

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Сибирский федеральный университет»  
Торгово-экономический институт

## **Сертификация услуг общественного питания**

*Методические указания для выполнения контрольной работы  
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания.  
профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела.  
для заочной формы обучения*

Красноярск 2017

Сертификация услуг общественного питания: метод. указания для выполнения контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. А. Яброва - Красноярск : СФУ, 2017. – 12 с.

©ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» торгово-экономический институт, 2017

## ВВЕДЕНИЕ

Контрольная работа является промежуточным этапом изучения теоретического и практического курса дисциплины Сертификация услуг общественного питания направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела и предназначена для закрепления и углубления полученных знаний, умений и навыков.

### 1 Цели и задачи контрольной работы

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста в области общественного питания.

Целью контрольной работы является - практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплин «Сертификация услуг общественного питания».

Контрольная работа из состоит из двух вопросов.

В контрольной работе излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Сертификация услуг общественного питания». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а так же информации по вопросам сертификации услуг в РФ и за рубежом, стандартизации, метрологии, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответы на поставленные вопросы, в случае заимствования цитат из литературных источников, делается ссылка на источник.

Дисциплина «Сертификация услуг общественного питания» базируется на Федеральных Законах в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и услуг, оказываемых предприятиями, а так же на нормативно-технологической документации в области общественного питания, поэтому данные документы требуют серьезного изучения и осмысления.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно, правильно оформлена и содержать два полных ответа, которые полностью раскрывают поставленные вопросы.

Текст контрольной работы излагается рукописным способом или в компьютерном варианте в тетради или на отдельных сброшюрованных листах.

На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте: Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта. В конце работы обязательно приводится библиографический список используемой литературы, оформленный соответствующим образом.

В соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата

выполнения контрольной работы. Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки: нужный вариант находится на пересечении последней и предпоследней цифр номера (шифра) зачетной книжки.

Таблица 1 - Определение номера варианта контрольной работы

		Последняя цифра шифра										
		А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Предпоследняя	цифра	0	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16
	шифра	1	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6
	цифра	2	5	4	3	2	1	25	24	23	22	21
	шифра	3	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
	цифра	4	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	шифра	5	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16
	цифра	6	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6
	шифра	7	5	4	3	2	1	25	24	23	22	21
	цифра	8	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
	шифра	9	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

## 2 Оформление и порядок защиты контрольной работы

Основными требованиями к стилю и характеру изложения контрольной работы являются:

- *Краткость изложения.* Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами. Фразы должны быть конкретными и информативными.
- *Логичность изложения.* Это важно как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно.
- *Четкость изложения.* При изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики.
- *Использование специальной терминологии,* позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал.
- *Использование безличного наклонения.* Не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать»).
- *Грамотность изложения.* Безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

Контрольная работа выполняется студентом в соответствии с СТО 4.2-

07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Контрольная работа должна быть выполнена в установленные учебным графиком сроки и представлена на кафедру технологии и организации общественного питания до начала очередной сессии для регистрации и передачи преподавателю.

Объем контрольной работы должен составлять 5-10 листов (формата А4). В конце работы необходимо оставлять 1 чистый лист для рецензии преподавателя. Преподаватель проверяет, отмечает ошибки, недостатки, допускает контрольную работу к защите или возвращает студенту на доработку. Студент, получив контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией. Защищенная контрольная работа остается на кафедре и хранится в соответствии с требованиями номенклатуры дел.

Каждая контрольная работа состоит из двух вопросов.

Порядок изложения контрольной работы:

- титульный лист;
- содержание варианта контрольной работы с указанием номера варианта;
- текст, последовательно раскрывающий 1 и 2 вопросы контрольной работы;
- список использованных источников.

### **Критерии оценивания контрольной работы:**

- оценка «зачтено», выставляется обучающемуся, если работа полностью раскрывает вопросы контрольной; указывает точные названия и определения; правильно формулирует понятия и категории; самостоятельно отвечает, умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использует дополнительную литературу и иные материалы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если работа полностью не раскрывает вопросы контрольной; имеет большое количество существенных ошибок; отсутствуют умения и навыки указывать точные названия и определения, правильно формулировать понятия и категории, самостоятельно отвечать, уметь анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме, использовать дополнительную литературу и иные материалы.

## **3 Варианты контрольных работ**

### **Вариант 1.**

1. Законодательная и нормативно-методическая база сертификации.

2. Экологическая сертификация.

### **Вариант 2.**

1. Роль сертификации в повышении качества услуг предприятий питания.
2. Декларирование соответствия в странах ЕС.

### **Вариант 3.**

1. Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия.
2. Системы добровольной сертификации и знак соответствия.

### **Вариант 4.**

1. Сертификация систем менеджмента качества.
2. Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия.

### **Вариант 5.**

1. Цели сертификации. Добровольное подтверждение соответствия.
2. Основные принципы организации работ по сертификации систем качества.

### **Вариант 6.**

1. Роль сертификации в повышении качества услуг.
2. Цели и задачи технического реформирования в России.

### **Вариант 7.**

1. Порядок проведения сертификации продукции.
2. Правовые аспекты построения и содержания национальной системы стандартизации.

### **Вариант 8.**

1. Организация работ по стандартизации и правила разработки стандартов.
2. Добровольная и обязательная сертификация.

### **Вариант 9.**

1. Государственная политика в области обеспечения безопасности услуг.
2. Структура Системы и функции ее участников.

### **Вариант 10.**

1. Порядок проведения сертификации услуг. Инспекционный контроль.
2. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации.

### **Вариант 11.**

1. Декларирование соответствия. Действующая практика декларирования в России.
2. Организационно-методические основы сертификации.

### **Вариант 12.**

1. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия.
2. Требования по обеспечению качества и безопасности при упаковке, маркировке, транспортировке и хранению продукции при оказании предприятиями питания услуг реализации вне предприятия.

### **Вариант 13.**

1. Общие требования безопасности услуг заготовочных предприятий питания.

2. Схемы сертификации услуг общественного питания.

#### **Вариант 14.**

1. Виды технических регламентов. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.
2. Принципы национальной экосертификации. Цели и назначения экознака.

#### **Вариант 15.**

1. Общие требования к услугам, предоставляемым предприятиями питания различных типов и классов.
2. Реформа технического регулирования в России. Цели, задачи, проблемы, перспективы.

#### **Вариант 16.**

1. Роль стандартизации в сертификации услуг общественного питания.
2. Общие требования безопасности услуг специализированных предприятий питания.

#### **Вариант 17.**

1. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания.
2. Цели, задачи, принципы сертификации услуг.

#### **Вариант 18.**

1. Порядок оказания услуг в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» № 1036.
2. Сертификация в Японии.

#### **Вариант 19.**

1. Общие требования безопасности при оказании услуги питания предприятий общественного питания различных типов и классов.



2. История сертификации в России.

### **Вариант 20.**

1. Участники обязательной сертификации.
2. Цели, функции, принципы и задачи стандартизации.

### **Вариант 21.**

1. Подтверждение соответствия продукции общественного питания.
2. Права потребителей на качественные и безопасные услуги.

### **Вариант 22.**

1. Основные положения «Правил оказания услуг общественного питания» №1036.
2. Особенности сертификации услуг предприятий питания различных типов и классов.

### **Вариант 23.**

1. Основные положения Закона РФ « О техническом регулировании».
2. Основные понятия и задачи метрологии.

### **Вариант 24.**

1. Проектирование деятельности предприятий общественного питания с учетом требований безопасности.
2. Роль сертификации в повышении качества услуг.

### **Вариант 25.**

1. Прогрессивные методы обслуживания потребителей и соблюдения требований безопасности услуг.
2. Цели и задачи технического регулирования в России.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

### Основная литература

1. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=405064>
2. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 224 с  
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=407669>

### Дополнительная литература

1. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для бакалавров / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. - Москва : Юрайт, 2012. - 820 с. :
2. Основы технического регулирования. Сертификация и лицензирование [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / С. А. Коробской [и др.] ; редкол.: С. А. Коробской, В. А. Ламин, И. П. Шульгина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015.
3. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учеб. пособие / Г. М. Дехтярь. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2014. - 152 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429502>
4. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебное пособие / Б.П. Боларев. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 254 с  
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367365>
5. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: Учебное пособие / Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 256 с  
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=371141>

### Нормативно-правовая Литература

1. ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 30524-2013. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
4. ГОСТ Р 54609-2011. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2013. – М.: Стандартинформ, 2013
5. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». – Введ. 01.07.2013. – М.: Стандартинформ, 2012. – 10 с.

7. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2014. – М.: Стандартиформ, 2012.
8. ГОСТ Р 55889-2014 «Услуги общественного питания. Принципы ХАССП в предприятиях общественного питания». – Введ. 01.09.2015. – М.: Стандартиформ, 2014.
9. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2013.
10. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
11. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
12. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
13. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». – Введ. 01.07.2013. – М.: Стандартиформ, 2013
14. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник / Сост. Федотова И. Ю. 4-е изд. с испр. и доп. – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 320 с.
15. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 от 17.12.99 с изменениями от 03.06.2009 № 121-ФЗ, вступил в силу с 1 января 2010 г.
16. Постановление Правительства РФ № 988 от 21.12.2000 г «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».
17. Правила оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036, с изменениями и дополнениями, утв. Постановлением Правительства от 21.05.2001 г. № 389, от 10.05.2007 г. № 276, от 21.08.2012 г. № 842, от 04.10.2012 г. № 1007
18. Приказ МЗ РФ № 325 от 15.08.01 г «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции».

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**Форма титульного листа контрольной работы**

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

\_\_\_\_\_

институт

\_\_\_\_\_

кафедра

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

ПО \_\_\_\_\_

наименование дисциплины

\_\_\_\_\_

тема (вариант)

Преподаватель

\_\_\_\_\_

подпись, дата

\_\_\_\_\_

инициалы, фамилия

Студент \_\_\_\_\_

номер группы, зачетной книжки

\_\_\_\_\_

подпись, дата

\_\_\_\_\_

инициалы, фамилия

Красноярск 20\_\_