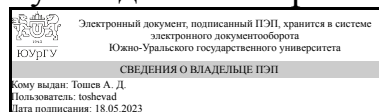


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



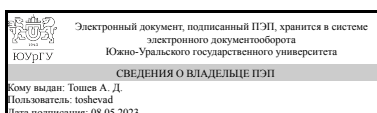
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ФД.07 Нормативно-техническая документация в общественном питании
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

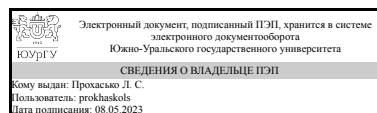
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Л. С. Прохасько

1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов знаний, умений и навыков при работе с документами разного уровня в условиях производства продукции питания в соответствии с профессиональными компетенциями. Задачи: - изучение основных нормативных и законодательных документов в области стандартизации, в том числе методов, принципов и правил, их применение в деятельности предприятий (организаций); - приобретение навыков работы с нормативной, технической и другой документацией предприятия общественного питания, в том числе разработки и оформления, обеспечения документооборота в условиях производства, обеспечения соответствия продукции питания установленным требованиям (Технические регламенты, национальные стандарты, стандарты организации); - закрепление навыков работы с нормативно-технической документацией для обеспечения эффективной деятельности предприятия.

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина «Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания» позволяет студентам получить знания о научном подходе при работе с нормативными документами разного уровня в условиях производства продуктов питания, приобрести навыки и умения при работе с законодательными, нормативными, техническими документами, а также умение анализа их структуры, содержания, классификации, процессов разработки, способов выбора документов для реализации поставленных практических задач; правильного применения принципов и методов стандартизации при разработке документов в целях обеспечения производственного процесса, безопасности и качества продуктов питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и	Знает: - этапы разработки и утверждения

управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.О.33 Технология продукции общественного питания, 1.Ф.10 Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания, 1.О.28 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, 1.Ф.09 Упаковочные материалы и оборудование, 1.Ф.04 Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, ФД.02 Современные технологии на предприятиях общественного питания

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
Подготовка к тесту № 2	5	5

Написание и защита реферата	30	30
Подготовка к тесту № 1	5	5
Подготовка к зачету, изучение нормативно-технической документации	13,75	13.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
0	Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины. Основные понятия курса	2	2	0	0
1	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания	22	12	10	0
2	Общие требования и классификация предприятий общественного питания	4	4	0	0
3	Национальная система стандартизации	20	14	6	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	0	Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины. Основные понятия курса: техническое регулирование, стандартизация, нормативная документация, технический регламент, стандарт, национальный стандарт, стандарт организации. Их значение для деятельности предприятия	2
2	1	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: введение, основные понятия, внешняя и внутренняя нормативно-техническая документация. Технические условия на пищевую продукцию (ТУ): область применения, нормативная база, основные положения, требования к построению, изложению и оформлению технических условий.	2
3, 4, 5	1	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: общие сведения о Федеральном законе Российской Федерации «О техническом регулировании», сфера применения, основные понятия; технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) и технические регламенты Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС)	6
6	1	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: межгосударственные стандарты, применяемые в индустрии питания	2
7	1	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: национальные стандарты, применяемые в индустрии питания; законы Российской Федерации, постановления правительства РФ, приказы как нормативные документы для индустрии питания	2
8	2	Общие требования и классификация предприятий общественного питания: межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования» - область применения, структура, основное содержание	2

9	2	Общие требования и классификация предприятий общественного питания: классификация предприятий (объектов) общественного питания, общие требования к объектам общественного питания, требования к персоналу предприятий общественного питания (на основе межгосударственного стандарта ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»)	2
10	3	Национальная система стандартизации: основные положения, объекты, структура национальной системы стандартизации. Принципы и методы	2
11, 12	3	Национальная система стандартизации: аспекты стандартизации, направление стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Сущность, требования, практика использования	4
13, 14	3	Национальная система стандартизации: национальные стандарты, правила разработки и утверждения национальных стандартов	4
15, 16	3	Национальная система стандартизации: общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные понятия курса: стандартизация, нормативная документация, технический регламент, стандарт, национальный стандарт, стандарт организации	2
2	1	Содержание технических регламентов. Общая структура технического регламента. Порядок разработки и утверждения технических регламентов	2
3, 4, 5	1	Основные ТР ТС и ТР ЕАЭС, регламентирующие деятельность предприятий питания (ТР ТС - 021 - 2011; ТР ТС - 024 - 2011; ТР ТС - 029 - 2012; ТР ТС - 033 - 2013 и пр.)	6
6, 7, 8	3	Изучение межгосударственных и национальных стандартов, регламентирующих деятельность предприятий питания: межгосударственные и национальные стандарты в области индустрии питания (межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» - область применения, структура содержание; межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» - область применения, структура содержание и пр.)	6

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к тесту № 2	Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] учебник для вузов по направлениям	3	5

	подготовки в обл. техники и технологии Ю. В. Димов. - 4-е изд. - СПб. и др.: Питер, 2013. - 496 с. ил.		
Написание и защита реферата	Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] учебник для вузов по направлениям подготовки в обл. техники и технологии Ю. В. Димов. - 4-е изд. - СПб. и др.: Питер, 2013. - 496 с. ил.	3	30
Подготовка к тесту № 1	Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] учебник для вузов по направлениям подготовки в обл. техники и технологии Ю. В. Димов. - 4-е изд. - СПб. и др.: Питер, 2013. - 496 с. ил.	3	5
Подготовка к зачету, изучение нормативно-технической документации	Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] учебник для вузов по направлениям подготовки в обл. техники и технологии Ю. В. Димов. - 4-е изд. - СПб. и др.: Питер, 2013. - 496 с. ил.	3	13,75

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се- местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва- ется в ПА
1	3	Текущий контроль	Тест № 1	0,1	10	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Текущий контроль включает тестирование. Тест № 1 состоит из 15 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Максимальное количество баллов - 10, весовой коэффициент - 0,1.	зачет
2	3	Текущий контроль	Тест № 2	0,1	10	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Текущий контроль включает тестирование.	зачет

						Тест № 2 состоит из 15 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Максимальное количество баллов - 10, весовой коэффициент - 0,1.	
3	3	Текущий контроль	Тест № 3	0,1	10	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Текущий контроль включает тестирование. Тест № 3 состоит из 15 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Максимальное количество баллов - 10, весовой коэффициент - 0,1.	зачет
4	3	Текущий контроль	Реферат	0,3	30	Студент выполняет реферат по одной из тем, предложенных преподавателем (либо по теме, выбранной самостоятельно, но согласованной с преподавателем), а также презентацию реферата. Минимальный объем реферата - 15 листов, презентации - 10 слайдов. Реферат выполняется в полном соответствии со стандартом ЮУрГУ. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Общий балл при оценке реферата складывается из следующих показателей: - полное раскрытие темы реферата (полнота предоставления материала по теме) – 20 баллов; - количество примененных информационных источников (нормативных документов, научно-исследовательских работ и пр.) – 2 балла (источников 10 и более); - оформление работы соответствует требованиям – 2 балла; - презентация реферата – 3 балла; - ответы на вопросы – 3 балла. Максимальное количество баллов – 30. Весовой коэффициент мероприятия – 0,3.	зачет
5	3	Промежуточная аттестация	Тест итогового контроля	-	40	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Промежуточная аттестация (зачет) включает тестирование. Тест состоит из 25 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 40 минут. Максимальное количество баллов - 40,	зачет

						весовой коэффициент - 0,4.	
--	--	--	--	--	--	----------------------------	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля (реферат, тест № 1, тест № 2, тест № 3). При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). При недостаточном количестве баллов, набранных студентом на текущем контроле, студент проходит тест итогового контроля. Максимальное количество баллов - 40, весовой коэффициент - 0,4.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-3	Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия.	+	+	+	+	+
ПК-3	Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов.	+	+	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.	+	+	+	+	+
ПК-5	Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями	+	+	+	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Стандартизация и сертификация в сфере услуг Учеб. пособие для вузов по специальности 230700 "Сервис" А. В. Раков, В. И. Королькова, Г. Н. Воробьева и др.; Под ред. А. В. Ракова. - М.: Академия, 2004. - 207, [1] с.

2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Коммерция", "Маркетинг", "Товароведение и экспертиза товаров" И. М. Лифиц. - 8-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2009. - 412 с.

3. Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] учебник для вузов по направлениям подготовки в обл. техники и технологии Ю. В. Димов. - 4-е изд. - СПб. и др.: Питер, 2013. - 496 с. ил.

4. Тошев, А. Д. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] метод. указания для выполнения лаб.-практ. работ А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮурГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 15, [2] с.

б) дополнительная литература:

1. Анцыферов, С. С. Общая теория измерений [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению 653800 - Стандартизация, сертификация и метрология С. С. Анцыферов, Б. И. Голубь ; под ред. Н. Н. Евтихиева. - М.: Горячая линия-Телеком, 2007

2. Козлова, А. В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании Учеб. для сред. проф. образования по специальности 2711 "Технология продуктов общественного питания" А. В. Козлова. - М.: Мастерство, 2001. - 154,[2] с. ил.

3. Разработка и сертификация систем качества в России: Стратегия, проблемы, рынок услуг Сб. ст. и справ. материалов к внедрению стандартов ИСО сер. 9000 версии 2000 г. - М.: Стандарты и качество, 2001. - 154,[1] с. ил.

4. Государственные стандарты Гос. ком. Рос. Федерации по стандартизации и метрологии Информ. указ.: Офиц. изд. информ. указатель. - М.: Издательство стандартов, 1996-2003

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Контроль качества продукции : 16+ ООО РИА "Стандарты и качество" журнал. - М.: Стандарты и качество, 2013-

2. Методы менеджмента качества науч.-техн. журн.: 16+ Ростехрегулирование, Всерос. орг. кач-ва, РИА "Стандарты и качество" журнал. - М., 1996-

3. Стандарты и качество науч.-техн. и эко. журн.: 16+ РИА "Стандарты и качество" журнал. - М., 1954-

4. Менеджмент: горизонты ИСО прил. к журн. "Сертификация" Всерос. науч.-исслед. ин-т сертификации (ВНИИС) журнал. - М., 2006-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Ребезов, М.Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности учебное пособие / М.Б. Ребезов, Н.Б. Губер, К.С. Касымов. – Алматы: МАП, 2015. – 201 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Ребезов, М.Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности учебное пособие / М.Б. Ребезов, Н.Б. Губер, К.С. Касымов. – Алматы: МАП, 2015. – 201 с.

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)