

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 04.02.2025 08:07:47  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет  
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И.  
Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой  
*[Signature]* / Фоменко О.С./  
« 30 » / 08 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета ВМТиБ  
*[Signature]* / Моргунова Н.Л./  
« 30 » / 08 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>НОРМАТИВНОЕ И МЕТРОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

**Разработчик(и): д. б. н., профессор, Карабаева М.Э.,** *[Signature]*  
**к.т.н., доцент Колотова Н.А.** *[Signature]*

**Саратов 2023**

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, измерения и обработки их результатов, на основе знаний о системе нормативного, метрологического и правового обеспечения услуг общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания» относится к обязательной части Блока 1.

Дисциплина «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: Теоретическая технология, Санитария и гигиена, Физиология питания, Товароведение продовольственных товаров, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции, представленной в табл. 1

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК-4	способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 знает требования нормативных документов и способен к их применению в организации производства продукции питания	требования нормативных документов, применяемых в организации производства продуктов питания	использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения безопасности и качества выпускаемой продукции	навыками применения нормативных документов в организации производства продуктов питания

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	42,1		42,1						
<i>аудиторная работа:</i>	42		42						
лекции	20		20						
лабораторные	-		-						
практические	22		22						
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1						
<i>контроль</i>	-		-						
Самостоятельная работа	29,9		29,9						
Форма итогового контроля	Зач		Зач						
Курсовой проект (работа)	-		-						

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самост- ятельн- ая работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 семестр								
1.	<b>Значение нормативного и метрологического обеспечения услуг общественного питания.</b> Ключевые понятия курса. Предмет, цели и задачи, структура курса. Краткая историческая справка о возникновении метрологии, стандартизации. Понятие «качество продукции», показатели качества и факторы, влияющие на формирование качества.	1	Л	В	2		ТК	УО
2.	Изучение закона РФ «О защите прав	2	ПЗ	МК	2	2	ВК	УО

	потребителей»							
3.	<b>Техническое регулирование</b> Объекты технического регулирования, основные понятия, виды технических регламентов, порядок разработки технических регламентов	3	Л	В	4		ТК	УО
4	<b>Изучение закона о техническом регулировании и ТР ТС</b> (технические регламенты, цели принятия, содержание)	4	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
5	<b>Основы стандартизации.</b> Объекты стандартизации, цели и задачи стандартизации. Основные понятия и определения. Упорядочение объектов стандартизации, методические основы стандартизации	5	Л	В	2		ТК	УО
6	<b>Сравнительная оценка технических регламентов и нормативных документов</b>	6	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
7	<b>Государственная система стандартизации (ГСС), общий порядок разработки нормативной документации.</b> Организация работ по стандартизации, основные функции ГСС, органы и службы стандартизации.	7	Л	В	2		ТК	УО
8	Изучение основополагающих стандартов общественного питания	8	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
9	Стандартизация систем качества	9	Л	В	2		ТК	УО
10	Критерии качества кулинарной продукции	10	ПЗ	МШ	2	2	РК	УО
11	<b>Основы метрологии.</b> Основные определения, единство измерений (использование наиболее совершенной системы измерений, основные, дополнительные и производные единицы системы СИ), различные системы измерений	11	Л	В	2		ТК	УО
12	Статистические методы обработки результатов измерений	12	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
13	<b>Средства измерений, обеспечение точности измерений.</b> Классификация средств измерений, критерии качества измерений, погрешности измерений и средств измерений и причины их возникновения.	13	Л	В	2		ТК	УО
14	Определение метрологических характеристик рабочих средств измерений	14	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО

15	<b>Обеспечение единства измерений.</b> Эталоны и схема классификации эталонов, поверка и калибровка.	15	Л	В	2		ТК	УО
16	Изучение методики подготовки исследуемого материала и методики работы со средствами измерений	16	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
17	<b>Документы подтверждающие соответствие сырья и продукции, применяемых в общественном питании</b>	17	Л	В	2		ТК	УО
18	<b>Правила работы с документами подтверждающими соответствие</b>	18	ПЗ	Т	4	2	РК	УО
19	Основы управления качеством услуг общественного питания	19	ПЗ	МШ	2	2	ТК	УО
	<b>Выходной контроль</b>				0,1	9,9	Вых К	3
<b>Итого:</b>								
					42,1	29,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

Целью практических занятий является выработка практических навыков и знаний о системе нормативного, метрологического и правового обеспечения услуг общественного питания, а также умения работать со стандартами и другими нормативными документами, проводить измерения и обрабатывать их результаты.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач, так и интерактивные методы – лекции-визуализации, практические занятия визуализация, мозговой штурм, метод кейсов.

Решение ситуационных задач с применением метода кейсов позволяет обучиться планированию и прогнозированию результата технологического процесса. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п. Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к подготовке к зачету.

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

### **а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник <a href="https://znanium.ru/catalog/product/1078037">https://znanium.ru/catalog/product/1078037</a>	Боларев Б. П.	Москва : ИНФРА-М, 2021.	Все разделы
2	Метрология. Стандартизация. Сертификация. Качество : учебник <a href="https://znanium.com/catalog/product/1167759">https://znanium.com/catalog/product/1167759</a>	Фаюстов А. А., Гуреев П. М., Гришин В. Н.	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2020.	Все разделы

### **б) дополнительная литература**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов ((из п. 4, таб. 3)
1	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум : учебное пособие <a href="https://znanium.ru/catalog/product/1160867">https://znanium.ru/catalog/product/1160867</a>	М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева	Москва : ИНФРА-М, 2022.	Все разделы
2	Метрология, стандартизация, сертификация. Раздел «Стандартизация. Сертификация» : учебно-методическое пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/171992">https://e.lanbook.com/book/171992</a>	Л. С. Киселева, С. И. Будко	Брянск : Брянский ГАУ, 2019.	5-9

### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <https://www.vavilovsar.ru/>;
- официальный сайт Комитет РСПП по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия: <http://www.rgtr.ru>. На сайте новейшая информация в заявленной области.

#### **г) периодические издания**

Не предусмотрены дисциплиной

#### **д) базы данных и поисковые системы**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
<https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ – после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие

нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1.	Все разделы	<b>Kaspersky Endpoint Security</b> (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1047/2022 от 20.12.2022 г. Срок действия договора: 01.01.2023–31.12.2023 г.	Вспомогательная
2.	Все разделы	<b>«Р7-Офис»</b> Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	Вспомогательная

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации есть аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеется проектор, экран, компьютер или ноутбук, частичное затемнение дневного света.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся аудитория №140, читальный зал библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания».

### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (приложение 3)
2. Методические указания для проведения практических занятий (приложение 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «30» августа 2023 года (протокол № 2).*