

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2ba164840368cbb7e500e9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

26.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Плиски О.В.

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель



(Handwritten signature)
Карх Д.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы технического регулирования
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	заочная
Год набора	2020
Разработана:	
доцент, к.э.н.	
Плиски Ольга Владимировна	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

формирование компетенций, направленных на понимание теоретических основ и практического применения принципов технического регулирования в Российской Федерации как инструментов управления в области обеспечения качества процессов производства продукции питания, а также деятельности предприятий питания

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов				3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 3					
Экзамен	108	6	6	93	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ИД-1.ПК-24 Знать: методику проведения экспериментов. Уметь: проводить исследования по заданной методике, анализировать полученные результаты. Владеть навыками (трудовые действия) содержательной интерпретации полученных результатов.
производственно-технологическая	

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ИД-1.ПК-1 Знать: технические средства измерения, технологические процессы производства продукции, свойства сырья, полуфабрикатов, качество готовой продукции Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров производства продукции, свойств сырья и полуфабрикатов; осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) применения средств измерения параметров технологического процесса, контроля качества готовой продукции, сырья и полуфабрикатов.
---	---

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 3		99					
Тема 1.	Введение. Стандартизация: цели, принципы и функции	18				18	
Тема 2.	Понятие и законодательная база технического регулирования	18				18	
Тема 3.	Международная стандартизация	18				18	
Тема 4.	Подтверждение соответствия: этапы формирования, цели, принципы, объекты и субъекты ПС	14			2	12	
Тема 5.	Средства подтверждения соответствия	13			2	11	
Тема 6.	Порядок и правила подтверждения соответствия	18			2	16	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Понятие и законодательная база технического регулирования	Тестирование № 1	тест содержит 10 вопросов с вариантами ответов	0-10 баллов
Международная стандартизация	Тестирование № 2	тест содержит 10 вопросов с вариантами ответов	0-10 баллов

Подтверждение соответствия: этапы формирования, цели, принципы, объекты и субъекты ПС	Контрольная работа	В процессе выполнения работы необходимо выполнить два задания: Задание 1. "Основные положения технического регулирования". Используя учебную литературу и периодические издания раскрыть указанную тему в форме реферата. Задание 2. "Техническое регулирование качества услуг". Используя учебную литературу и периодические издания раскрыть указанную тему в форме реферата.	50 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
3 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Экзаменационный билет включает в себя два теоретических вопроса и одно практическое задание	100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 4. Подтверждение соответствия: этапы формирования, цели, принципы, объекты и субъекты ПС</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Этапы развития ПС в зарубежных странах 2. Формы подтверждения соответствия в РФ 3. Подтверждение соответствия в странах ЕС 4. Характеристика объектов ПС 5. Характеристика субъектов ПС
<p>Тема 5. Средства подтверждения соответствия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы аккредитации органа по сертификации. 2. Требования к аккредитованной испытательной лаборатории 3. Метрологическая обработка результатов сертификации. 4. Принципы автоматизированной обработки данных в современных измерительных установках (комплексах).
<p>Тема 6. Порядок и правила подтверждения соответствия</p> <p>Основные вопросы для собеседования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Схемы сертификации услуг. 2. Схемы сертификации продукции. 3. Обеспечение безопасности пищевой продукции. Принципы ХАССП 4. Виды сертификатов.

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Введение. Стандартизация: цели, принципы и функции</p> <p>Исторические основы развития стандартизации в Российской Федерации. Правовые основы стандартизации. Научная база стандартизации. Основные положения государственной системы стандартизации (ГСС). Цели и принципы стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации. Уровни стандартизации</p>
<p>Тема 2. Понятие и законодательная база технического регулирования</p> <p>Нормативные документы и организация работ по стандартизации. Национальный орган по стандартизации, технические комитеты, документы в области стандартизации (ГОСТ Р, СТО, общероссийские классификаторы и т.д.). Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов и ТР</p>
<p>Тема 3. Международная стандартизация</p> <p>Международные организации по стандартизации (ИСО, МЭК и т.д): цели, принципы и структура. Правила гармонизации международных стандартов.</p>
<p>Тема 4. Подтверждение соответствия: этапы формирования, цели, принципы, объекты и субъекты ПС</p> <p>Этапы развития подтверждения соответствия в РФ. Формы подтверждения соответствия Субъекты и объекты ПС. Участники ПС: национальные, центральные и территориальные органы, испытательные лаборатории, эксперты, заявители.</p>
<p>Тема 5. Средства подтверждения соответствия</p> <p>Методы ПС: методы испытаний и методы указания соответствия. Сертификация и знаки соответствия. Порядок маркировки продукции и услуг знаком соответствия. Правовые основы сертификации. Метрологическое обеспечение сертификации продукции. Система аккредитации. Участники российской системы аккредитации. Обязанности и основные функции органа по сертификации. Требования к персоналу органа по сертификации. Требования к фонду нормативных документов и документации. Требования к испытательным лабораториям, их аккредитация. Обязанности аккредитованной испытательной лаборатории. Отличие отечественных испытательных лабораторий от зарубежных аналогов. Порядок досрочной отмены аккредитации.</p>

Тема 6. Порядок и правила подтверждения соответствия
Порядок проведения сертификации продукции и услуг. Подача заявки на сертификацию. Отбор, идентификация образцов и их испытания. Оценка производства. Выдача сертификата соответствия. Применение знака соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Различные схемы сертификации.
Порядок приостановления или прекращения действия, продление срока действия сертификатов, аннулирование сертификатов.
Особенности сертификации услуг и продукции. Правила и порядок сертификации систем качества. Признание зарубежных сертификатов.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Мочалов В. Д., Погонин А. А., Афанасьев А. А.. Метрология, стандартизация и сертификация. Основы взаимозаменяемости: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Технологические машины и оборудование», «Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительных производств», «Автоматизация технологических процессов и производств». - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 264 с.

2. Лифиц И. М.. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: Учебник и практикум. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 362 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/426016>

3. Сергеев А. Г., Терегеря В. В.. Сертификация [Электронный ресурс]: Учебник и практикум. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 195 – Режим доступа:

4. Грибанов Д. Д.. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 "Стандартизация и метрология" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 127 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=966821>

Дополнительная литература:

1. Лифиц И. М.. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для бакалавров. - Москва: Юрайт, 2012. - 393 с.

2. Грибанов Д. Д.. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 «Стандартизация и метрология» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 127 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=995625>

3. Тарасов С. Б., Любомудров С. А., Макарова Т. А., Петров А. В., Плавник С. Л., Смирнов А. А.. Метрология, стандартизация и взаимозаменяемость [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по укрупненным группам специальностей и направлений подготовки 15.03.00 "Машиностроение", 13.03.00 "Электро- и теплоэнергетика" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 337 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=961346znanium.com>

4. Белов В. В., Петропавловская В. Б.. Метрология, стандартизация, сертификация и контроль качества: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Строительство", "Землеустройство и кадастры". - Москва: КноРус, 2018. - 272 с.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.