

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»  
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
\_\_\_\_\_С.В. Соловьев  
«23» мая 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов  
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

## **1. Цели освоения дисциплины (модуля)**

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- подготовка специалистов, обладающих научно-практическими знаниями в области стандартизации, сертификации и разработки нормативно-технических документов.
- освоение понятиями в области стандартизации, применения стандартов, ТУ, ТИ, необходимости и правилам разработки НТД на новые виды пищевой продукции общественного питания;
- научить осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- научить организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Приказ №28/4 от 7 мая 2015г. об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану, дисциплина «Сертификация продукции общественного питания» входит в вариативную часть, дисциплина по выбору Б1.В.ДВ.07.02.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Теоретические основы экспертизы продукции общественного питания», «Физико-химические свойства продуктов питания», «Контроль качества пищевой продукции», «Безопасность продовольственного сырья», «Товароведная характеристика продовольственного сырья».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при прохождении производственной преддипломной практики и подготовке выпускной квалификационной работы

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить функции управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Трудовые действия: В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания. В/ 03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/ 01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОК-7 Знать: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	Знает отдельные приемы самоорганизации, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая временных перспектив развития профессиональной деятельности	Знает отдельные приемы организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития, но не давая аргументированного обоснования адекватности отобранной для усвоения информации целям самообразования	Демонстрирует системное знание приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности	Демонстрирует возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов
Уметь: планировать цели и устанавливая приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приоритеты при планировании целей своей деятельности	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их достижения	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов выполнения деятельности
Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при вы-	Владеет информацией об отдельных приемах саморегуляции эмоциональных и функциональных	Владеет отдельными приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при	Демонстрирует возможность и обоснованность реализации приемов саморегуляции эмоциональ-	Демонстрирует обоснованный выбор приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных

полнении профессиональной деятельности	состояний при выполнении профессиональной деятельности, но не умеет реализовать их в конкретных ситуациях	выполнении профессиональной деятельности, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений	ных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	состояний при выполнении профессиональной деятельности
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Частично освоенное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Сформированное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инстру-	Отсутствие владения навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным ин-	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функциони-	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функциони-

ментом функционирования информационных технологий	струментом функционирования информационных технологий	рования информационных технологий	функционирования информационных технологий	рования информационных технологий
<u>ОПК-3</u> Знать: теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции	Отсутствие знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	Фрагментарное применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	Сформированные систематические теоретико-практические знания в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции
Уметь: выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Частично освоено умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе режима выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе режимов выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Сформированное умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции
Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями норматив-	Частично владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями норматив-	Недостаточно владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями норматив-	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями норматив-	В полном объеме владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями норматив-

ной и законодательной базы	ной и законодательной базы	ной и законодательной базы	ной и законодательной базы	ной и законодательной базы
<u>ПК-6</u> Знать: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Фрагментарные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Частично освоенное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Сформированное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Частично владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Недостаточно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Успешно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
<u>ПК-25</u> Знать: методы анализа научно-технической ин-	Фрагментарные знания методов анализа научно-технической информации; правил	Общие, но не структурированные знания методов анализа научно-технической	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов анализа науч-	Сформированные систематические знания методов анализа научно-технической ин-

формации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	но-технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	формации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
Уметь: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Частично освоенное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Сформированное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания
Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Частично владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Недостаточно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Успешно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения дисциплины (модуля) «Сертификация продукции общественного питания» обучающийся должен:

**Знать:**

- технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;

- принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;

- документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

**Уметь:**

- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

**Владеть:**

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

### 3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции					Общее количество компетенций
	ОК-7	ОПК-1	ОПК-3	ПК-6	ПК-25	
Основы качества товаров	+	+	+	+	+	5
Основы технического регулирования	+	+	+	+	+	5
Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров	+	+	+	+	+	5
Российские системы сертификации	+	+	+	+	+	5
Сертификация импортируемой продукции в России	+	+	+	+	+	5
Сертификация в зарубежных странах	+	+	+	+	+	5
Международная сертификация	+	+	+	+	+	5

## 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения (8 семестр)	по заочной форме обучения (5 курс)
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	32	20
Аудиторные занятия, в т.ч.	32	20
лекции	10	8
практические занятия (семинары)	22	12
Самостоятельная работа, в т.ч.	76	84
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	32	48
подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	32	42

выполнение индивидуальных заданий	12	-
Контроль	-	4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

## 4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Тема 1. Основы качества товаров	1	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
2	Тема 2. Основы технического регулирования	1		ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
3	Тема 3. Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров	2	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
4	Тема 4. Российские системы сертификации	2		ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
5	Тема 5. Сертификация импортируемой продукции в России	2	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
6	Тема 6. Сертификация в зарубежных странах	1		ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
7	Тема 7. Международная сертификация	1	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
	ИТОГО	10	8	

## 4.3 Практические занятия

№	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Подтверждение соответствия и экспертиза качества зерномучных товаров	4	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
2	Подтверждение соответствия и экспертиза качества кондитерских изделий	2	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
3	Подтверждение соответствия и экспертиза качества молочной продукции	4	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
4	Подтверждение соответствия и экспертиза качества масло-жировой продукции	4	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
5	Подтверждение соответствия и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей	4	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
6	Подтверждение соответствия и экспертиза качества мяса и мясopодуKтов	4	2	ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-6; ПК-25
	ИТОГО	22	12	

## 4.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

## 4.5 Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Тема 1	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов)	4	6

	лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)		
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	4	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	-
Тема 2	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	4	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	-
Тема 3	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	4	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	-
Тема 4	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	4
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	4	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	-
Тема 5	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	4	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	-
Тема 6	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	4	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	-
Тема 7	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	6
	подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	6	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	-
	ИТОГО	76	84

**Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):**

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Сертификация продукции общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания» Мичуринск – 2024.

2. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Сертификация продукции общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания» Мичуринск – 2024.

**4.6 Выполнение контрольной работы для студентов заочной формы**

Целью контрольной работы является изучение возможных способов, видов подтверждения соответствия и сертификации продукции в РФ, а также приобретение навыков по идентификации и проведению подтверждения соответствия продукции.

Выполнению задания должна предшествовать самостоятельная работа обучающихся с рекомендованной литературой, данными методическими указаниями и конспектами лекций.

Контрольная работа позволяет:

- глубже усвоить материал по изучаемым темам;
- расширить знания в области сертификации и подтверждения соответствия продукции в РФ
- подобрать материал к написанию отчетов

Целью самостоятельных исследований является всестороннее и глубокое изучение дополнительной литературы; международных систем оценки качества и безопасности товаров; изучение нормативной документации; законодательства Российской Федерации в области подтверждения соответствия, сертификации и качества товаров, а также изучение подтверждения соответствия предложенной преподавателем группы продукции.

Основными задачами, поставленными при выполнении самостоятельного задания, являются:

- изучение методов и проблем идентификации оценки качества и сертификации продуктов различных групп потребительских товаров;
- изучение правил и методов проведения экспертизы по идентификации и проведению подтверждению соответствия, сертификации продукции.
- идентифицировать товары и определять основные показатели качества и показатели безопасности продуктов;
- подбирать и пользоваться основными нормативными документами.
- изучение международных систем оценки качества и безопасности товаров

### **Примерные темы контрольных работ**

Правила и порядок проведения сертификации однородных групп товаров (студент может выбрать товар по своему усмотрению).

1. Подтверждение соответствия и оценка качества зерна
2. Подтверждение соответствия и оценка качества хлебобулочных изделий
3. Подтверждение соответствия и оценка качества плодов и овощей
4. Подтверждение соответствия и оценка качества сертификации мяса
5. Подтверждение соответствия и оценка качества мучных кондитерских изделий
6. Подтверждение соответствия и оценка качества вкусовых товаров
7. Подтверждение соответствия и оценка качества алкогольной продукции
8. Подтверждение соответствия и оценка качества безалкогольной продукции
9. Подтверждение соответствия и оценка качества сертификации пива
10. Подтверждение соответствия и оценка качества сертификации молока
11. Подтверждение соответствия и оценка качества пищевых жиров
12. Подтверждение соответствия и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей
13. Подтверждение соответствия и оценка качества сахарных кондитерских изделий
14. Подтверждение соответствия и оценка качества молочной продукции

### **Место и порядок выполнения контрольной работы**

Для выполнения заданий обучающийся выбирает однородную группу продукции, изучает и описывает идентификацию выбранного продукта, экспертизу и подтверждение соответствия его действующим нормативным документам. Обучающийся должен отобрать 2 или 3 образца продукции одного наименования, но разных производителей, провести их идентификацию с помощью органолептических и физико-химических методов исследований, дать их сравнительную характеристику. В конце обучающийся делает

экспертное заключение о возможности или отказе в выдаче обязательного или добровольного сертификата соответствия, или декларации о соответствии на продукцию.

Для выполнения заданий предлагается работа с нормативными документами по заданной теме в читальном зале библиотеки университета в отделе ГОСТов, с использованием литературы библиотеки института, городской библиотеки.

## **4.7 Содержание разделов дисциплины**

### **1. Основы качества продукции**

Основные понятия качества. Показатели качества.

Оценка качества продукции.

Современный подход к управлению качеством (менеджмент качества)

Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

### **2. Основы технического регулирования.**

Закон РФ «О техническом регулировании»

Основные понятия и принципы технического регулирования

Технические регламенты.

Документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

### **3. Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров**

Подтверждение соответствия в РФ. Основные термины и понятия

Сущность и назначение сертификации.

Правовая основа сертификации в России.

Идентификация и оценка соответствия продукции (товара) как начальный этап сертификации.

Органы по сертификации и испытательные лаборатории

Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий

Принципы, правила и порядок проведения обязательной сертификации

Принципы, правила и порядок проведения добровольной сертификации

Схемы сертификации

Декларирование соответствия продукции

Знаки соответствия

Подтверждение соответствия товаров техническим регламентам

### **4. Российские системы сертификации**

Нормативно-методическое обеспечение сертификации

Системы обязательной сертификации

Системы добровольной сертификации

Сертификация систем менеджмента качества

### **5. Сертификация импортируемой продукции в России**

Основные правила сертификации импортной продукции

Признание зарубежных сертификатов

Порядок ввоза товаров, подлежащих обязательной сертификации на таможне.

### **6. Сертификация в зарубежных странах**

Сертификация в Германии

Сертификация во Франции

Сертификация в Японии

Сертификация в США

### **7. Международная сертификация**

Международная сертификация.

## 5. Образовательные технологии

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	интерактивная форма – презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация)
Практические занятия	традиционная форма проведения практических (семинарских) занятий, круглый стол, дискуссии, работа в малых группах
Самостоятельная работа	сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и тестированию) и интерактивной формы (выполнение индивидуальных и групповых исследовательских работ)

## 6. Оценочные средства дисциплины

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, – рефераты, оценки ответов обучающегося на коллоквиумах, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

### 6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Сертификация продукции общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Основы качества товаров	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	14 2 5
2	Основы технического регулирования.	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	14 2 5
3	Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	14 2 5
4	Российские системы сертификации	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	14 2 6
5	Сертификация импортируемой продукции в России	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания Темы рефератов	14 2

			Вопросы к зачету	6
6	Сертификация в зарубежных странах	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	15 4 6
7	Международная сертификация	ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	15 2 6

## 6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Качество товаров. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
2. Показатели качества и их классификация. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
3. Оценка качества. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
4. Системы качества, петля качества, руководство по качеству. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
5. Закон о техническом регулировании. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
6. Основы технического регулирования. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
7. Технические регламенты. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
8. Подтверждение соответствия и его виды. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
9. Сертификация. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
10. Системы сертификации. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
11. Роль Ростехрегулирования в сертификации. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
12. Правовые основы сертификации. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
13. Стандарты, действующие при сертификации и аккредитации. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
14. Обязательная сертификация. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
15. Добровольная сертификация. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
16. Декларация о соответствии. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
17. Знаки соответствия продукции и услуг. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
18. Правила, порядок сертификации. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
19. Схемы сертификации. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
20. Особенности сертификация зерномучных товаров. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
21. Особенности сертификация продуктов переработки плодов и овощей. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
22. Особенности сертификация сахарных кондитерских изделий. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
23. Особенности сертификации детского питания. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
24. Подтверждение соответствия молочной продукции техническим регламентам. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
25. Особенности сертификация систем менеджмента качества. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
26. Стандарты ИСО/МЭК. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
27. Сертификация импортируемой продукции. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
28. Порядок ввоза товаров, подлежащих обязательной сертификации на таможене. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
29. Особенности сертификации в Германии. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
30. Особенности сертификации в Японии. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
31. Особенности сертификации в США. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
32. Особенности сертификации во Франции. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)

33. Роль аккредитованных испытательных лабораторий в процессе сертификации. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
34. Деятельность ИСО в области сертификации. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
35. Международная система сертификации электротехнических изделий МЭК. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
36. Международная система МЭК по сертификации изделий электронной техники. (ОК-7; ОПК-1, ОПК-3; ПК-6; ПК-25)
37. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
38. Документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания (ПК-6)
39. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)

### 6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено»	<p>Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам, полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины:</p> <p>- знание технологии организации процесса самообразования, приемы способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> <p>- умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>- владеть методами организации документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> <p>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, де-</p>	<p>Тестовые задания (31-40 баллов)</p> <p>Реферат (9-10 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (35-50 баллов)</p>

	<p>лать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований</p>	
<p>Базовый (50-74 балла) «зачтено»</p>	<p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам, знание учебного материала из разных разделов дисциплины.</p> <p>-знание технологии организации процесса самообразования, приемы способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> <p>- умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>-владеть методами организации документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> <p>- умение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления, выводы.</p>	<p>Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для зачета (22-36 баллов)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) «зачтено»</p>	<p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения; знание учебного материала из разных разделов дисциплины:</p> <p>-знание технологии организации процесса самообразования, приемы способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> <p>- умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>-владеть методами организации документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> <p>- умение ясно излагать изученный материал.</p>	<p>Тестовые задания (11-20 баллов) Реферат (6-7 баллов) Вопросы для зачета (18-22 балла)</p>
<p>Низкий</p>	<p>Выполнено менее 50% работы; неумение сформулиро-</p>	<p>Тестовые задания</p>

(допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) - «незачтено»	<p>вать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение</p> <p>- незнание учебного материала из разных разделов дисциплины</p> <p>- неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления</p> <p>-невладение методами экспертизы, определения безопасности товаров</p>	(0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для зачета (0-20 баллов)
--	---	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1 Основная учебная литература**

1. Сергеев, А.Г. Сертификация: учебник и практикум для академического бакалавриата / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 195 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль.). — ISBN 978-5-9916-9980-8.

2.Атрошенко, Ю.К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для прикладного бакалавриата / Ю.К. Атрошенко, Е.В. Кравченко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-01312-2.

### **7.2 Дополнительная учебная литература**

1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие/ Л.Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова; под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: ИНФРА-М, 2013

2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: ИНФРА-М: ИД ФОРУМ, 2013.

3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / под ред В.И. Криштафович.– М.: Дашков и К, 2010

4.Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров/ [авт.: Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2014

5. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

6. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.

7. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.

8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769

9. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881.

10. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник. [Электронный ресурс] / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2015. — 660 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56321> — Загл. с экрана.

## 11. ГОСТы на продовольственные товары

### 7.3 Методические указания по освоению дисциплины

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Сертификация продукции общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания» Мичуринск – 2024.

2. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Сертификация продукции общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания» Мичуринск – 2024.

### 7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

#### 7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукоп»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная

универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

#### 7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

#### 7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

#### 7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная	ООО "Базальт"	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital">https://reestr.digital</a>	Контракт с ООО

	система «Альт Образование»	свободное программное обеспечение"		.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	«Софттекс» от 24.10.2023 № 036410000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.ru">https://docs.antiplagiat.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

#### 7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. [www.rg.ru](http://www.rg.ru) – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- 7 Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

#### 7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](http://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

#### 7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-6

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа(г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Сертификация продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н. Блинникова О.М.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Винницкая В.Ф.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства.