МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).35

Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 70
самостоятельная работа 47

Виды контроля в семестрах:
экзаметы 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	34	34	34	34
Практические	34	34	34	34
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	14	14	14	14
Итого ауд.	70	70	70	70
Контактная работа	70,3	70,3	70,3	70,3
Сам. работа	47	47	47	47
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

PhD, проф, Степанов Константин Максимович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2021 г. № 5/11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2021 г. № 5/11

Председатель МК факультета

_____ Иванова И.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15.06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 12.05 2023 г. № 10
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18.06.24 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20.06.24 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения курса является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомить с требованиями нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- обучить оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-4.ПК-2: Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Знать:

управление и планирование текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством

Уметь:

управлять и планировать текущую деятельность предприятия питания с внедрением систем управления качеством

Владеть:

управлением и планированием текущей деятельностью предприятия питания с внедрением систем управления качеством

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	способы учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2.2	**Уметь:**
2.2.1	вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2.3	**Владеть:**
2.3.1	способами учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.2	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.3	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.4	Информационные технологии
3.1.5	Математика
3.1.6	Основы научных исследований
3.1.7	Правоведение
3.1.8	Физика

3.1.9	Физико-химические методы анализа
3.1.10	Введение в профессиональную деятельность
3.1.11	Химия
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.2	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.3	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.4	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.5	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	34	34	34	34
Практические	34	34	34	34
Консультации	2	2	2	2
Контактная	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	14	14	14	14
Итого ауд.	70	70	70	70
Контактная	70,3	70,3	70,3	70,3
Сам. работа	47	47	47	47
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Введение					
1.1	Предмет и задачи дисциплины /Лек/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
1.2	История развития метрологии. Основоположники метрологии в России /Ср/	6	8	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
	Раздел 2. Основа метрологии					
2.1	Понятие о метрологии /Лек/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
2.2	Цели и задачи. Разделы метрологии /Лек/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	

2.3	Принципы метрологии /Пр/	6	4	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
2.4	Подготовка рефератов по теме «Международные и региональные метрологические организации»	6	6	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
	Раздел 3. Объекты и субъекты метрологии					
3.1	Объекты метрологии: физические и нефизические величины /Лек/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.2	Субъекты метрологии: метрологические службы, их права, обязанности и функции /Лек/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.3	Средства и методы измерений /Пр/	6	4	ИД-2.ПК-2 ИД-	Л1.1Л2.1 Э1	
3.4	Измерение: понятие, виды измерений /Пр/	6	4	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.5	Средства измерений: определение, классификация, назначение /Пр/	6	4	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.6	Средства проверки и калибровки /Пр/	6	4	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.7	Погрешности: классификация, причины возникновения и способы обнаружения /Ср/	6	6	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.8	Ознакомление с ФЗ «Об обеспечении единства измерений» /Ср/	6	6	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
3.9	Правовые основы обеспечения единства измерений: ФЗ и организационно-методические документы /Ср/	6	8	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
	Раздел 4. Основы стандартизации					
4.1	Принципы и методы стандартизации /Лек/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
4.2	Средства стандартизации /Пр/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
4.3	Правовая база стандартизации /Пр/	6	4	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
4.4	Изучение правовой основы стандартизации на основе ФЗ «О техническом регулировании /Пр/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
4.5	Международная и региональная стандартизация /Ср/	6	8	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
	Раздел 5. Основы сертификации продукции и услуг					
5.1	Основы сертификации продукции и услуг /Лек/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
5.2	Сертификация продукции и услуг /Пр/	6	6	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
5.3	Средства и методы сертификации /Лек/	6	2	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	
5.4	Сертификация продукции и услуг /Ср/	6	8	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	

5.5	Средства и методы сертификации /Ср/	6	8	ИД-2.ПК-2 ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1 Э1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Шарафутдинов Г.С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства	Москва: Лань, 2012

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Гончаров А. А., Копылов В. Д.	Метрология, стандартизация и сертификация: учеб. пособие для вузов	М.: Издательский центр "Академия", 2004

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Архиватор WinRar
7.3.4	Adobe Reader

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.223 Учебная аудитория
№ 31 по тех. паспорту – 72,3м2
Оборудование:
1) Интерактивная доска SMART Board 680 Technologies
2) мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000
3) экран на штативе ScreenMedia
4) Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz)
Учебная мебель:
1) Доска 3х элем.д/написания мелом и фломаст 3000*1000*20
2) Стол, закрытый с/скамьей 3х местный
3) Стол
4) Стул
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов.
Кабинет № 71, площадь 181,7м2
Оборудование
1. Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;
2. Монитор benq g900wa -1 шт.;
3. Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
4. Монитор lg w1934s - 8 шт.,
5. 4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины находится в Приложении 2 к РПД.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.