

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины  
(модуля)

Сертификация и лицензирование услуг питания

Разработчик (и):

Димова В.В.  
ФИО

доцент  
должность

канд.техн.наук  
ученая степень,  
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств  
наименование кафедры

протокол № 5 от 11.02.2026

Заведующий кафедрой ТПП

  
подпись

Б.Ф.Петров  
ФИО

Мурманск  
2026

## Пояснительная записка

Объем дисциплины 3 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

| № п/п | Код и содержание компетенции                                                               | Индикаторы достижения компетенций                                                                                                                                                                | Результаты обучения по дисциплине (модулю)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | ПК-1<br>Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания | ИД-1ПК-1 Владеет навыками управления и координации деятельности структурных подразделений организации.<br>ИД-2ПК-1 Организует всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий. | знать:<br>- основные затраты на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания<br>уметь:<br>- определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции<br>владеть:<br>- навыками оценки информации, процессов и деятельности предприятия в области управления качеством |

2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Общая характеристика показателей качества и безопасности пищевых продуктов и услуг ОП. Решение вопросов повышения качества продукции, производимой и реализуемой как на внутреннем рынке, так и на внешнем рынке.

Тема 2. Современное состояние технического регулирования. Правовые основы технического регулирования. Сфера действия закона «О техническом регулировании», объекты и основные понятия в области технического регулирования.

Тема 3 Лицензирование предприятий ОП. Цели и задачи лицензирования, порядок проведения работ и оформления документов.

Тема 4 Современное состояние подтверждения соответствия услуг общественного питания. Современное состояние сертификации в РФ и ее роль в повышении качества продукции услуг на международном, региональном и национальном уровнях. Основные цели и объекты сертификации. Проблемы и перспективы сертификации. Органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий. Международное сотрудничество в области сертификации

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;

- методические указания к выполнению лабораторных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;

- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

#### 4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

#### 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

##### **Основная литература**

Метрология, стандартизация и сертификация : учеб. пособие / О. А. Николаенко; Федер. агентство по рыболовству, ФГОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2009. - 202 с. (99)

Управление качеством : учеб. для вузов / В. М. Мишин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2008. - 463, [1] с (34)

##### **Дополнительная литература**

Стандартизация и управление качеством продукции : учебник для вузов / В. А. Швандар, В. П. Панов, Е. М. Купряков, О. В. Антонова [и др.] ; под ред. В. А. Швандара. - Москва : Юнити, 2001, 1999. - 487 с. (20)

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

*Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»* - URL: <http://window.mauniver.ru>

#### 7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) *Операционная система Microsoft Windows Vista*
- 2) *Офисный пакет Microsoft Office 2010*

#### 8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

#### 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МАУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## 10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

| Вид учебной нагрузки                                           | Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---|---|-------------|--------------|--|--|-------------|--------------|--|--|-------------|
|                                                                | Очная                                                    |   |   |             | Очно-заочная |  |  |             | Заочная      |  |  |             |
|                                                                | Семестр                                                  |   |   | Всего часов | Семестр      |  |  | Всего часов | Курс, сессия |  |  | Всего часов |
|                                                                | 2                                                        | 3 | 4 |             |              |  |  |             | 2, лето      |  |  |             |
| Аудиторные часы                                                |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Лекции                                                         |                                                          |   |   |             |              |  |  |             | 4            |  |  | 4           |
| Практические работы                                            |                                                          |   |   |             |              |  |  |             | 6            |  |  | 6           |
| Лабораторные работы                                            |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Часы на самостоятельную и контактную работу                    |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Прочая самостоятельная и контактная работа                     |                                                          |   |   |             |              |  |  |             | 94           |  |  | 94          |
| Подготовка к промежуточной аттестации                          |                                                          |   |   |             |              |  |  |             | 4            |  |  | 4           |
| Всего часов по дисциплине                                      |                                                          |   |   |             |              |  |  |             | 108          |  |  | 108         |
| Формы промежуточной аттестации и текущего контроля             |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Экзамен                                                        |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Зачет/зачет с оценкой                                          |                                                          |   |   |             |              |  |  |             | +/           |  |  |             |
| Курсовая работа (проект)                                       |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Кол-во расчетно-графических работ                              |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Количество контрольных работ                                   |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Количество рефератов                                           |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |
| Количество эссе                                                |                                                          |   |   |             |              |  |  |             |              |  |  |             |

## Перечень практических работ

| № п/п | Темы практических работ                                                                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                               |
| 1.    | Нормативное и правовое обеспечения продукции и услуг ОП                                                                         |
| 2.    | Нормативно-правовое обеспечение услуг ОП                                                                                        |
| 3.    | Порядок лицензирования услуг общественного питания                                                                              |
| 4.    | Разработка схем декларирования продукции ОП                                                                                     |
| 5.    | Изучение порядка подтверждения соответствия пищевых продуктов (выездные занятия на предприятия общественного питания)           |
| 6.    | Разработка схем сертификации услуг ОП                                                                                           |
| 7.    | Изучение порядка подтверждения соответствия услуг общественного питания (выездные занятия на предприятия общественного питания) |