

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

СЕРТИФИКАЦИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методические указания для выполнения контрольной работы для студентов
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания».
заочной формы обучения*

Красноярск 2023

Сертификация услуг общественного питания: метод. указания для выполнения контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Институт торговли и сферы услуг ; сост.: О. А. Яброва, О.А. Сизых. - Красноярск : СФУ, 2023. – 11 с.

Оглавление

Введение.....	4
1 Требования к выполнению, оформлению и представлению контрольной работы.....	5
2 Оформление и порядок защиты контрольной работы	5
3 Варианты контрольных работ.....	7
Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	10

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 заочной формы обучения, и предназначена для закрепления и углубления полученных знаний, умений и навыков.

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

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.

1 Требования к выполнению, оформлению и представлению контрольной работы

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

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.

Оформление контрольной работы должно строго соответствовать требованиям СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [18].

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. Порядок проведения сертификации продукции.

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. Виды технических регламентов. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.
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. Виды технических регламентов. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.
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»
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.

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. Терехов. - 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.: Стандартинформ, 2012.
8. ГОСТ Р 55889-2014 «Услуги общественного питания. Принципы ХАССП в предприятиях общественного питания». – Введ. 01.09.2015. – М.: Стандартинформ, 2014.
9. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2013.
10. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2012.
11. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2012.
13. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». – Введ. 01.07.2013. – М.: Стандартинформ, 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»8. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>