ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 28.10.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.27 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 28.10.2021

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент (кн)

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Прохасько Л. С.
Пользователь: prokhaskols
Дата подписания: 28.10.2021

Л. С. Прохасько

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 28.10.2021

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цели: приобретение студентами знаний, необходимых для производственной, проектной и исследовательской деятельности, работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемой продукции и оказываемых услуг с применением современных средств измерений, передовых международных стандартов. Задачи: освоить общие понятия, цели, задачи метрологии, стандартизации. Овладеть современными методами, методиками и средствами измерения, используемыми в профессиональной деятельности. Особое внимание уделить вопросу подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтверждать соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок.

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия, связанные с объектами измерения: свойство, величина, количественные и качественные проявления свойств объектов материального мира. Правовые основы обеспечения единства измерений. Правовые основы стандартизации. Научная база стандартизации. Национальная стандартизация. Подтверждение соответствия как инструмент технического регулирования.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: Информационные источники и базы научно-правовых документов, основные нормативные документы с целью применения их при проведении анализа производственнохозяйственной деятельности предприятий сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства предприятия сервиса Умеет: Решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением нормативных документов Имеет практический опыт: Навыками выбора информационноправовых технологий сервисной деятельности с учетом отечественного и зарубежного опыта
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Знает: Информационные источники и базы научно-правовых документов, основные нормативные документы с целью применения их при проведении диагностики производственнохозяйственной деятельности предприятий сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства предприятия сервиса

	Умеет: Проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса с использованием нормативноправовых документов в данной сфере Имеет практический опыт: Навыками анализа производственнохозяйственной деятельности сервисных предприятий предприятия с точки зрения применения действующих нормативных документов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.26 Сервисная деятельность, 1.О.29 Сервисология, 1.О.28 Введение в направление подготовки, Учебная практика, ознакомительная практика (4 семестр)	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
1.О.28 Введение в направление подготовки	Знает: Ассортимент и технологию продукции общественного питания Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оцени-вать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса Имеет практический опыт: Навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий
1.О.29 Сервисология	Знает: правила и технику безопасности обслуживания потребителей , понятийный аппарат теории потребностей, иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, основные классификации нужд, мотивов и ценностей человека Умеет: применять правила и технику безопасности обслуживания потребителей , эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителей, критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей
1.О.26 Сервисная деятельность	Знает: Понимать взаимосвязь общения в сервисной деятельности, механизмы действия и способы проявления законов и закономерностей в различных типах межличностных отношений Умеет: Теоретически осмысливать и обобщать содержание знаний разделов дисциплины Имеет

	практический опыт: Основы организации сервисной деятельности, критерии эффективности, способы и методы работы с потребителями
Учебная практика, ознакомительная практика (4 семестр)	Знает: "возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; основные требования этики служебных отношений и служебного этикета., содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса Умеет: уметь оценивать факты и явления профессиональной деятельности не только с правовой, но и с нравственной точки зрения, планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения и осуществления деятельности. Имеет практический опыт: владеть приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе; владеть основными методами и приемами практической и исследовательской работы в области устной и письменной коммуникаций, владеть искусством и культурой слова., самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	4	4
Самостоятельная работа (СРС)	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка реферата	32	32
Работта с нормативными документами,	25,75	25.75

конспектирование первоисточников		
Работа с вопросами для самоподготовки	32	32
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
1	Метрология	3	1	0	2
2	Стандартизация	1	1	0	0
3	Техническое регулирование в пищевой промышленности и общественном питании	8	2	4	2

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные понятия, связанные с объектами измерения: свой-ство, величина, количественные и качественные проявления свойств объектов материального мира. Правовые основы обеспечения единства измерений. Основные понятия, связан-ные со средствами измерений (СИ). Закономерности форми-рования результата измерения, понятие погрешности, источ-ники погрешностей. Организационные, научные и методиче-ские основы метрологического обеспечения.	1
1	2	Правовые основы стандартизации. Научная база стандартизации. Национальная стандартизация. Термины и определения в области стандартизации. Основные цели и объекты стандартизации. Стандартизация, ее роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях. Порядок проведения и участники стандартизации	1
2	3	Закон "О техническом регулировании". Три области технического регулирования - техническое законодательство, стандартизация, оценка соответствия. Виды технических регламентов на пищевые продукты	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	3	Изучение действующих технических регламентов в пищевой промышленности	2
2	3	Технология разработки нормативных документов	2

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Метрологическое обеспечение предприятий общественного питания	2

2	3	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка реферата		5	32
Работта с нормативными документами, конспектирование первоисточников	Нормативные документы Росстандарта https://www.rst.gov.ru/portal/gost	5	25,75
Работа с вопросами для самоподготовки		5	32

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	5	Проме-жуточная аттестация	Реферат	0,6	60	Студент выполняет реферат по одной из тем, предложенных преподавателем (либо по теме, выбранной самостоятельно, но согласованной с преподавателем), а также презентацию реферата. Минимальный объём реферата - 15 листов, презентации - 10 слайдов. Реферат выполняется в полном соответствии со стандартом ЮУрГУ. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оце-нивания 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) – 30 бал-лов; - количество примененных информационных источников (нормативных документов, науч-но-исследовательских работ и пр.) – 5 баллов (источников 10 и более); - оформление работы соответствует требованиям – 5 баллов; - презентация реферата – 10 баллов; - ответы на вопросы – 10 баллов. Максимальное количество баллов – 60.	зачет

						Весовой коэффициент мероприятия – 0,6.	
2	5	Проме-жуточная аттестация	Тест	0,4	40	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля (реферат, тест). 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. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся. Тест состоит из 20 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 2 баллам. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов - 40, весовой коэффициент - 0,4.	зачет

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). 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. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся. Тест состоит из 20 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 2 баллам. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов - 40, весовой коэффициент - 0,4.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ОПК-3	Знает: Информационные источники и базы научно-правовых документов, основные нормативные документы с целью применения их при проведении	+	+

	анализа производственнохозяйственной деятельности предприятий сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства предприятия сервиса		
ОПК-3	Умеет: Решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением нормативных документов	+	+
ОПК-3	Имеет практический опыт: Навыками выбора информационноправовых технологий сервисной деятельности с учетом отечественного и зарубежного опыта	+	+
ОПК-7	Знает: Информационные источники и базы научно-правовых документов, основные нормативные документы с целью применения их при проведении диагностики производственнохозяйственной деятельности предприятий сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства предприятия сервиса		+
ОПК-7	Умеет: Проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса с использованием нормативноправовых документов в данной сфере		+
ОПК-7	Имеет практический опыт: Навыками анализа производственнохозяйственной деятельности сервисных предприятий предприятия с точки зрения применения действующих нормативных документов		+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продукции животного происхождения Текст учебник для вузов по направлению 260200 "Продукты питания живот. происхождения" Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 590, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

1. «Стандарты и качество»;
2. «Сертификация»;
3. «Законодательная и прикладная метрология»

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Колтунов, В. В. Технология разработки стандартов и нормативных документов [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлению "Метрология, стандартизация и сертификация" / В. В. Колтунов, И. А. Кузнецова, Ю. П. Попов ; под ред. Ю. П. Попова. - М. : КНОРУС , 2013. - 206 с.
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии http://www.gost.ru
3. Ребезов, М. Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Текст] : учеб. пособие по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям / М. Б. Ребезов, Н. Б. Губер, С. К. Касымов ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ. - Алматы : Международное агентство печати , 2015. - 200 с. : ил.

4. Апалькова, Г. Д. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология [Текст] : учеб. пособие по направлению "Товароведение" / Г. Д. Апалькова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Товароведение и экспертиза потребит. товаров ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2014. - 87 с.
5. Кретова, Ю. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлениям "Продукты питания из растит. сырья", "Технология продукции и орг. обществ. питания" / Ю. И. Кретова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Оборудование и технология пищевых пр-в ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2014. - 102 с.
6. Айлова, Г. Н. Стандартизация и подтверждение соответствия [Текст] : учеб. пособие по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / Г. Н. Айлова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Товароведение и экспертиза потребит. товаров ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2011. - 29 с.
7. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] Ч. 1 : метод. указания к практ. работам / М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2011. - 33 с.
8. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции [Текст] : учеб.-практ. пособие для вузов по специальности "Стандартизация, метрология и сертификация" / Ю. Н. Берновский. - М. : Форум : ИНФРА-М , 2016. - 255 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Колтунов, В. В. Технология разработки стандартов и нормативных документов [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлению "Метрология, стандартизация и сертификация" / В. В. Колтунов, И. А. Кузнецова, Ю. П. Попов ; под ред. Ю. П. Попова. - М. : КНОРУС , 2013. - 206 с.
2. Ребезов, М. Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Текст] : учеб. пособие по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям / М. Б. Ребезов, Н. Б. Губер, С. К. Касымов ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ. - Алматы : Международное агентство печати , 2015. - 200 с. : ил.
3. Апалькова, Г. Д. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология [Текст] : учеб. пособие по направлению "Товароведение" / Г. Д. Апалькова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Товароведение и экспертиза потребит. товаров ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2014. - 87 с.
4. Кретова, Ю. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлениям "Продукты питания из растит. сырья", "Технология продукции и орг. обществ. питания" / Ю. И. Кретова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Оборудование и технология пищевых пр-в ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2014. - 102 с.
5. Айлова, Г. Н. Стандартизация и подтверждение соответствия [Текст] : учеб. пособие по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / Г. Н. Айлова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Товароведение и экспертиза потребит. товаров ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2011. - 29 с.

6. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] Ч. 1 : метод. указания к практ. работам / М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2011. - 33 с.
7. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции [Текст] : учеб.-практ. пособие для вузов по специальности "Стандартизация, метрология и сертификация" / Ю. Н. Берновский. - М. : Форум : ИНФРА-М , 2016. - 255 с.

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Консультант Плюс(31.07.2017)
2. -Стандартинформ(бессрочно)

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)	Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)
Лабораторные занятия	205 (5)	Лабораторные стенды, раздаточные материалы, методические указания. Мультимедийная аудитория (компьютер, проектор, доска)