Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
« _25___ » ___03_____ 2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.11. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ

(название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
(код и наименование)

Образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование)

Профиль -
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины«Стандартизация, метрология, сертификация»
для обучающихся
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профилю - ,
разработанная в соответствии в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от « 20 » 02 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата « 24 » 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель_____ Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Полякова А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнология</td><td colspan="2" rowspan="2">Формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции_и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>Установочная сессия
Зимняя сессия</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 3,15</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Программа высшего образования

– программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>__-_час.</td><td>_-__час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>58,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>1,05</td><td>3,15</td></tr>
<tr><td>ЗТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30 : 40,95

для заочной формы обучения – 10: 58,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: изучение положений теории и практики обеспечения единства измерений, разработки и применения нормативных документов, регламентирующих правила обеспечения безопасности жизни и здоровья человека, животных, растений, а также состояние и охрану окружающей среды, условия рационального использования ресурсов, устранение технических барьеров в торговле; формирование у обучающихся системы знаний о нормативной базе государства относительно производства пищевых продуктов, деятельности международных организаций в области стандартизации и сертификации продукции.

Задачи дисциплины:

формирование у обучающихся навыков применять теоретические знания для решения практических задач метрологической службы на пищевых предприятиях, по внедрению и соблюдению требований национальных и отраслевых стандартов; формирование умений разработки технических условий и стандартов предприятия, подготовки технической и технологической документации для сертификации продукции и аттестации производства; знакомство с требованиями гармонизированных с международными стандартами национальных стандартов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.11 «Стандартизация, метрология, сертификация» относится к части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Для успешного освоения материала обучающийся должен обладать знаниями и умениями, полученными в процессе изучения предшествующих дисциплин, а именно, входными знаниями являются знания о технологическом оборудовании, используемом в процессе производства пищевой продукции, методах исследования пищевой продукции, процессах и современных технологиях в общественном питании, принципах и требованиях относительно охраны труда и окружающей среды, обеспечения безопасности жизнедеятельности. А также умение работать с информационными источниками, нормативными документами, навыками отбора и анализа необходимой информации, ее логического структурирования и грамотного изложения.

Логически и содержательно данная дисциплина связана с дисциплинами ОПОП бакалавриата по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», формирующими мировоззрение и базовые представления об объекте технологии питания и процессе производства продукции на предприятиях питания, а также о законодательной сфере в этой области. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Стандартизация, метрология, сертификация» являются необходимыми для изучения дисциплин: «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства», «Организация производства на предприятиях питания», «Санитария и гигиена», «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства», а также для прохождения производственной практики, выполнения курсовых проектов и написания выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1$_{УК-8}$ Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2$_{УК-8}$ Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3$_{УК-8}$ Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4$_{УК-8}$ Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: классификацию физических величин, особенности их измерения и использования, виды средств измерения, основные функции и полномочия метрологической службы, службы стандартизации и государственной системы сертификации. Сущность, принципы и уровни стандартизации. Виды нормативных документов и особенности их структуры и разработки. Особенности экологической сертификации продукции в разных странах. Направления деятельности международных организаций в области метрологии, стандартизации и сертификации продукции и услуг.

уметь: работать с различной нормативной документацией, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения и тому подобное).

владеть: умением работать с нормативной документацией в сфере технологии питания, ресторанного хозяйства, устанавливать требования к объекту стандартизации, знаниями в области сертификации различных объектов, культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о требованиях, предъявляемых к пищевой продукции и услугам ресторанного хозяйства.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. **«Основы метрологии»**

Тема 1. Метрология - наука об измерениях.

Тема 2. Физические величины и технические средства их измерения.

Тема 3. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.

Смысловой модуль 2. **«Основы стандартизации»**

Тема 4. Сущность, принципы и функции стандартизации.

Тема 5. Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.

Тема 6. Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации.

Смысловой модуль 3. **«Основы сертификации»**
Тема 7. Сущность и задачи сертификации. Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания.
Тема 8. Экологическая сертификация. Экознаки.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1.												
Смысловой модуль 1. «Основы метрологии»												
Тема 1. Метрология – наука об измерениях.	9	2	2	-	-	5	7	1	-	-	-	6
Тема2. Физические величины и технические средства их измерения.	9	2	2	-	-	5	7	-	1	-	-	6
Тема 3. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.	9	2	2	-	-	5	7	1	-	-	-	6
Итого по смысловому модулю 1	27	6	6	-	-	15	21	2	1	-	-	18
Смысловой модуль 2. «Основы стандартизации»												
Тема 4. Сущность, принципы и функции стандартизации.	9	2	2	-	-	5	9	1	-	-	-	8
Тема 5. Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.	9,95	2	2	-	-	5,95	10,85	1	2	-	-	7,85

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 6. Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации.	9	2	2	-	-	5	8	1	-	-	-	7
Итого по смысловому модулю 2	27,95	6	6	-	-	15,95	27,85	3	2	-	-	22,85
Смысловой модуль 3 «Основы сертификации»												
Тема 7. Сущность и задачи сертификации. Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания.	8	2	1	-	-	5	6	-	-	-	-	9
Тема 8. Экологическая сертификация. Экознаки.	8	2	1	-	-	5	8	1	1	-	-	9
Итого по смысловому модулю 3	16	4	2	-	-	10	20	1	1	-	-	18
Всего часов по смысловым модулям	70,95	16	14	-	-	40,95	68,85	6	4	-	-	58,85
Катт	**0,8**	**-**	**-**	**-**	**0,8**	**-**	**0,9**	**-**	**-**	**-**	**0,9**	**-**
СРэк	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
КЭ	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Каттэк	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**-**	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**-**
Контроль	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**
Всего часов	**72**	**16**	**14**	**-**	**1,05**	**40,95**	**72**	**6**	**4**	**-**	**3,15**	**58,85**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;

9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Метрология – наука об измерениях.	2	-
2	Физические величины и технические средства их измерения.	2	1
3	Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.	2	-
4	Сущность, принципы и функции стандартизации.	2	-
5	Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.	2	2
6	Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации.	2	-
7	Сущность и задачи сертификации. Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания.	1	-
8	Экологическая сертификация. Экознаки.	1	1
Всего:		14	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - Не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Метрология – наука об измерениях.	5	6
2	Физические величины и технические средства их измерения.	5	6
3	Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.	5	6
4	Сущность, принципы и функции стандартизации.	5	8
5	Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.	5,95	7,85
6	Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации.	5	7
7	Сущность и задачи сертификации. Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания.	5	9
8	Экологическая сертификация. Экознаки.	5	9
Всего:		40,95	58,85

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачёт проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- зачёт проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине в очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - индивидуальная самостоятельная работа (тема в соответствии с предложенным вариантом) - практическая работа - текущий модульный контроль ТМК №1 ТМК№2 ТМК №3	 30 2 16 24 16	 30 14 56
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Примечание: в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине в заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: практическая работа - тестирование ТМК №1 ТМК №2 ТМК№3	2 18 28 18	 6 64
- контрольная работа	30	30
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет и задачи метрологии. Метрология как наука.
2.Физическая величина, ее характеристики. Виды физических величин.
3. Измерение физических величин. Их классификация.
4. Основные характеристики измерений.
5. Международная система физических единиц.
6. Классификация технических средств измерения.
7. Метрологические характеристики технических средств измерения.
8. Структура и функции метрологической службы.
9. Государственный метрологический контроль и надзор.
10. Государственные испытания, поверка и калибровка средств измерения.
11. Метрологическое обеспечение и его основы.
12. Ответственность за нарушение метрологических правил.
13. Сфера применения и основные положения Федерального Закона «Об обеспечении единства измерений».

14. Европейское и международное сотрудничество в области метрологии.
15. Погрешность. Первичная обработка результатов измерения.
16. Цель и политика в области стандартизации.
17. Классификация и характеристика нормативных документов по стандартизации.
18. Особенности применения нормативных документов и характер их требований.
19. Порядок разработки различных нормативных документов.
20. Государственный надзор за применением стандартов.
21. Межотраслевые стандарты, их применение.
22. Международная стандартизация. Международные стандарты.
23. Государственная и ведомственная службы стандартизации. Организационная структура.
24. Функции службы стандартизации предприятия.
25. Порядок внедрения стандартов на предприятии.
26. Характеристика международных стандартов ISO серии 9000.
27. Общие требования ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» по реализации, транспортировке, упаковке и маркировке кулинарной продукции.
28. Требования ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» относительно хранения и микробиологических показателей кулинарной продукции.
29. Международная и европейская деятельность в области стандартизации.
30. Основные понятия в области сертификации.
31. Виды сертификации. Общие правила проведения сертификации.
32. Законодательная и нормативная основа сертификации.
33. Аттестация производства. Основные сведения. Порядок аттестации производства.
34. Организационная структура и виды деятельности Системы сертификации.
35. Основные функции структурных подразделений Системы.
36. Схемы сертификации продукции в Системе.
37. Правила сертификации услуг питания.
38. Правила сертификации продукции питания.
39. Требования к органам сертификации и испытательных лабораторий. Аккредитованные лаборатории Донецкой Народной Республики.
40. Экологическая сертификация. Экознак.
41. Экологическая маркировка продукции в разных странах.
42. Сфера применения и основные положения ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	
5	5	10	10	10	10	25	25	
20			30			50		**100**

Примечание: Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1; Т4, Т5, Т6 – темы смыслового модуля №2; Т7, Т8 - темы смыслового модуля №3

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Бойцов, Б.В. Стандартизация в Российской Федерации: учебное пособие / Б. В. Бойцов, М. Л. Рахманов, А. Г. Савельев, Ю. В. Будкин, Н. М. Куприков, Т. В. Долгова, А. В. Шишкин. – Орёл: Издательство «Картуш», 2023.– 128 с. Б 77 ISBN 978-5-9708-1077-4— Текст : электронный // Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. — URL: https://elibrary.ru/download/elibrary_50498217_50839974.pdf

2. Пухаренко, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие для вузов / Ю. В. Пухаренко, В. А. Норин. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 424 с. — ISBN 978-5-507-49735-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/427796

3. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; под редакцией И. А. Иванов, С. В. Урушев. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 356 с. — ISBN 978-5-507-50740-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/461120

Дополнительная литература:

1. Полякова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация. Конспект лекций [Электронный ресурс] : для обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова, Л.А. Короп; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ГОВПО «ДонНУЭТ», 2022. - 86 с. 1 электрон. опт. диск (CD-RM).

2. Снежко А.А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Снежко А.А.. — Железногорск : Сибирская пожарно-спасательная академия ГПС МЧС России, 2023. — 199 с. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/130576.html

3. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» № 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (последняя редакция).

4. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (последняя редакция).

5. ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» № 162-ФЗ от 29.06.2015 г. (с изменениями на 30 декабря 2020),

6. Национальные стандарты Российской Федерации. Основные положения системы стандартизации. Сборник основополагающих национальных стандартов и нормативных документов [Электронный ресурс] // Электронные тексты стандартов : сб. стандартов . 2017 . 1 электрон. опт. диск (CD-RM). ─ М. : Стандартинформ, 2015 . ─ 474 с.

Учебно-методические издания:

1. Полякова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация. Конспект лекций [Электронный ресурс] : для обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова, Л.А. Короп; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ГОВПО «ДонНУЭТ», 2022. - 86 с. (CD-RM).

2. Полякова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация: методические рекомендации для проведения практических и семинарских занятий обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения /А.В. Полякова, А.А. Супенко; Министерство образования и науки Российской Федерации; Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк: ДОННУЭТ, 2024. – 49с. Текст: электронный.

3. Полякова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация: методические рекомендации по организации самостоятельной работы и выполнению контрольной работы обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения /А.В. Полякова, А.А. Супенко; Министерство образования и науки Российской Федерации; Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк: ДОННУЭТ, 2024. – 49с. Текст: электронный.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3.IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4.Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6.Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9.CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10.Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11.Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12.Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13.Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Стандартизация, метрология, сертификация» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционные аудитории, оснащенные мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Полякова Алла Вениаминовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее «Биолог, преподаватель биологии и химии» Диплом кандидата наук ДК № 048136; Диплом о профессиональной переподготовке	1. Диплом о профессиональной переподготовке Р/24ДО777 от 29.11.2024. «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр

			RB 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации 770400991223 Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04 г. по программе «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов ГАОУ ВО МГУСиТ, г. Москва 3. Удостоверение ПК 0005611Регистрационный номер Ф-25/00411 от 26.04.2025г. «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» 108 часов, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург 4. Удостоверение о повышении квалификации 000000001502 Регистрационный номер 1502-ФРЦ/25 от 25.07.2025 «Анимационная деятельность в курортном бизнесе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», г. Москва; 5. Удостоверение о повышении квалификации 180926228 Регистрационный номер ШБиМК/П2628 от 04.12.2025 «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 16 часов, ФГАОУ «Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации» г. Москва; 6. Удостоверение о повышении квалификации 262424611998 Регистрационный номер 25-2932 от 04.12.2025, «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма» 24 часа, Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», г. Ставрополь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.11 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ

(шифр и название дисциплины)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование)

Профиль -
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: классификацию физических величин, особенности их измерения и использования, виды средств измерения, основные функции и полномочия метрологической службы, службы стандартизации и государственной системы сертификации. Сущность, принципы и уровни стандартизации. Виды нормативных документов и особенности их структуры и разработки. Особенности экологической сертификации продукции в разных странах. Направления деятельности международных организаций в области метрологии, стандартизации и сертификации продукции и услуг.

уметь: работать с различной нормативной документацией, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения и тому подобное).

владеть: умением работать с нормативной документацией в сфере технологии питания, ресторанного хозяйства, устанавливать требования к объекту стандартизации, знаниями в области сертификации различных объектов, культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о требованиях, предъявляемых к пищевой продукции и услугам ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1УК-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2УК-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3УК-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4УК-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

Наименование смысловых модулей и тем дисциплины:

Смысловой модуль 1. **«Основы метрологии»**
Тема 1. Метрология - наука об измерениях.
Тема 2. Физические величины и технические средства их измерения.
Тема 3. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.
Смысловой модуль 2. **«Основы стандартизации»**
Тема 4. Сущность, принципы и функции стандартизации.
Тема 5. Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.
Тема 6. Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации.
Смысловой модуль 3. **«Основы сертификации»**
Тема 7. Сущность и задачи сертификации. Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания.
Тема 8. Экологическая сертификация. Экознаки.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет_____
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Полякова А.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Заведующий кафедрой:

Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой) *(подпись)*

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА