

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий ОПВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СЕРТИФИКАЦИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.4.1 Сертификация услуг общественного питания
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

О.А. Яброва



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цель и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

В настоящее время в России проблемы качества и безопасности актуальны для всех видов товаров и услуг. Качество производимой продукции и оказываемых услуг, их безопасность играет все большую роль в экономике страны. Особенно остро это проявляется на современном этапе развития рыночной экономики.

Целью курса «Сертификации услуг общественного питания» является подготовка профессионалов по качеству, от которых зависит обеспечение качества продукции и услуг.

Целью изучения дисциплины является освоение законодательной и правовой базы сертификации в России, организационно-методических основ и принципов сертификации, правил функционирования систем добровольной сертификации, нормативной базы сертификации, сертификации систем обеспечения качества.

«Сертификация услуг общественного питания» обеспечивает подготовку студентов в области сертификации, безопасности качества оказываемых сервисных услуг и производимой на Российском рынке продукции.

Целью изучения дисциплины является формирование обеспечивающих их квалифицированное участие в создании государственных, а так же частных предприятий, оказывающих сервисные услуги или выпускающие продукцию, конкурентоспособные на Российском и международном рынках.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Сертификация услуг общественного питания» направлены на решение следующих профессиональных задач:

- изучение законодательных, нормативно-правовых основ сертификации,
- изучение технического законодательства как основы деятельности по сертификации и стандартизации,
- понимание места и роли сертификации в системе технического регулирования,
- умение разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством услуг,
- изучение организационно-методических основ сертификации, международной и европейской стандартизации.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Сертификация услуг общественного питания» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела».

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции:

ПК-7: способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате освоения компетенции ПК-7 студент должен:

– знать: методы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства.

– уметь: осуществлять поиск, выбор и анализ новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства в соответствии с нормативно-технической документацией.

ПК-19: владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В результате освоения компетенции ПК-19 студент должен:

– знать: Законодательную, нормативно-технологическую документацию в области продаж продукции производства и услуг.

– уметь: Применять нормативно-правовую базу при оказании услуг предприятий индустрии гостеприимства.

– владеть: Навыками проведения самосертификации на предприятиях питания различных видов и классов в соответствии с современными требованиями нормативно-правовой базой.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы.

В соответствии с учебным планом подготовки студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Сертификация услуг общественного питания» изучается на заочной форме обучения на 4 курсе (8 семестр) входит в число дисциплин по выбору вариативной части учебного плана и завершается зачетом.

Разработанная рабочая программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования.

Дисциплина «Сертификация услуг общественного питания» основывается на знаниях следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Санитария и гигиена» «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», способствует освоению следующих дисциплин: «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного

питания», «Основы проектирования предприятий питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий пищевой индустрии».

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лекционных и практических семинарских занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя. Дисциплина реализуется на русском языке.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине «Сертификация услуг общественного питания» является зачет.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	курс
		4
Общая трудоемкость дисциплины	72 (2,0)	72 (2,0)
Контактная работа с преподавателем:	8(0,2)	8(0,2)
занятия лекционного типа	4(0,1)	4(0,1)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	4 (0,1)	4 (0,1)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	60 (1,7)	60 (1,7)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

3.Содержание дисциплины

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	Раздел 1. Законодательно-правовая и нормативно-техническая база сертификации.	0,5	0,5	-	10	ПК-7, ПК-19
2	Раздел 2. Стандартизация услуг общественного питания. нормативная и технологическая документация общественного питания.	1	1	-	10	ПК-7, ПК-19
3	Раздел 3. Организационно-методические основы сертификации.	0,5	0,5	-	10	ПК-7, ПК-19
4	Раздел 4. Сертификация, как процедура подтверждения соответствия.	1	1	-	10	ПК-7, ПК-19
5	Раздел 5. Правила функционирования добровольной сертификации.	0,5	0,5	-	10	ПК-7, ПК-19
6	Раздел 6. Сертификация систем менеджмента качества.	0,5	0,5	-	10	ПК-7, ПК-19
	Всего	4	4	-	60	ПК-7, ПК-19

3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
Раздел 1. Законодательно-правовая и нормативно - техническая база сертификации				
1.1	Основные цели, задачи и принципы сертификации Структура законодательной и правовой базы сертификации.	<p>Сущность и содержание сертификации. Определение цели, основные понятия сертификации. Формы сертификации. Становление сертификации в РФ. Социально-экономический эффект сертификации. Создание правовых основ сертификации в РФ</p> <p>Вопросы сертификации в законе РФ «О защите прав потребителей», Закон РФ «О техническом регулировании», структура постатейная характеристика Закона. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»; Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», регулирующие отношения в области обеспечения качеством пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека: правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; государственное регулирование и полномочия субъектов РФ и органов местного самоуправления в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов административная, гражданско-правовая, уголовная ответственность за нарушение настоящего федерального закона.</p>	0,5	-
Раздел 2. Стандартизация услуг общественного питания. нормативная и технологическая документация общественного питания				

2.1	<p>Система нормативно-технической документации сертификации</p> <p>Стандартизация услуг.</p> <p>Правовые основы сертификации в пищевой промышленности.</p>	<p>Действующая нормативная, технологическая документация в общественном питании. Технические условия. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов (СТП) и технико-технологических карт, продления сроков действия нормативной документации.</p> <p>Услуги как объект стандартизации. Методические основы стандартизации и сертификации услуг. Концепция развития стандартизации и сертификации услуг. Общая структура фонда нормативных документов, действующих в сфере услуг.</p> <p>Методы контроля и оценки качества услуг, установление номенклатуры предприятий общественного питания системы качества и безопасности услуг. Мировой опыт и Российские проблемы в области стандартизации услуг.</p> <p>Нормативные документы применяемые в пищевой промышленной цели, задачи и объекты сертификации в пищевой промышленности.</p> <p>Сущность и содержание сертификации пищевых продуктов и продуктового сырья: объекты сертификации, организация работ по сертификации пищевых продуктов и продуктового сырья, участниками системы Сертификации. Нормативно-правовое обеспечение сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья: законодательное и нормативное обеспечение сертификации.</p> <p>Организационно-методические принципы сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья: процедура сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>Особенности и правовые основы сертификации импортируемой продукции; особенности Сертификации новых видов пищевой продукции.</p> <p>Особенности международной Сертификации и Сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	1	-
-----	--	---	---	---

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
Раздел 3. Организационно-методические основы сертификации				
3.1	Правовые основы сертификации услуг и продукции в РФ. Организационно-методическая схема сертификации России.	Законодательно-правовая база организационно-методических основ сертификации. Нормативная база сертификации. Актуальные вопросы совершенствования организационно-методических основ сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Организационная структура системы добровольной сертификации услуг и продукции, функции и ответственность участников сертификации. Инспекционный контроль, как форма подтверждения соответствия. Схемы добровольной сертификации, применяемые в Системе. Номенклатура объектов, подлежащих сертификации. Процедуры оценки соответствия услуг. Сертификат соответствия и знак соответствия в Системе добровольной сертификации.	0,5	-
Раздел 4. Сертификация, как процедура подтверждения соответствия				
4.1	Техническое законодательство-основа деятельности в области стандартизации и сертификации. Организационная структура сертификации.	Техническое регулирование и технические регламенты. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. Основные понятия и их значения в области оценки соответствия. Правила функционирования системы добровольной сертификации в соответствии с законодательной и нормативно-правовой базой сертификации РФ. Цели и принципы подтверждения соответствия. Процедура аккредитации Органов по сертификации и испытательных лабораторий. Декларация о соответствии- как форма подтверждения соответствия продукции и услуг установленным требованиям. Отличительные признаки двух форм подтверждения соответствия: сертификация соответствия и декларирование соответствия. Перспективы декларирования соответствия в РФ.	1	-

Раздел 5. Правила функционирования добровольной сертификации				
5.1	<p>Организационная структура</p> <p>Системы сертификации ГОСТ Р.</p>	<p>Схемы добровольной сертификации продукции и услуг. Регистрационные, органолептические, социологические и экспертные методы проверки сертификации оказания услуг. Порядок сертификации услуг общественного питания. Государственные стандарты, регламентирующие терминологию, классификацию предприятий, требования безопасности и качества к услугам общественного питания к производству кулинарной продукции, требования к персоналу. Особенности сертификации услуг реализации кулинарной и кондитерской продукции, услуг за пределами предприятия общественного питания в соответствии с законодательством о техническом регулировании.</p>	0,5	-
Раздел 6. Сертификация систем менеджмента качества				
6.1	<p>Практика сертификации систем качества в Р.Ф. и за рубежом.</p> <p>Политика ЕС в области качества.</p>	<p>Внедрение систем качества в России. Нормативная база сертификации систем качества. Понятие системы качества. Принципы формирования системы качеством.</p> <p>Стандарты ИСО серии 9000 на системы управления качеством. Актуальность внедрения системы качества.</p> <p>Организационная и нормативная база проведения сертификации систем качества в России. Регистр системы качества и функции его органов. Этапы проведения работ по сертификации систем качества. Структура регистра систем качества системы сертификации ГОСТ Р.</p> <p>Процедуры сертификации систем качества и производства. Экономические преимущества предприятий, имеющие систему качества по ИСО 9000.</p> <p>Основные принципы европейской политики по качеству: кооперация и взаимодополнение, базовый подход, социальность, структурирование, использование новой концепции качества, интернационализация.</p> <p>Европейская программа качества – EQD (European Quality Program), цель и задачи.</p> <p>Региональные и международные организации по сертификации систем качества.</p>	0,5	-
	Итого		4	-

3.3 Занятия семинарского типа.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инноваци
Раздел 1. Законодательно-правовая и нормативно - техническая база сертификации				
1.1	Основные цели, задачи и принципы сертификации Структура законодательной и правовой базы сертификации.	<p>Сущность и содержание сертификации. Определение цели, основные понятия сертификации. Формы сертификации. Становление сертификации в РФ. Социально-экономический эффект сертификации. Создание правовых основ сертификации в РФ</p> <p>Вопросы сертификации в законе РФ «О защите прав потребителей», Закон РФ «О техническом регулировании», структура постатейная характеристика Закона. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»; Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», регулирующие отношения в области обеспечения качеством пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека: правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; государственное регулирование и полномочия субъектов РФ и органов местного самоуправления в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов административная, гражданско-правовая, уголовная ответственность за нарушение настоящего федерального закона.</p>	0,5	-

Раздел 2. Стандартизация услуг общественного питания. нормативная и технологическая документация общественного питания

2.1	<p>Система нормативно-технической документации сертификации Стандартизация услуг.</p> <p>Правовые основы сертификации в пищевой промышленности.</p>	<p>Действующая нормативная, технологическая документация в общественном питании. Технические условия. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов (СТП) и технико-технологических карт, продления сроков действия нормативной документации.</p> <p>Услуги как объект стандартизации. Методические основы стандартизации и сертификации услуг. Концепция развития стандартизации и сертификации услуг. Общая структура фонда нормативных документов, действующих в сфере услуг.</p> <p>Методы контроля и оценки качества услуг, установление номенклатуры предприятий общественного питания системы качества и безопасности услуг. Мировой опыт и Российские проблемы в области стандартизации услуг.</p> <p>Нормативные документы применяемые в пищевой промышленной цели, задачи и объекты сертификации в пищевой промышленности.</p> <p>Сущность и содержание сертификации пищевых продуктов и продуктового сырья: объекты сертификации, организация работ по сертификации пищевых продуктов и продуктового сырья, участниками системы Сертификации. Нормативно-правовое обеспечение сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья: законодательное и нормативное обеспечение сертификации.</p> <p>Организационно-методические принципы сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья: процедура сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Особенности и правовые основы сертификации импортируемой продукции; особенности Сертификации новых видов пищевой продукции.</p> <p>Особенности международной Сертификации и Сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	1	-
-----	---	--	---	---

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
Раздел 3. Организационно-методические основы сертификации				
3.1	Правовые основы сертификации услуг и продукции РФ. Организационно-методическая схема сертификации России.	Законодательно-правовая база организационно-методических основ сертификации. Нормативная база сертификации. Актуальные вопросы совершенствования организационно-методических основ сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Организационная структура системы добровольной сертификации услуг и продукции, функции и ответственность участников сертификации. Инспекционный контроль, как форма подтверждения соответствия. Схемы добровольной сертификации, применяемые в Системе. Номенклатура объектов, подлежащих сертификации. Процедуры оценки соответствия услуг. Сертификат соответствия и знак соответствия в Системе добровольной сертификации.	0,5	-
Раздел 4. Сертификация, как процедура подтверждения соответствия				
4.1	Техническое законодательство-основа деятельности в области стандартизации и сертификации. Организационная структура сертификации.	Техническое регулирование и технические регламенты. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. Основные понятия и их значения в области оценки соответствия. Правила функционирования системы добровольной сертификации в соответствии с законодательной и нормативно-правовой базой сертификации РФ. Цели и принципы подтверждения соответствия. Процедура аккредитации Органов по сертификации и испытательных лабораторий. Декларация о соответствии- как форма подтверждения соответствия продукции и услуг установленным требованиям. Отличительные признаки двух форм подтверждения соответствия: сертификация соответствия и декларирование соответствия. Перспективы декларирования соответствия в РФ.	1	-

Раздел 5. Правила функционирования добровольной сертификации			
5.1	Организационная структура Системы сертификации ГОСТ Р.	Схемы добровольной сертификации продукции и услуг. Регистрационные, органолептические, социологические и экспертные методы проверки сертификации оказания услуг. Порядок сертификации услуг общественного питания. Государственные стандарты, регламентирующие терминологию, классификацию предприятий, требования безопасности и качества к услугам общественного питания к производству кулинарной продукции, требования к персоналу. Особенности сертификации услуг реализации кулинарной и кондитерской продукции, услуг за пределами предприятия общественного питания в соответствии с законодательством о техническом регулировании.	0,5
Раздел 6. Сертификация систем менеджмента качества			
6.1	Практика сертификации систем качества в Р.Ф. и за рубежом. Политика ЕС в области качества.	Внедрение систем качества в России. Нормативная база сертификации систем качества. Понятие системы качества. Принципы формирования системы качеством. Стандарты ИСО серии 9000 на системы управления качеством. Актуальность внедрения системы качества. Организационная и нормативная база проведения сертификации систем качества в России. Регистр системы качества и функции его органов. Этапы проведения работ по сертификации систем качества. Структура регистра систем качества системы сертификации ГОСТР. Процедуры сертификации систем качества и производства. Экономические преимущества предприятий, имеющие систему качества по ИСО 9000. Основные принципы европейской политики по качеству: кооперация и взаимодополнение, базовый подход, социальность, структурирование, использование новой концепции качества, интернационализация. Европейская программа качества – EQD (European Quality Program), цель и задачи. Региональные и международные организации по сертификации систем качества.	0,5
	Итого		4

3.4 Лабораторные работы.

Учебным планом не предусмотрены.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошечкина, 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>.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Сертификация услуг общественного питания» является зачет, который проводится в устной форме по вопросам пройденного материала курса.

Цель: осуществление текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Оценка достижений запланированных в ОП ВО результатов ее освоения и уровень сформированности компетенций, заявленных в образовательной программе.

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств учебно-методического обеспечения дисциплины «Сертификация услуг общественного питания»

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошечкина, 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. 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>
3. 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>

Нормативно-правовая литература

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

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>.
2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Организация процесса работы по дисциплине осуществляется посредством самостоятельного изучения теоретического материала в рекомендуемой основной и дополнительной литературе, использованием справочно-библиографических и специализированных периодических изданий. Студенты осуществляют подготовку презентаций по дополнительному материалу, предлагаемому для самостоятельной работы.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы;
- рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ;
- промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов. Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

Раздел	Формы самостоятельной работы студентов	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
1 Законодательно-правовая и нормативно-техническая база сертификации	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
2 Стандартизация услуг общественного питания. Нормативная и технологическая документация общественного питания.	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
3 Организационно-методические основы сертификации	Конспектирование основной учебной и периодической	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы

	литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой			основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
4 Сертификация, как процедура подтверждения соответствия	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
5 Правила функционирования добровольной сертификации	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
6 Сертификация систем менеджмента качества	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
Зачет	Проработка конспекта лекций и литературы для зачета	Промежу- точный	Ответы на вопросы зачета	Контроль, предупреждение об проведении зачёта

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска Magnetoplan СС, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.;КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2-2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>