к. - (ID=98856-95)

2. Демиденко, Г.Н. Оценка соответствия пищевых продуктов : практикум по дисциплине "Стандартизация и сертификация пищевых продуктов" для самостоятельной работы по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология / Г.Н. Демиденко, М.Г. Сульман; Тверской гос. техн. ун-т. - Тверь : ТвГТУ, 2019. - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/134230> . - (ID=134230-1)

3. Демиденко, Г.Н. Оценка соответствия пищевых продуктов : практикум по дисциплине "Стандартизация и сертификация пищевых продуктов" для самостоятельной работы по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология / Г.Н. Демиденко, М.Г. Сульман; Тверской гос. техн. ун-т. - Тверь : ТвГТУ, 2019. - 15 с. - Текст : непосредственный. - 36 р. - (ID=134487-45)

4. Учебно-методический комплекс дисциплины "Сертификация продукции и услуг общественного питания" направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания : ФГОС 3++ / Каф. Биотехнологии, химии и стандартизации ; сост. Г.Н. Демиденко. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130595> . - (ID=130595-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.). Диск 1, 2, 3, 4. - М.: Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 р. - (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130595>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Сертификация продукции и услуг общественного питания» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть.

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Учебным планом экзамен по дисциплине не предусмотрен.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой

1. Вид промежуточной аттестации в форме зачета.

Вид промежуточной аттестации устанавливается преподавателем:

по результатам текущего контроля знаний и умений обучающегося без дополнительных контрольных испытаний;

по результатам выполнения дополнительного итогового контрольного испытания при наличии у студентов задолженностей по текущему контролю.

2. При промежуточной аттестации без выполнения дополнительного итогового контрольного испытания студенту в обязательном порядке описываются критерии проставления зачёта:

«зачтено» - выставляется обучающемуся при условии выполнения им всех контрольных мероприятий: посещение лекций в объеме не менее 80% контактной работы с преподавателем, выполнения и защиты заданий на практических занятиях.

При промежуточной аттестации с выполнением заданий дополнительного итогового контрольного испытания студенту выдается билет с вопросами и задачами.

Число заданий для дополнительного итогового контрольного испытания - 20.

Число вопросов – 3 (2 вопроса для категории «знать» и 1 вопрос для категории «уметь»).

Продолжительность – 60 минут.

3. Шкала оценивания промежуточной аттестации – «зачтено», «не зачтено».

4. Критерии выполнения контрольного испытания и условия проставления зачёта:

для категории «знать» (бинарный критерий):

ниже базового - 0 балл;

базовый уровень – 1 балла;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь» (бинарный критерий):

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 1 балла.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

5. Для дополнительного итогового контрольного испытания студенту в обязательном порядке предоставляется:

база заданий, предназначенных для предъявления обучающемуся на дополнительном итоговом контрольном испытании (типовой образец задания приведен в Приложении);

методические материалы, определяющие процедуру проведения дополнительного итогового испытания и проставления зачёта.

6. Задание выполняется письменно и с использованием ЭВМ.

7. База заданий, предъявляемая обучающимся на зачете.

1) Анализ нормативных документов по метрологическому обеспечению контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

2) В чем отличие схем сертификации продукции от схем сертификации услуг?

3) В чем состоит заинтересованность руководства и персонала предприятий во внедрении систем качества?

4) Декларация о соответствии и сертификат соответствия.

5) Деятельность ИСО по стандартизации продуктов питания.

6) Добровольная сертификация в России.

7) Законодательные основы подтверждения соответствия в России.

8) Защита прав потребителей в сфере подтверждения соответствия.

9) Инспекционный контроль при сертификации продукции и услуг общественного питания.

10) Как устраниают «избыточность» сертификации?

11) Какие виды документов по стандартизации применяют для сертификации услуг?

12) Какие комплексы стандартов широко используются для целей подтверждения соответствия продукции и услуг?

13) Какие комплексы стандартов широко используются для целей подтверждения соответствия?

14) Какие системы сертификации продукции и услуг существуют на региональном и национальном уровнях?

15) Какие существуют отечественные и зарубежные системы качества в области производства, хранения и реализации продуктов питания?

16) Какова роль метрологии в процедурах сертификации?

17) Каковы особенности стандартов и документов Комиссии «Кодекс Алиментариус»?

18) Каковы права и обязанности государственного инспектора при проверке предприятий общественного питания?

19) Каковы цель и задачи работы Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сфере подтверждения соответствия?

20) Классификация услуг и их стандартизация.

21) Кто отвечает за разработку и функционирование системы качества на предприятии и в организации?

22) Кто проводит идентификацию и оценку соответствия продукции и услуг? Как оформляют и представляют результаты измерений?

23) Международное сотрудничество Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сфере подтверждения соответствия продукции и услуг.

24) На каких принципах основана система ХАССП?

25) Национальная система подтверждения соответствия Российской Федерации.

26) Особенности оформления и регистрации сертификата соответствия, применения знака соответствия

27) Особенности процедуры сертификации пищевых производств.

28) Охарактеризуйте основные схемы сертификации, применяемые в России и в странах ЕАЭС.

29) Перечислите особенности разработки системы ХАССП для предприятий общественного питания.

30) Перечислите принципы подтверждения соответствия в России.

31) Перечислите цели, задачи и формы подтверждения соответствия в России согласно ФЗ «О техническом регулировании».

32) Проблемы идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

33) Расскажите о методах сертификации, применимых в сфере общественного питания.

34) Рассмотрите особенности выбора схемы подтверждения соответствия при сертификации продукции и услуг предприятий общественного питания.

35) Сертификация продукции и услуг общественного питания: основные положения.

36) Системы сертификации, принципы создания, участники, критерии, функции.

37) Современная терминология в сфере оказания услуг общественного питания.

38) Стандартные и экспресс-методы исследования качества продуктов питания.

39) Стандарты ИСО по управлению качеством продуктов питания.

40) Экспертные методы оценки качества продуктов питания.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках задания, выданного студенту.

9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы

Учебным планом не предусмотрены.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.

Приложение

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1

1. Задание для проверки уровня «знать» – 0 или 1 балл:

Инспекционный контроль при сертификации продукции и услуг
общественного питания.

2. Задание для проверки уровня «знать» – 0 или 1 балл:

Особенности разработки системы ХАССП для предприятий
общественного питания.

3. Задание для проверки уровня «уметь» – 0 или 1 балл:

Рассмотрите особенности выбора схемы подтверждения соответствия при
сертификации продукции и услуг предприятий общественного питания.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман