

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Методические указания
к самостоятельной работе студентов**

по дисциплине Б1.В.ДВ.03.02 Сертификация и лицензирование услуг питания
для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
профиль «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»

Квалификация выпускника: магистр

Кафедра- разработчик: технологий пищевых производств

Форма обучения: очная

Мурманск
2020
Оглавление

ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	3
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	6
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	7
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИЗУЧЕНИЮ ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	8

ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (РЕКОМЕНДАЦИИ) СТУДЕНТАМ

Приступая к изучению дисциплины «Сертификация и лицензирование услуг общественного питания» каждый студент должен ознакомиться с ее рабочей программой, в которой сформулированы цели и задачи освоения, определено место в структуре учебного плана основной профессиональной образовательной программы данного направления подготовки бакалавров, обозначены компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины, сформулированы требования к уровню освоения дисциплины, представлены структура и содержание дисциплины, обозначены образовательные технологии и оценочные средства для текущего контроля успеваемости и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов, представлено учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение.

Изучение теоретического курса (самостоятельная работа), выполнение практических занятий, подготовка к защите отчетов по практическим работам являются для студентов обязательными видами учебной работы по данной дисциплине. Добросовестное выполнение всех видов учебной нагрузки студента является гарантом успешного прохождения промежуточной аттестации.

Студенту рекомендуется посещение консультаций преподавателя по всем разделам и видам учебной работы.

1. Методические указания составлены на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/ специальности 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министра образования и науки РФ № 1482 от 20.11.2014 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.04.04, направленности (профилю)/специализации Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания, утверждённого Ученым советом ФГБОУ ВО «МГТУ»

2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью дисциплины (модуля) «Сертификация и лицензирование услуг питания» является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки магистранта и учебным планом для направления подготовки/специальности 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Задачи:

Задачи изложения и изучения дисциплины – дать необходимые знания по вопросам лицензирования и оценке соответствия услуг общественного питания.

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

Таблица 1. - Результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции
1.	ОПК-5. Способность создавать и поддерживать имидж предприятия	Компетенция «Способность создавать и поддерживать имидж предприятия» соотносится с содержанием дисциплины и реализуется полностью	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные затраты на проведение работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки информации и затрат при проведении работ по сертификации услуг общественного питания
2.	ПК-21. Способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части способности создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг при проведении лицензирования и подтверждения соответствия услуг общественного питания и разработки корректирующих мероприятий	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы формирующие качество продукции, порядок проведения работ при лицензировании и подтверждению соответствия услуг общественного питания <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки корректирующих мероприятий по управлению факторами, влияющими на эффективность работ по лицензированию и подтверждению соответствия услуг общественного питания
3.	ПК-24. Способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части готовности к применению практических навыков	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные документы, оформляемые при лицензировании и подтверждении соответствия услуг общественного питания <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы при проведении работ по лицензированию и подтверждению

	научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	составления и оформления научно-технической документации при лицензировании и подтверждении соответствия	соответствия услуг общественного питания владеть: - навыками разработки документов систем обеспечения безопасности продуктов питания
--	--	--	--

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной работы по формам обучения	
	Очная	
	СР	
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.	15	
Тема 2. Современное состояние технического регулирования. Правовые основы технического регулирования. Сфера действия закона «О техническом регулировании», объекты и основные понятия в области технического регулирования.	15	
Тема 3. Лицензирование предприятий ОП. Цели и задачи лицензирования, порядок проведения работ и оформления документов	22	
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	20	
Итого:	72	

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

а) основная литература:

1. Закон РФ "О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002 г.
2. Закон « Об обеспечении единства измерений» // Российск. газета. - 1993. - 9 июня.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» //Собрание законодательства Российской Федерации.- 2000.- № 2.- Ст. 150.
4. Крылова, Г.В. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: учебник для вузов / Г.В.Крылова. - М: Аудит, ЮНИТИ, 2007. - 672 с.
5. Николаенко. О.А. Метрология, стандартизация, сертификация :учеб. пособие /О.А. Николаенко.- Мурманск: Изд-во МГТУ, 2009.- 202 с.
6. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебник / И.М.Лифиц.- 8-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт-Издат, 2009.- 412с.
Управление качеством : учеб. для вузов / В. М. Мишин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2008. – 463 с

б)дополнительная

7. Аристов А.И. Метрология, стандартизация и сертификация/ А.И Аристов. -М.:Высшее профессиональное образование Академия (Academia) 2008. 384 с.
8. Белобрагин, В.Я. Основы технического регулирования: учеб пособие / В.Я. Белобрагин для вузов - М.: РИА «Стандарты и качество», 2005. - 318 с.
9. Гетманов В.Г. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности / Гетманов В.Г. :ДеЛи принт. 2006.181 с.
10. Димов, Ю.В. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для вузов/ Ю.В. Димов М. - Изд.дом Питер. 2010. 464 с.
11. Исаев, И.И. Управление качеством и техническое регулирование на современном этапе : учебное пособие / И.И. Исаев.- СПб.: «Крисмас +», 2005.
12. Пронкин, Н.С. Основы метрологии: практикум по метрологии и измерениям: учеб.пособие для вузов/, Н.С.Пронкин. - М.: Логос; Университетская книга, 2007. -392 с.
13. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для ВУЗов/ Я. М. Радкевич.- М.: Высшая школа, 2004.- 232с.
14. Сергеев, А.Г., Латышев М.В.Сертификация: учебное пособие для студентов вузов/ А.Г., Сергеев, М.В.Латышев. 2-е издание, перераб. и доп. - М.: Логос, 2002. 264 с: ил.
15. Сигов А.С. Метрология, стандартизация и технические измерения: Учеб. для вузов/А.С.Сигов, В.И.Нефедов.- М.: Высш. шк., 2008.-624с
16. Гартаковский, Д.Ф. Метрология, стандартизация и технические средства измерений. Учеб. Для вузов/Д.Ф.Гартаковский, А.С. Ястребов.- М.; Высш.шк., 2008. -213с.
17. Тедеева, Ф. Л. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учеб. пособие ' Ф. Л. Тедеева. - Ростов н Д : Феникс. 2009. -413с.
18. Техническое регулирование : учеб. по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация» по направлению подгот. "Упр. Качеством/ И. З. Аропов [и др.]: под ред.: В. Г. Версана. Г. И. Элькина. М. : Экономика. 2008. - 678 с.
19. 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.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИЗУЧЕНИЮ ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Общая характеристика показателей качества и безопасности пищевых продуктов и услуг ОП.

Содержание темы. Сущность, роль, значение и основополагающие понятия в области качества и управления им в условиях рыночной экономики. Сущность и роль качества. Значение управления качеством в условиях рыночной экономики. Стадии и этапы жизненного цикла продукции. Этапы развития уровня качества. Факторы, формирующие качество продукции. Показатели безопасности продукции и сырья.

Методические указания:

При изучении темы магистрант знать определение понятий «качество», «показатели качества», «уровень качества», «управление качеством», «показатели безопасности». Студент должен уметь классифицировать факторы, формирующие качество продукции и показатели качества и безопасности. Знать способы управления качеством продукции, стадии жизненного цикла продукции.

Литература: [1]-[19].

Вопросы для самоконтроля:

1. Классификация показателей качества пищевых продуктов
2. Показатели безопасности пищевых продуктов
3. Потребительские показатели качества
4. Фальсификация показателей качества продукции
5. Основные требования по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов
6. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
7. Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий
8. Основные положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
9. Основные положения ФЗ «О защите прав потребителей»
10. Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
11. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении
12. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.
13. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их хранении и перевозках.
14. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их реализации.

Тема 2. Современное состояние технического регулирования.

Содержание темы. Правовые основы технического регулирования. Сфера действия закона «О техническом регулировании», объекты и основные понятия в области технического регулирования.

Технические регламенты. Современное состояние разработки технических

регламентов. Технические регламенты, регламентирующие показатели качества и безопасности в пищевой промышленности

Методические указания:

При изучении темы магистрант знать определение понятий «техническое регулирование» и «технический регламент», правовое обеспечение технического регулирования, объекты технического регулирования, структуру, классификацию и порядок разработки технических регламентов, показатели качества и безопасности сырья и продукции.

Литература: [4], [5], [7], [9], [12], [18].

Вопросы для самоконтроля:

1. Понятие технического регулирования.
2. Какие области охватывает техническое регулирование?
3. Закон «О техническом регулировании»: назначение, содержание.
4. Основные понятия и термины, вводимые Законом «О техническом регулировании».
6. Принципы технического регулирования.
7. Объекты технического регулирования.
8. Цели введения технических регламентов.
9. Виды технических регламентов.
10. Специальные технические регламенты.
11. Требования технических регламентов.
12. Основные положения технического регламента по безопасности пищевых продуктов.

Тема 3. Лицензирование предприятий ОП.

Содержание темы. Цели и задачи лицензирования, Порядок лицензирования предприятий ОП. Порядок лицензирования алкогольной продукции, проведения работ и оформления документов. Порядок регистрации предприятий ОП

Методические указания:

При изучении темы магистрант знать определение «лицензирование», знать цели и объекты лицензирования, порядок проведения работ, оформляемые документы.

Литература: [4]-[17], [19].

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимают под лицензированием предприятий ОП?
2. Какие документы должны быть представлены для оформления лицензии?
3. Каков порядок лицензирования алкогольной продукции?
4. Порядок регистрации предприятий ОП?

Тема 4. Современное состояние подтверждения соответствия услуг общественного питания.

Содержание темы. Современное состояние сертификации в РФ и ее роль в повышении качества продукции и услуг на международном, региональном и национальном уровнях. Основные и объекты сертификации. Проблемы и перспективы сертификации. Нормативные и правовые основы подтверждения соответствия пищевой продукции и услуг ОП. Порядок сертификации пищевой продукции: схемы сертификации, порядок проведения работ и оформления результатов. Порядок декларирования пищевой продукции: схемы сертификации, порядок проведения работ и оформления результатов. Порядок сертификации услуг ОП: схемы сертификации, порядок проведения работ и оформления результатов.

Методические указания:

При изучении темы магистрант знать порядок, объекты и документы сертификации, нормативно-правовую базу сертификации, схемы сертификации услуг и продукции, органы сертификации, испытательные лаборатории и порядок их аккредитации. Декларирование: цели, схемы, порядок, порядок проведения работ.

Литература: [4], [5], [6] [12], [13].

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое идентификация продукции?
2. Порядок проведения работ при сертификации продукции.
3. С какой целью проводится анализ состояния производства при подтверждении соответствия продукции?
4. Порядок отбора образцов для исследований при обязательной сертификации продукции
5. Что является объектами проверки при анализе состояния производства?
6. Какие корректирующие действия должны быть проведены при выявлении несоответствий
7. Какими документами определены схемы сертификации и декларации при подтверждении соответствия продукции?
8. Какую информацию должен содержать сертификат соответствия?
9. С какой целью регистрируется сертификат соответствия в государственном реестре?
10. С какой целью проводится инспекционный контроль при сертификации соответствия?
11. Какими документами может подтверждаться соответствие рыбной продукции?
12. На соответствие каким документам осуществляется обязательное подтверждение соответствия рыбной продукции?
13. Кто может принимать декларацию соответствия?
14. Каков порядок принятия декларации о соответствии?
15. Что может служить доказательной базой при принятии декларации о соответствии?

16. С какой целью регистрируется декларация о соответствии в органе сертификации?
17. В чем основное отличие работ при сертификации и декларировании продукции?
18. Какие существуют способы доведения до потребителя информации о проведении работ по подтверждению соответствия?
19. Каким образом маркируется продукция знаком соответствия?