



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИЕиС  
И.Ю. Мезин

02.03.2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

***ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ***

Направление подготовки (специальность)  
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль/специализация) программы  
Технология и организация промышленного производства кулинарной продукции и  
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат  
Программа подготовки - прикладной бакалавриат

Форма обучения  
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3
Семестр	6

Магнитогорск  
2019 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии  
28.02.2020, протокол № 7

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

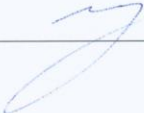
Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС  
02.03.2020 г. протокол № 7

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. техн. наук  Е.С. Вайскрובה

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р техн. наук  И.Ю. Мезин

**Лист актуализации рабочей программы**

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2020 - 2021 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от 01 сентября 2020 г. № 1  
Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 - 2022 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 - 2023 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

### **1 Цели освоения дисциплины (модуля)**

Целью преподавания дисциплины «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» является изучение фонда правовых, нормативных, технических и технологических документов общественного питания, порядка и правил оценки соответствия услуг общественного питания.

### **2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина Отраслевая стандартизация и оценка соответствия входит в вариативную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Метрология и стандартизация

Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Интегрированные системы управления

Технология разработки нормативной и технической документации

Управление качеством

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная – преддипломная практика

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

### **3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения**

В результате освоения дисциплины (модуля) «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
Знать	- правовое обеспечение услуг общественного питания. - основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание. - порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания. - требования к идентификации продукции общественного питания.
Уметь	- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания. - проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания. - применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.

Владеть	<ul style="list-style-type: none"><li>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</li><li>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</li><li>- навыками идентификации продукции общественного питания.</li></ul>
---------	--

#### 4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 46,6 акад. часов;
- аудиторная – 45 акад. часов;
- внеаудиторная – 1,6 акад. часов
- самостоятельная работа – 61,4 акад. часов;

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Раздел 1								
1.1 Стандартизация услуг общественного питания.	6	15/4И	6/2И		30	Выполнение лабораторных работ: - №1 «Изучение Федеральных закон РФ»; - №2 «Изучение нормативной документации услуг общественного питания»; - №3 «Изучение «Правил оказания услуг общественного питания»». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторных работ. Коллоквиум №1.	ПК-8
Итого по разделу		15/4И	6/2И		30			
2. Раздел 2								

2.1 Оценка соответствия услуг общественного питания.	6	15/4И	9/2И		30	<p>Выполнение лабораторных работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- №4 «Анализ маркировки пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией»;</li> <li>- №5 «Изучение документов по оценке соответствия услуг»;</li> <li>- №6 "Разработка системы ХАССП".</li> </ul> <p>Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	<p>Защита лабораторных работ. Коллоквиум №2. Тестирование.</p>	ПК-8
Итого по разделу		15/4И	9/2И		31,4			
Итого за семестр		30/8И	15/4И		60		зачёт	
Итого по дисциплине		30/8И	15/4И		61,4		зачет	ПК-8

## 5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении лабораторных работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует обучающихся в процессе решения задач на лабораторных занятиях, при подготовке к коллоквиумам, тестированию и сдаче итоговой аттестации.

## 6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

## 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

## 8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### а) Основная литература:

1. Вайскрובה, Е. С. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1194.pdf&show=dcatalogues/1/1121295/1194.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

2. Вайскрובה, Е. С. Стандартизация и оценка соответствия услуг общественного питания : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=7.pdf&show=dcatalogues/1/1129905/7.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

### б) Дополнительная литература:

1. Вайскрובה, Е. С. Стандартизация и сертификация услуг : учебное пособие / Е. С. Вайскрובה, Г. Ш. Рубин ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 94 с. : ил., табл. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3112.pdf&show=dcatalogues/1/1135625/3112.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

2. Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.



— URL: <https://e.lanbook.com/book/107700> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2110-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/111192/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Маюрникова, Л. А. HACCP на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111885/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <https://znanium.com/read?id=340047> (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

6. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие/ Ю.Н. Берновский. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. (Высшее образование). - URL: <https://znanium.com/read?id=156125> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

7. Демакова, Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции: монография / Е.А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=235756> (дата обращения: 25.09.2020).- Текст : электронный.

8. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. — URL: [https://e.lanbook.com/journal/2181#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name) (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

9. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: [https://e.lanbook.com/journal/2942#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name) (дата обращения: 25.09.2020). — Текст : электронный.

10. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст: непосредственный.

11. Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427. - Текст: непосредственный.

12. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

13. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

#### **в) Методические указания:**

1. Вайскрובה Е.С. Нормативные документы по стандартизации и подтверждению соответствия услуг общественного питания: методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260501, 260100, 080301 / Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2012. — 20 с. — Текст: непосредственный.

2. Вайскрובה, Е. С. Нормативные документы по стандартизации : практикум / Е. С. Вайскрובה, А. С. Лимарев ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 51 с. : табл., схемы. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3508.pdf&show=dcatalogues/1/1514312/3508.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

3. Вайскрובה Е.С. Система HACCP: методические указания для практических работ для студентов специальностей 200503, 260301, 260303, 260501 / Е.С.

Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2010. – 29 с. – Текст: непосредственный.

4. Вайскрובה, Е. С. Отраслевая стандартизация и сертификация : методические указания по выполнению контрольных работ для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 / Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1542.pdf&show=dcatalogues/1/1124316/1542.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

#### г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

##### Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

##### Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: <a href="https://scholar.google.ru/">https://scholar.google.ru/</a>
Российская Государственная библиотека. Каталоги	<a href="https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/">https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	<a href="http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp">http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp</a>
Университетская информационная система РОССИЯ	<a href="https://uisrussia.msu.ru">https://uisrussia.msu.ru</a>

#### 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оснащение: Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебные аудитории для проведения лабораторных работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащение: Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащение: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, оснащение: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

По дисциплине «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение лабораторных работ, сдача коллоквиумов и теста.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

### **Коллоквиум №1 на тему «Стандартизация услуг общественного питания»:**

1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.
2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания».
3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
7. Правила оказания услуг общественного питания.
8. Нормативная база услуг общественного питания.
9. Технологические документы услуг общественного питания.
10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
12. Плановые проверки Роспотребнадзора.
13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора.
14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания.

### **Коллоквиум №2 на тему «Оценка соответствия услуг общественного питания»:**

1. Особенности сферы услуг общественного питания.
2. Требования к предприятиям общественного питания.
3. Требования к услугам общественного питания.
4. Требования к продукции общественного питания.
5. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания.
6. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.
7. Схемы сертификации услуг общественного питания.

### **Примерное тестирование №1 на тему «Система ХАССП»:**

1. Система ХАССП - это
  - система менеджмента безопасности охраны труда;
  - система менеджмента безопасности продукции;
  - анализ рисков и критические контрольные точки.
2. Основная цель ХАССП:
  - создание возможностей для дальнейшего совершенствования производства.
  - постоянное улучшение деятельности, для повышения конкурентоспособности организации на отечественном и мировом рынках;
  - снижение образования отходов и их переработка.
3. Сколько предварительных шагов существует в системе ХАССП?

- 3;
- 7;
- 5.

4. Дайте развернутый ответ. Опишите сущность этапа – создание рабочей группы ХАССП.

5. Дайте развернутый ответ. Что такое обязательные предварительные программы.

## 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

## а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<b>ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>		
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</li> <li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> <li>- требования к идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачёту:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания».</li> <li>3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</li> <li>5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».</li> <li>6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».</li> <li>7. Правила оказания услуг общественного питания.</li> <li>8. Нормативная база услуг общественного питания.</li> <li>9. Технологические документы услуг общественного питания.</li> <li>10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> <li>11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>12. Плановые проверки Роспотребнадзора.</p> <p>13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора.</p> <p>14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания.</p> <p>15. Особенности сферы услуг общественного питания.</p> <p>16. Требования к предприятиям общественного питания.</p> <p>17. Требования к услугам общественного питания.</p> <p>18. Требования к продукции общественного питания.</p> <p>19. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания.</p> <p>20. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.</p> <p>21. Схемы сертификации услуг общественного питания.</p> <p>22. Общие положения системы ХАССП.</p> <p>23. Предварительные задачи системы ХАССП.</p> <p>24. Принципы системы ХАССП.</p> <p>25. Документация системы ХАССП.</p> <p>26. Этапы внедрения системы ХАССП.</p> <p>27. ГОСТ Р 51705.1-2001.</p> <p>28. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000.</p> <p>29. Программы обязательных предварительных мероприятий.</p>
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.</li> <li>- проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.</li> <li>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг</li> </ul>	<p><b>Задания:</b></p> <p>1. Изучить Федеральные законы РФ, регулирующие предприятия общественного питания и законспектировать основные требования.</p> <p>2. Изучить основные нормативные документы услуг общественного питания и законспектировать основные требования.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	общественного питания.	<p>3. Изучить Правила оказания услуг общественного питания и законспектировать их основные требования.</p> <p>4. Проанализировать маркировку пищевой продукции в соответствии с ТР ЕАЭС и нормативной документацией, сделать вывод о соответствии/несоответствии, внести поправки.</p> <p>5. Заполнить проекты документов по оценке соответствия услуг общественного питания для выбранного блюда.</p> <p>6. Определите исходную информацию пищевой продукции.</p> <p>7. Составьте блок-схему технологического процесса.</p> <p>8. Проведите анализ рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу приготовления блюда.</p> <p>9. Определите критические контрольные точки блюда в процессе его приготовления.</p> <p>10. Разработайте учебный план ХАССП к выявленным критическим контрольным точкам.</p> <p>11. Разработайте программы обязательных предварительных мероприятий для вашего предприятия общественного питания.</p>
Владеть:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</li> <li>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</li> <li>- навыками идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень практических вопросов к зачёту:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализировать маркировку продукции.</li> <li>2. Заполнить заявку на проведение сертификации услуг общественного питания.</li> <li>3. Заполнить решение по заявке на проведение сертификации услуг общественного питания.</li> <li>4. Заполнить сертификат соответствия.</li> <li>5. Перечислить требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.</li> <li>6. Провести описание холодного блюда.</li> <li>7. Провести описание первых блюд.</li> </ol>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		8. Провести описание горячих блюд. 9. Построить блок-схему приготовления холодного блюда. 10. Построить блок-схему приготовления первых блюд. 11. Построить блок-схему приготовления горячих блюд.

**б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Отраслевая стандартизация и оценка соответствия» включает коллоквиумы, тестирование, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

**Методические рекомендации для подготовки к зачету:**

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учётом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Критерии оценки:

- «**зачтено**» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- «**не зачтено**» - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.