

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Метрология и стандартизация

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

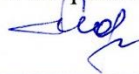
Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП
2019



Артем 2020

Рабочая программа дисциплины «**Метрология и стандартизация**» разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ 22 апреля 2014 года № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчик:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия |
|-------------------------------------|---|--|
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель кафедры сервиса, строительства и дизайна, высшая квалификационная категория | А.С. Морозова  |

Эксперты:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия |
|-------------------------------------|--|--|
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория | Л.С. Самохина  |
| ООО «Столовая «Березка», г.Артем | Директор | К.А. Осипчук  |

ОДОБРЕНА

на заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме протокол №_13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист научно-методической части



Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 20 |
| 5. ГЛОССАРИЙ | 32 |
| 6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ | 36 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины (ОП – «Общепрофессиональные дисциплины») в основную профессиональную образовательную программу базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемую в колледже.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров в сфере общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в основную часть цикла ОП – «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, технического регулирования, сертификации;
- приобретение умений и навыков работы со стандартами, другими нормативными документами, анализа их структуры, обоснованного выбора показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведения измерений, определения метрологических характеристик, работ со средствами измерения;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Задачи дисциплины:

- усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, технического регулирования, сертификации;
- приобретение умений и навыков работы со стандартами, другими нормативными документами, анализа их структуры, обоснованного выбора показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведения измерений, определения метрологических характеристик, работ со средствами измерения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в

себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:

– правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и средства, методы метрологии, стандартизации и сертификации;

– метрология: основные понятия и определения; метрологические службы, обеспечивающие единство измерений; государственный метрологический контроль и надзор;

– стандартизация: основные термины и определения в области стандартизации;

– структурные элементы стандартизации; международная и региональная стандартизация, Межгосударственная стандартизация в СНГ;

- государственная система стандартизации Российской Федерации;
- сертификация: основные термины и определения в области сертификации;
- организационная структура сертификации; системы сертификации;
- порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания;
- обязательная и добровольная сертификация; схемы сертификации

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины студентов очной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины студентов заочной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа учебной дисциплины построена по модульно-блочному принципу. Под модулем понимается укрупненная логико-понятийная тема, характеризующаяся общностью используемого понятийно-терминологического аппарата. Каждый модуль состоит из одного или нескольких блоков. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1.1 - Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы по очной форме обучения

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 6 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего) | 18 |
| в том числе: | |
| составление таблиц, схем | 4 |
| подготовка презентационных материалов | |
| работа с нормативной и справочной литературой | 10 |
| реферативная работа | 4 |
| составление опорных конспектов, тезисов | |
| <i>Промежуточная аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – экзамен в форме компьютерного тестирования</i> | |

Таблица 1.2 - Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы по заочной форме обучения

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 8 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 2 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего) | 46 |
| в том числе: | |
| составление таблиц, схем | 4 |
| подготовка презентационных материалов | 2 |
| работа с нормативной и справочной литературой | 20 |
| реферативная работа | |
| составление опорных конспектов, тезисов | 20 |
| <i>Промежуточная аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – экзамен в форме компьютерного тестирования</i> | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студентов очного отделения

| Наименование модулей и тем | Максимальная учебная нагрузка студента (час) | Внеаудиторная работа студента (час) | Количество аудиторных часов | | |
|---|--|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------|----------|
| | | | Всего | в том числе: | |
| | | | | Теоретическое обучение | ЛПЗ |
| Модуль 1. Основы метрологии | 16 | 6 | 10 | 8 | 2 |
| Тема 1.1. Введение. Объекты и субъекты метрологии | 4 | 2 | | 2 | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | 4 | | | 2 | 2 |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | 4 | 2 | | 2 | |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | 4 | 2 | | 2 | |
| Модуль 2. Основы стандартизации | 20 | 6 | 14 | 12 | 2 |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | 4 | 2 | | 2 | |
| Тема 2.2. Средства стандартизации. | 4 | 2 | | 2 | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | 2 | | | 2 | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | 2 | | | 2 | |
| Тема 2.5. Международное и региональное сотрудничество в области | 2 | | | 2 | |
| Тема 2.6. Правовая база стандартизации | 6 | 2 | | 2 | 2 |
| Модуль 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг | 18 | 6 | 12 | 10 | 2 |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия Оценка и подтверждение соответствия | 4 | 2 | | 2 | |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | 2 | | | 2 | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | 4 | 2 | | 2 | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | 4 | | | 2 | 2 |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | 4 | 2 | | 2 | |
| Итого: | 54 | 18 | 36 | 30 | 6 |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студентов заочного отделения

| Наименование модулей и тем | Максимальная учебная нагрузка студента (час) | Внеаудиторная работа студента (час) | Количество аудиторных часов | | |
|---|--|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------|----------|
| | | | Всего | в том числе: | |
| | | | | Теоретическое обучение | ЛПЗ |
| Модуль 1. Основы метрологии | 16 | 12 | 4 | 2 | 2 |
| Тема 1.1. Введение. Объекты и субъекты метрологии | 4 | 2 | 2 | 2 | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | 4 | 2 | 2 | | 2 |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | 4 | 4 | | | |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | 4 | 4 | | | |
| Модуль 2. Основы стандартизации | 20 | 18 | 2 | 2 | - |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | 4 | 4 | | | |
| Тема 2.2. Средства стандартизации. | 4 | 2 | 2 | 2 | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | 2 | 2 | | | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | 2 | 2 | | | |
| Тема 2.5. Международное и региональное сотрудничество в области | 2 | 2 | | | |
| Тема 2.6. Правовая база стандартизации | 6 | 6 | | | |
| Модуль 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг | 18 | 16 | 2 | 2 | - |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия Оценка и подтверждение соответствия | 4 | 4 | | | |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | 2 | 2 | | | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | 4 | 4 | | | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | 4 | 4 | | | |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | 4 | 2 | 2 | 2 | |
| Итого: | 54 | 46 | 8 | 6 | 2 |

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объём часов | Уровень освоения |
|--|---|--------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Модуль 1. Основы метрологии | | 8/2/6 | |
| Тема 1.1. Введение. Объекты и субъекты метрологии | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Структура дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных фаз, дисциплины. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации. Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Субъекты метрологии: Госстандарт России, | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Оформление схем: «Объекты метрологии», «Субъекты метрологии» | 2 | 3 |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Измерения основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам. Средства измерений. Определение. Классификация. Назначение. | | |
| | Практическая работа №1. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм. | 2 | 2 |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | Содержание учебного материала | 2 | 1.2 |
| | Основной постулат метрологии. Уравнение измерений. Шкалы измерений, их определения. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности. Определение. Классификация погрешностей. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ. | 2 | 3 |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственный метрологический контроль за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства. | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Оформление сообщения «Ответственность за нарушение метрологических правил» | 2 | 3 |

| | | | |
|---|--|---------------|-----|
| Модуль 2. Основы стандартизации | | 12/2/6 | |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Цели и задачи стандартизации в России. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации: понятия, классификация объектов. | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа №4 «Оформление схемы: «Субъекты стандартизации», «Объекты стандартизации» | 2 | 2 |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | Содержание учебного материала | 2 | 1.2 |
| | Средства стандартизации - нормативные документы (НД). Понятие. Виды НД, их определение. Правовая нормативная база НД. Регламенты и технические регламенты. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий. Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Подготовка сообщения «Организация работ по стандартизации в РФ». | 2 | 3 |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Федеральный закон РФ «О техническом регулировании». Новая система установления и применения требований к продукции, процессам производства, работам и услугам. Основные инструменты технического регулирования – технические регламенты, правила, вводимые Федеральными законами; национальные стандарты – правила для добровольного использования; процедуры подтверждения соответствия; аккредитация; государственный контроль и надзор. Формирование в стране комплекса технических регламентов, научно-технической деятельности в интересах национальной экономики. Обеспечение технологической безопасности государства | | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Уровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных уровней, их взаимосвязь. | | |
| Тема 2.5 Международное и региональное | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества | | |

| | | | |
|--|--|---------------|-----|
| сотрудничество в области | Международные организации по стандартизации; ИСО, МЭК. Их правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Правила разработки и принятия международных стандартов. Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЕЛЭК и др. Цели, задачи, состав участников и структура | | |
| Тема 2.6 Правовая база стандартизации | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Правовая база стандартизации. Федеральные законы и подзаконные акты. Организационно-методические документы в области стандартизации. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов. Объекты и формы. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований. | | |
| | Практическая работа №2. Изучение правовой основы стандартизации. Основные положения и нормы Закона «О техническом регулировании» | 2 | 2 |
| Модуль 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг | | 10/2/8 | |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Оценка и подтверждения соответствия: понятие, формы, назначение, значение сертификации в рыночных условиях. . Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательной сертификации. Декларирование соответствия: объекты, схемы. | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 6. Оформление доклада «История возникновения сертификации и роль сертификации в повышении качества продукции» | 2 | 3 |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории. Функции, права и обязанности. Средства сертификации и декларирования | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Составление перечня исходных документов, предъявляемых предприятием-изготовителем в орган по сертификации продукции и услуг | 2 | 3 |

| | | | |
|--|---|-----------|-----|
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Категория и виды стандартов, технические регламенты, другие НД для целей сертификации. Обязательная и добровольная сертификация: объекты, системы, статус | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и определение подлинности сертификатов | 2 | 3 |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Методы сертификации: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии, знаки соответствия и знаки обращения на рынке | | |
| | Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятия общественного питания (Работа с ГОСТ Р 50762-2007 "Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания.) | 2 | 2 |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | Содержание учебного материала | 2 | 1,2 |
| | Объекты сертификации в сфере услуг. Формирование системы сертификации услуг и выбор ее участников «Правилами по проведению сертификации в РФ». Схемы сертификации. Оценка выполнения работы или оказания услуги; проверка результатов проведенной работы или оказания услуги; инспекционный контроль за сертифицированными работами и услугами. | | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 9. Ознакомление с условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов (изделий, блюд), СанПиН 4117-86 для предприятий общественного питания с | 2 | 3 |
| Всего: | | 54 | |
| в том числе: | | | |
| теоретическое обучение | | 30 | |
| практические занятия | | 6 | |
| внеаудиторная самостоятельная работа | | 18 | |

2.3. Тематика практических занятий

В программу по дисциплине введены практические занятия, которые являются формой индивидуально-группового и практико-ориентированного обучения на основе реальных или модельных ситуаций применительно к виду и профилю профессиональной деятельности обучающегося. Занятия рассчитаны на проведение в малых группах. Практические занятия проводятся по 1 и 2 модулям. Тематика обучающихся практических занятий представлена в таблице 3.

Основной целью занятий является формирование умений в наиболее сложных и общезначимых вопросах дисциплины, решении расчетных и практико-ориентированных задач. Тематика практических занятий представлена в таблице 3.

Таблица 3.- Тематика практических занятий

| № п п | Учебно-образовательная программа Цели | Тематика | Рекомендуется для области знаний (семестры) | | | | | | | |
|-------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. | Цель: формирование умений и навыков проводить измерения с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания | Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм. | | | | * | | | | |
| 2. | Цель: формирование умений анализировать и применять основные положения и нормы Закона «О техническом регулировании» в профессиональной деятельности | Изучение правовой основы стандартизации. Основные положения и нормы Закона «О техническом регулировании» | | | | * | | | | |
| 3 | Цель: формирование умений и навыков анализировать по определению типа и класса предприятия общественного питания | Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятия общественного питания (Работа с ГОСТ Р 50762-2007 "Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания.) | | | | * | | | | |

Практические занятия по каждой теме обеспечены учебными пособиями с набором вариативных заданий (расчетных и организационно-практических задач).

2.4. Внеаудиторная самостоятельная работа

Программой определен объем 18 часов самостоятельной работы студента, аудиторной и внеаудиторной. Самостоятельная работа студентов, - не менее 50% от общей обязательной нагрузки студента и является важнейшим компонентом образовательного процесса, формирующего личность студента, его мировоззрение и культуру поведения, развивающим его способности к самообучению и повышению своего профессионального уровня.

Цели самостоятельной работы – формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа проводится в период изучения отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, подготовки к лабораторному практикуму, практическим занятиям, тренингам, деловым и ролевым обучающим играм, к рубежному контролю, экзамену или зачету, контрольной работе, к выполнению домашнего задания, предусмотренного рабочей учебной программой, к написанию рефератов, презентаций и доклада по ним.

Тематика СР носит профессионально-ориентированный характер и непосредственно связана с вопросами, изучаемыми по дисциплине.

Тематика внеаудиторных самостоятельных работ дана в таблице 4.

Таблица 4.- Тематика внеаудиторных самостоятельных работ

| № пп | Учебно-образовательная программа. | Тематика внеаудиторных самостоятельных работ | Рекомендуется для области знаний (семестры) | | | | | | | | | |
|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | |
| 1. | Модуль 1. Основы метрологии | | | | | | | | | | | |
| 2 | Тема 1.1. Введение. Объекты и субъекты метрологии | Оформление схем: «Объекты метрологии», «Субъекты метрологии» | | | | | | | | | | |
| 3 | Тема 1.3. Основы теории измерений | Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ. | | | | * | | | | | | |
| 4 | Модуль 2. Основы стандартизации | | | | | | | | | | | |
| 5 | Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | Оформление схемы: «Субъекты стандартизации», «Объекты стандартизации» | | | | * | | | | | | |
| 6. | Тема 2.6 Правовая база стандартизации | Изучение правовой основы стандартизации. Основные положения и нормы Закона «О техническом регулировании» | | | | * | | | | | | |
| 7 | Модуль 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг | | | | | | | | | | | |
| | Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | Составление перечня исходных документов, предъявляемых предприятием-изготовителем в орган по сертификации продукции и услуг | | | | * | | | | | | |
| 8 | Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и определение подлинности сертификатов | | | | * | | | | | | |
| 9 | Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | Ознакомление с условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов (изделий, блюд), СанПиН 4117-86 для предприятий общественного питания | | | | * | | | | | | |

2.5. Тематика реферативных работ

Таблица 5. - Тематика реферативных работ

| № пп | Учебно-образовательный модуль | Тематика самостоятельных реферативных работ | Рекомендуется для области знаний (семестры) |
|------|-------------------------------|---|---|
| | | | |

| | | | |
|----|------------------|---|---|
| | | | 4 |
| 1. | Модуль 1. | Ответственность за нарушение метрологических правил | * |
| 2. | Модуль 2. | Организация работ по стандартизации в РФ | * |
| 3. | Модуль 2. | Стандартизация и качество продукции. Государственная система стандартизации и научно-технический прогресс | * |
| 4. | Модуль 3. | История возникновения сертификации и роль сертификации в повышении качества продукции | * |

Программой предусмотрен самостоятельный выбор студентом тематики реферативно-исследовательских работ. Рефераты выполняются с обязательным наличием презентационных материалов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности; лабораторий метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены»: учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

«Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия.

«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- мультимедийное оборудование;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы);
- вербальные средства обучения (учебная и учебно-методическая литература, инструкционные карты, дидактические материалы);
- манекен «Максим» («Гоша»);
- обучающие стенды;
- дозиметр;
- противогазы ГП – 5 и ГП – 7.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

«Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- методические пособия;
- комплект плакатов;

- лабораторное оборудование.

«Учебный кулинарный цех»

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);
- блинница электрическая;
- ванны моечные;
- весы электронные;
- кофе машина;
- мясорубка;
- печь электрическая;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК;
- ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
- миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

7. ОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2. Учебная литература:

Основная:

1. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / Шишмарев В.Ю. – Москва : КноРус, 2020. – 304 с. <https://book.ru/book/932576>

2. Лифиц, И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / Лифиц И.М. - Москва: КноРус, 2020. - 299 с. <https://book.ru/book/935922>

Дополнительные источники:

1. Хрусталева, З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие / Хрусталева З.А. — Москва : КноРус, 2021. – 171 с. <https://book.ru/book/937033>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю изучаемой дисциплины.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» реализуется параллельно с дисциплинами: «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания», «Правовые основы предпринимательской деятельности» и профессиональный модуль (ПМ) 01 « Организация производства приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Изучение программы дисциплины завершается итоговой аттестацией в форме экзамена, результаты которого оцениваются на основании выполнения студентами всех зачетных мероприятий по дисциплине.

Обучающимся на протяжении всего периода изучения дисциплины оказывается постоянная консультационная помощь.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине «Метрология и стандартизация»:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины;
- наличие опыта профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация дисциплины (ОП.05.) в учебном процессе осуществляется преподавателем, данные на которого указаны в таблице 4.

Таблица 4 - Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

| № п/п | Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом | Характеристика педагогических работников | | | | | |
|-------|---|--|---|---|--|-------------------------------------|---|
| | | Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию | Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании | Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная | Стаж педагогической (научно-педагогической) работы | Основное место работы, должность | Условия привлечения к педагогической деятельности |
| 1. | Метрология и стандартизация | Морозова Анна Серафимовна, преподаватель высшей квалификационной категории | Дальневосточный институт советской торговли, специальности «Товароведение и организация продовольственными товарами | - | 16 | Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Штатный |

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, исследований.

Таблица 7. - Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Умения: | |
| применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| Знания: | |

| | |
|--|--|
| основных понятий метрологии | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| задач стандартизации, ее экономической эффективности | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| форм подтверждения соответствия | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |
| терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | Текущий контроль в форме: выполнения индивидуальных заданий на аудиторных занятиях; выполнения и защиты практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ. |

4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 8. - Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к своей профессии | Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - демонстрация умений выбирать и применять методы и способы выполнения индивидуальных профессиональных заданий, способность оценивать эффективность и качество их выполнения | Экспертное наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | -демонстрация умения принимать решения в различных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных | -демонстрация умения оперативного поиска и использования необходимой информации для | Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, |

| | | |
|---|--|--|
| задач, профессионального и личностного развития. | качественного выполнения профессиональных заданий, профессионального и личностного развития. | при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку полученной информации, в т.ч. и с использованием программного обеспечения. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. |
| ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды. | демонстрация умения работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды. | Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащихся коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | -демонстрация умения брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | -демонстрация умения способности организации и планирования самостоятельных занятий при изучении дисциплины. демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации | Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности. |

| | | |
|---|--|--|
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | -демонстрация умения ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | -исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Экспертное наблюдение и оценивание освоения основ военной службы и обороны государства, оперативного применения основных мероприятий гражданской обороны, владения способами защиты населения от оружия массового поражения. |

4.3 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 9.- Формы и методы контроля и оценки результатов сформированности профессиональных компетенций обучающихся

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|---|--|
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | - демонстрация знаний об организации технологического процесса и навыков в приготовлении полуфабрикатов при производстве и хранении сложной кулинарной продукции. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов тестирования; - результатов участия в практических занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | -демонстрация умения организации технологического процесса и навыков в приготовлении полуфабрикатов при производстве и хранении сложной кулинарной продукции, -проведение контроля качества полуфабрикатов | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов тестирования; - результатов участия в практических занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | -демонстрация умения организации технологического процесса и навыков в приготовлении полуфабрикатов при производстве и хранении сложной кулинарной продукции, -проведение контроля качества полуфабрикатов | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление | - демонстрация умения организовывать и | Оценка в рамках текущего контроля: |

| | | |
|---|---|--|
| канапе, легкие и сложные холодные закуски | проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски | - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | - демонстрация умения организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | - демонстрация навыков разрешения ситуаций, возникающих при организации приготовления сложных холодных соусов | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов | -демонстрация умения выполнять требования, предъявляемые к процессам' механической кулинарной обработке продовольственного сырья, для приготовления сложных супов | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | -демонстрация умения выполнять несложные расчеты для приготовления сложных горячих соусов и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях, -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление | -демонстрация навыков организовывать и | Оценка в рамках текущего контроля: |

| | | |
|---|---|--|
| <p>сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> | <p>проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, составления технологической документации для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <p>- демонстрация умений, организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; участвовать в организации проведения оценки качества различных способов тепловой обработки пищевых продуктов</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> | <p>-демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> | <p>-демонстрация умения организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |
| <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> | <p>-демонстрация умения организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля. |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> | <p>-демонстрация умения организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля.</p> |
| <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> | <p>-демонстрация умений организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля.</p> |
| <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p> | <p>-демонстрация умения организовать и проводить технологический процесс приготовления сложных горячих десертов</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля.</p> |
| <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p> | <p>- демонстрация умения участвовать в планировании основных показателей производства</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения по результатам планирования основных показателей производства</p> |
| <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p> | <p>- демонстрация умения планировать выполнение работ исполнителями</p> | <p>Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения результатов планирования выполнения работ исполнителями.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива | -демонстрация умения организовывать работу трудового коллектива | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка освоения результатов организации работы трудового коллектива |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | -демонстрация умения контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка организации контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учётно-отчетную документацию | - демонстрация умения вести утвержденную учётно-отчетную документацию | Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов участия в семинарских занятиях; -экспертная оценка умений вести утвержденную учётно-отчетную документацию |

Таблица 9- Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения

| № пп | Результаты обучения | Учебно-образовательные модули | | | | | |
|------|--|-------------------------------|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Обобщенные общекультурные и профессиональные компетенции | | | | | | |
| 1.1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | | | * | | |
| 1.2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | | | * | | |
| 1.3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | | | * | | |
| 1.4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | | | * | | |
| 1.5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | | | * | | |
| 1.6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | | | * | | |

| | | | | | | | |
|-------|---|--|--|--|---|--|--|
| 1.7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | | | | * | | |
| 1.8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | | | * | | |
| 1.9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | | | * | | |
| 1.10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | | | | * | | |
| 1.11. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | * | | |
| 1.12. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | * | | |
| 1.13. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | * | | |
| 1.14. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски | | | | * | | |
| 1.15. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | | | * | | |
| 1.16. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | | | | * | | |
| 1.17. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов | | | | * | | |
| 1.18. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | | | | * | | |
| 1.19. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | | | | * | | |
| 1.20. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | | | * | | |
| 1.21. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | | | | * | | |
| 1.22. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | | | | * | | |
| 1.23. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | | | | * | | |
| 1.24. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | | | | * | | |
| 1.25. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | | | | * | | |
| 1.26. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | | | | * | | |
| 1.27. | Участвовать в планировании основных показателей производства | | | | * | | |
| 1.28. | Планировать выполнение работ исполнителями | | | | * | | |
| | Организовывать работу трудового коллектива | | | | * | | |
| 1.29. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | | | | * | | |
| 1.30. | Вести утвержденную учётно-отчетную документацию | | | | * | | |
| 2. | знания: | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|--|--|--|---|--|--|
| 2.1 | основных понятий метрологии; | | | | * | | |
| 2.2 | задач стандартизации, ее экономической эффективности | | | | * | | |
| 2.3 | форм подтверждения соответствия | | | | * | | |
| 2.4. | основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; | | | | * | | |
| 2.5 | терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | | | | * | | |
| | умения: | | | | | | |
| 2.6. | применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов | | | | * | | |
| 2.7 | оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой | | | | * | | |
| 2.8. | использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества | | | | * | | |
| 2.9. | приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | | | | * | | |

4.4. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 10. - Оценка индивидуальных образовательных достижений и компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с применением рейтинговой технологии

| № п/п | Наименование работ | Всего баллов 100 | | | |
|-------|--|---|--------------------------------|--|--------------------------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 41 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | Оценка уровня освоения дисциплины | Оценка компетенций обучающихся | Оценка уровня освоения дисциплины | Оценка компетенций обучающихся |
| 1 | Теоретический материал | 4,5(9x0,5) | 4,5(9x0,5) | 4,0(8x0,5) | 4(8x0,5) |
| 3 | Практические работы | 5(1x5) | 5(1x5) | 6(1x6) | 6(1x6) |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа (составление презентаций) | 5 | 5 | 8 | 8 |
| 5 | Внеаудиторная самостоятельная работа (сообщения, рефераты, доклады,) | 3 | 3 | | |
| 6 | Промежуточная аттестация | | | 20 | |
| 7 | Посещаемость | | 5 | 4 | |
| | Итого | | 40 | 60 | |
| | Всего: | | | 100 | |

5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 11. – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

| № п/п | Баллы по рейтингу | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|-------|-------------------|---|----------------|
| | | вербальный аналог | балл (отметка) |
| 1 | 41 | допуск | |
| 2 | 61-75 | удовлетворительно | 3 |
| 3 | 76-90 | хорошо | 4 |
| 4 | 91-100 | отлично | 5 |
| 5 | 61-100 | зачтено | |
| 6 | менее 61 | не зачтено | |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5. ГЛОССАРИЙ

Таблица 12. - Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в дисциплине «Метрология и стандартизация»

| | |
|--|---|
| Стандартизация и сертификация гостиничных услуг | |
| Аккредитация | Официальное признание того, что испытательная лаборатория правомочна осуществлять испытания либо конкретные типы испытаний продукции. |
| Аккредитующий орган | Орган, который управляет системой аккредитации и проводит аккредитацию организаций, являющихся объектами аккредитации в управляемой им системе аккредитации |
| Аттестат аккредитации | документ, выдаваемый в соответствии с правилами государственной системы сертификации, удостоверяющий право органа по сертификации или испытательной лаборатории (центра) выполнять конкретные работы в определенной сфере деятельности; |
| Аудит (в сертификации) | независимый анализ деятельности аккредитованных органов по сертификации и (или) испытательных лабораторий (центров), а также проводимый по инициативе заявителя контроль соответствия установленным требованиям сертифицированной продукции, процессов, работ и услуг |
| Безопасность | Отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба |
| Государственный эталон единицы величины | Эталон единицы величины, признанный решением уполномоченного на то государственного органа в качестве исходного на территории государства |

| | |
|---|---|
| Стандарт | официальный документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ/оказания услуг. Стандарт также может содержать правила и методы исследований (испытаний) и измерений, правила отбора образцов, требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения. |
| Национальный стандарт | стандарт, утвержденный национальным органом РФ по стандартизации |
| Международный стандарт | стандарт, принятый международной организацией |
| Стандартизация | Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг. |
| Унификация | оптимизация количества размеров или видов продукции, процессов или услуг, необходимых для удовлетворения основных потребностей. Унификация, как правило, связана с сокращением многообразия. В русской версии термин "унификация" обычно понимают как приведение к единообразию технических характеристик изделий, документации, терминов, обозначений и т.п. |
| Измерительная техника | Совокупность технических средств и методик проведения измерений |
| Услуга как объект стандартизации | услуги и условия для обслуживания населения, так и производственные услуги для предприятий и организаций |
| Форма сертификации | определенная совокупность действий, официально принимаемая или устанавливаемая в качестве доказательства соответствия продукции заданным требованиям. |
| Центр по сертификации | лицо (юридическое), выполняющее одновременно функции испытательной лаборатории и органа по сертификации |
| Центральный орган системы сертификации | орган, возглавляющий систему сертификации однородной продукции |
| Экологический аспект деятельности | элемент деятельности организации, ее продукции или услуг, связанный взаимодействием с окружающей средой. |
| Эксперт по аккредитации | лицо, осуществляющее все или отдельные функции по аккредитации и аттестации организаций, компетентность которого признана аккредитующим органом. |
| Совместимость | Пригодность продукции. Процессов или услуг к совместному, но не вызывающему нежелательных взаимодействий использованию для выполнения установленных требований при заданных условиях |
| Аттестация организации | Проверка организации с целью определения ее соответствия установленным требованиям (критериям) аккредитации. |
| Безопасность | Состояние защищенности жизненно важных интересов личности, общества, организации, предприятия от потенциально и каких-либо угроз, либо отсутствие таких угроз. |
| Декларация о соответствии | документ поставщика (изготовителя, продавца) установленной государственной системой сертификации формы, удостоверяющей соответствие продукции установленным требованиям; |
| Заявитель | физическое или юридическое лицо (изготовитель, продавец, исполнитель), представившее продукцию, процесс, работу, услугу на сертификацию и отвечающее за ее качество и безопасность |
| Нормативный документ по сертификации | документ, устанавливающий нормы, правила, характеристики, принципы, касающиеся различных видов деятельности по сертификации или ее |

| | |
|---|--|
| | результатов, утвержденный компетентным органом в порядке, установленном законодательством о стандартизации |
| Орган по сертификации продукции, процессов, работ, услуг | юридическое лицо, аккредитованное на проведение работ по сертификации в определенной сфере деятельности в порядке, установленном государственной системой сертификации |
| Сертификация | письменное подтверждение органом, не зависимым от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя), соответствия продукции, процесса, работы, услуги требованиям, установленным в нормативных документах |
| Сертификат соответствия | документ, выданный по правилам государственной системы сертификации, указывающий, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированная продукция, процесс, работа, услуга соответствуют требованиям технических регламентов, стандартов или иных нормативных документов |
| Эксперт – аудитор по сертификации – | специалист, аттестованный в установленном порядке для проведения работ по сертификации или аккредитации в определенной сфере деятельности |
| Внутренний аудит | проводится сотрудниками предприятия или от его имени |
| Внешний аудит | проводится внешними по отношению к предприятию организациями - заказчиком продукции или, например, органом по сертификации. Когда аудит осуществляется заказчиком продукции, он называется аудитом второй стороной. Внешний аудит, проводимый независимой от предприятия и заказчика организацией, называется аудитом третьей стороной. Такой вид аудита используется при сертификации |
| ISO | международная система сертификации, которая направлена на подтверждение соответствия систем менеджмента предприятий утвержденным стандартам ISO. Сертификат ISO является официальным документом международного образца, подтверждающим соответствие системы менеджмента утвержденным нормативными документами системы сертификации ISO. Данный вид сертификации подразумевает осуществление контроля качества и стабильности производства на всех его этапах и уровнях |
| ГОСТ (государственный стандарт) | нормативно-технический документ, в котором четко прописаны требования и нормы к конкретному виду продукции |
| Закон о сертификации продукции и услуг | законодательно-нормативный документ, принятый Правительством Российской Федерации, для контроля и регламентирования сертификации на государственном уровне. В настоящее время данный закон утратил свою юридическую силу в связи с принятием Закона о техническом регулировании |
| Техническое регулирование | Правовое регулирование в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, правовое регулирование отношений в области оценки соответствия |
| Закон о техническом регулировании | законодательно-нормативный документ, который был принят Правительством Российской Федерации, с целью контроля сертификации в системе, утвержденных законодательством, технических регламентов |
| Добровольный сертификат соответствия | документ, который на официальном уровне подтверждает соответствие продукции утвержденным российским законодательством стандартам и требованиям. Добровольный сертификат, по собственной инициативе, получает производитель (либо продавец) на продукцию, которая не подлежит обязательной сертификации |
| Роспотребнадзор | Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека |

| | |
|---|---|
| Росстандарт. | Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии в России. |
| Техрегламент | это нормативно-правовой документ в Российской Федерации, который устанавливает обязательные для исполнения и применения требования и нормы технического регулирования |
| Обязательная сертификация | осуществляется в случаях, предусмотренных законодательными актами Российской Федерации. При обязательной сертификации действие сертификата и знака соответствия распространяется на всей территории РФ |
| Добровольная сертификация | проводится по инициативе заявителей (изготовителей, продавцов, исполнителей) в целях подтверждения соответствия продукции требованиям стандартов, технических условий, рецептур и других документов, определяемых заявителем |
| Декларация о соответствии | документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая (продаваемая) им продукция соответствует установленным требованиям сертификации (Закон Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг", статья 7) |
| Идентификация - | процедура, посредством которой устанавливается соответствие продукции требованиям, которые предъявляются к ней (к данному виду или типу) в нормативных или информационных документах. |
| Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией - | контрольная оценка соответствия, цель которой установить, что продукция продолжает соответствовать заданным требованиям, подтвержденным при сертификации |
| Услуга как объект стандартизации | включает как услуги и условия для обслуживания населения, так и производственные услуги для предприятий и организаций |

6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

БЫЛО:

СТАЛО:

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
в г. Артеме



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала
О.И. Иванюга

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.05 Метрология и стандартизация

к программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Год набора на ООП
2019

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического совета

от 18 мая 2020 года №7

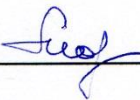
Председатель  О.И. Иванюга

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании кафедры ТПСД

Протокол №13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

Разработчик:  А.С. Морозова

Преподаватель кафедры ТПСД

«21» апреля 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-------------|
| 1. Общие положения | 4 |
| 2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке | 4 |
| 3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля | 5 |
| 4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений | 6 |
| 5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации | 8 |
| 6. Структура контрольных заданий | 10 |
| 6.1 Задания текущего контроля | 10 |
| 6.2 Задания промежуточной аттестации | 17 |
| 7. Шкала оценки образовательных достижений | 23 |
| 8. Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников | 24 |

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с:

- программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки;
- программой учебной дисциплины.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели оценки результатов |
|--|--|
| Умения: | |
| У1 Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов | Выполнение действий по применению требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов |
| У2 Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой | Выполнение действий по оформлению технической документации в соответствии с действующей нормативной базой |
| У3 Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; | Выполнение действий по использованию в профессиональной деятельности документации систем качества |
| У4 Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | Выполнение действий по переводу несистемных величин измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ |
| Знания: | |
| З1 Основные понятия метрологии | Формулировка значений основных понятий метрологии |
| З2 Задачи стандартизации, ее экономическую эффективность | Перечисление основных задач стандартизации, ее экономической эффективности |
| З3 Формы подтверждения соответствия | Приведение примеров формы подтверждения соответствия продукции и услуг |
| З4 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов | Перечисление основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов |
| З5 Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | Характеристика терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими |

3. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 2

| Профессиональные и общие компетенции | Показатели оценки результата |
|--|------------------------------|
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. | |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | |
| ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. | |
| ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. | |
| ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. | |
| ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве. | |
| ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане. | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды. | |

| | |
|---|--|
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | |

4. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

| Наименование элемента умений или знаний | Виды аттестации | |
|--|---|--|
| | Текущий контроль | Промежуточная аттестация |
| Умения: | | |
| У1 Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; | Выполнение практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |
| У2 Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; | Выполнение практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |
| У3 Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; | Выполнение практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |
| У4 Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Выполнение практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |
| Знания: | | |
| З1 Основные понятия метрологии | Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |
| З2 Задачи стандартизации, ее экономическую эффективность | Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |
| З3 Формы подтверждения соответствия | Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |
| З4 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; | Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |
| З5 Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ | Экзамен в форме компьютерного тестирования |

5. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений в рамках освоения профессиональных компетенций

5.1 Распределение типов контрольных заданий по элементам умений

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания | | | |
|--|--------------------------|---------|------|------|
| | У1 | У2 | У3 | У4 |
| Введение. Тема 1. Объекты и субъекты метрологии | | | | BCP1 |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | Практ.1 | | | BCP4 |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | | | | |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | BCP4 | | | BCP3 |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | | | BCP3 | |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | BCP5 | | | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | | Практ.2 | | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | | | BCP7 | |
| Тема 2.5 Международное и региональное сотрудничество в области | | | | |
| Тема 2.6 Правовая база стандартизации | | Практ.2 | | |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия | | Практ.3 | | |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | BCP8 | | | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | | | | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | | | BCP9 | |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | BCP10 | | | |

5.1 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания | | | | |
|--|--------------------------|---------|-------|---------|---------|
| | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 |
| Введение. Тема 1. Объекты и субъекты метрологии | BCP1 | | | | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | | | | | Практ.1 |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | | | | | |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | BCP4 | | | | BCP3 |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | | BCP6 | | | |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | | | | BCP 5 | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | | | | Практ.2 | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | | | | BCP7 | |
| Тема 2.5 Международное и региональное сотрудничество в области | | | | BCP7 | |
| Тема 2.6 Правовая база стандартизации | | Практ.2 | | | Практ.2 |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия | | | BCP8 | | Практ.3 |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | | | BCP8 | | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | | | BCP10 | | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | | | BCP9 | | |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | | | BCP10 | | |

Таблица 5.2

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания | | | | | | | | |
|---|--------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|------|-------|
| | ОК.1 | ОК.2 | ОК.3 | ОК.4 | ОК.5 | ОК.6 | ОК.7 | ОК.8 | ОК.9 |
| Введение. Тема 1. Объекты и субъекты метрологии | ИДЗ 1 | лаб.1 | | | | | | | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | | | | BCP 1 | | | | | |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | | | | BCP 2 | | | | | |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | | | | | BCP 3 | | | | |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | | | | | | BCP 4 | | | лаб.2 |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | | | | | | BCP 5 | | | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | | | | | | | практ.1 | | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | | | BCP 7 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------|-------|--|--|---------|
| Тема 2.5 Международное и региональное сотрудничество в области | | | | | | | | | | | | | | | | ИДЗ 1 | | | | |
| Тема 2.6 Правовая база стандартизации | | | | | | | | | | | | | | | | | ИДЗ 2 | | | |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | практ.2 |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|---------|---------|--------|
| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК. 1.3 | ПК. 2.1 | ПК. 2.2 | ПК. 2.3 | ПК. 3.1 | ПК. 3.2 | ПК. 3.3 | ПК. 3.4 | ПК. 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 5.1 | ПК. 5.2 | ПК. 6.1 | ПК. 6.2 | ПК. 6.3 | ПК. 6.4 | ПК. 6.5 | |
| Введение. Тема 1. Объекты и субъекты метрологии | лаб.1 | | | | | лаб.1 | | | | | | | | | | | ВСР 1 | | | | | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | | | ВСР 1 | | | | | лаб.1 | | | | | | | | | | | | | ИДЗ 1 | |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | | ВСР 2 | | | | ИДЗ 1 | | | | | | | ВСР 3 | | | | | | практ. 2 | | | |
| Тема 1.4. Государственная | | | | | | | | | ВСР 2 | | | | | | | | | | | | | ИД 3 3 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------|-------|-------|--|-------|--|----------|--|-------|----------|--|-------|--------|--|--|--------|--|--|-----------|
| система обеспечения единства измерений | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | | | | BCP 3 | | | | | | | | | BCP 3 | | | | | | | |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | | | | BCP 4 | | | | | | | прак т.2 | | | | | | BC P 2 | | | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | | | | | | | | BCP 4 | | | | | | | | | | | | пра кт. 1 |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | | | ИДЗ 3 | | | | | | | BCP 4 | | | | | | | | | | |
| Тема 2.5 Международное и региональное сотрудничество в области | | | | BCP 5 | | | | прак т.1 | | | | | | лаб .2 | | | | | | BCP 7 |
| Тема 2.6 Правовая база стандартизации | | | | | | лаб.2 | | | | | | | BCP 7 | | | | | | | BCP 5 |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия | | BCP 7 | | | | | | ИДЗ 2 | | | | | BCP 5 | | | | | | | ИД 3 2 |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | пра кт. 2 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| качества продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

6. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

6.1 Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам умений, контролируемых на промежуточной аттестации

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания | | | |
|--|--------------------------|---------|-------------|-------|
| | У1 | У2 | У3 | У4 |
| Введение. Тема 1. Объекты и субъекты метрологии | 13-17 | | | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | | | | 29-41 |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | | | | 18-28 |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | 6-12 | | | |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | 42-51 | | | |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | | | 52-56 | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | | 59-63 | | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | | 64-75 | | |
| Тема 2.5 Международное и региональное сотрудничество в области | | | 66,76,69,70 | |
| Тема 2.6 Правовая база стандартизации | | 63-65 | | |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия | | | | |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | | | | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | | | 87-91 | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | | 92-100 | | |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | | 115-127 | | |

6.2 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания | | | | |
|--|--------------------------|-------|--------|---------|---------|
| | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 |
| Введение. Тема 1. Объекты и субъекты метрологии | 1-17 | | | | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | 20-41 | | | | |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | 18-20 | | | | |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | 21-28 | | | | |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | | 42-51 | | | |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | | | | 52-61 | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | | 59-68 | | | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | | 55-59 | | | |
| Тема 2.5 Международное и региональное сотрудничество в области | | | | | 69-76 |
| Тема 2.6 Правовая база стандартизации | | 63-65 | | | |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия | 77-84 | | 73-86 | | |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | | | 107-99 | | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | | | 90-99 | | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | | | | | 100-114 |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | | | | 115-127 | |

7. Распределение типов и количества контрольных заданий в рамках освоения компетенций, контролируемых на промежуточной аттестации¹

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--|
| | ПК. 1.1 | ПК. 1.2 | ПК. 1.3 | ПК. 2.1 | ПК. 2.2 | ПК. 2.3 | ПК. 3.1 | ПК. 3.2 | ПК. 3.3 | ПК. 3.4 | ПК. 4.1 | ПК. 4.2 | ПК. 4.3 | ПК. 4.4 | ПК. 5.1 | ПК. 5.2 | ПК. 6.1 | ПК. 6.2 | ПК. 6.3 | ПК. 6.4 | ПК. 6.5 | |
| Введение. Тема 1. Объекты и субъекты метрологии | | | | | | | | | | 15-27 | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | | | | | | | | | | | 10-23 | | | | | | | | | | | |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | | | | | | | | | | | | 55-65 | | | | | | | | | | |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | | | | | | | | | | | | | 90-109 | | | | | | | | | |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | | | | | | | | | | | | | | 86-115 | | | | | | | | |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | | | | | | | | | | | | | | | 158-164 | | | | | | | |

¹ указывается форма контроля, которая применима для оценки образовательного результата в ходе текущей (ДФК) и промежуточной аттестации (экзамена/зачета/дифференцированного зачёта)

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| Содержание учебного материала по программе УД | Тип контрольного задания | | | | | | | | |
|--|--------------------------|------|---------|---------|-------|---------|---------|---------|---------|
| | ОК.1 | ОК.2 | ОК.3 | ОК.4 | ОК.5 | ОК.6 | ОК.7 | ОК.8 | ОК.9 |
| Введение. Тема 1. Объекты и субъекты метрологии | 1-6 | 7-27 | | | | | | | |
| Тема 1.2. Средства и методы измерений | | | | | 28-40 | | | | |
| Тема 1.3. Основы теории измерений. | | | | | | | | | |
| Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений | | | | | | | | | |
| Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования | | | | | | | | | |
| Тема 2.2 Средства стандартизации. | | | 145-150 | | | | | | |
| Тема 2.3. Техническое регулирование | | | | 151-153 | | | | | |
| Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации | | | | | | | 182-195 | | |
| Тема 2.5 Международное и региональное сотрудничество в области | | | | | | | | | 166-181 |
| Тема 2.6 Правовая база стандартизации | | | | | | | | 154-159 | |
| Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия | | | | | | 159-165 | | | |
| Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции. | | | | | | | | | |
| Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация | | | | | | | | | |
| Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг | | | | | | | | | |
| Тема 3.5. Сертификация услуг общественного питания | | | | | | | | | |

8. Структура контрольных заданий

8.1. Задания текущего контроля

Раздел 1. Основы метрологии

Тема 1. Введение. Объекты и субъекты метрологии

Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Оформление схем: «Объекты метрологии», «Субъекты метрологии»

Проверяемые результаты обучения: З1, У4,

Формируемые компетенции ОК.5,

Текст задания:

1. Изучите теоретический материал

2. Оформите схемы: «Объекты метрологии», «Субъекты метрологии»

Основных критериев при оформлении схемы два: понятность и наглядность.

Во-первых, это четкость изображения, все надписи должны быть читаемы без использования увеличительных приборов.

Во-вторых, стилистическое соответствие с остальными не текстовыми объектами вашей работы.

В-третьих, каждый элемент должен иметь границы, для удобства восприятия.

В-четвертых, удобство переходов, логика переходов не должна нарушаться.

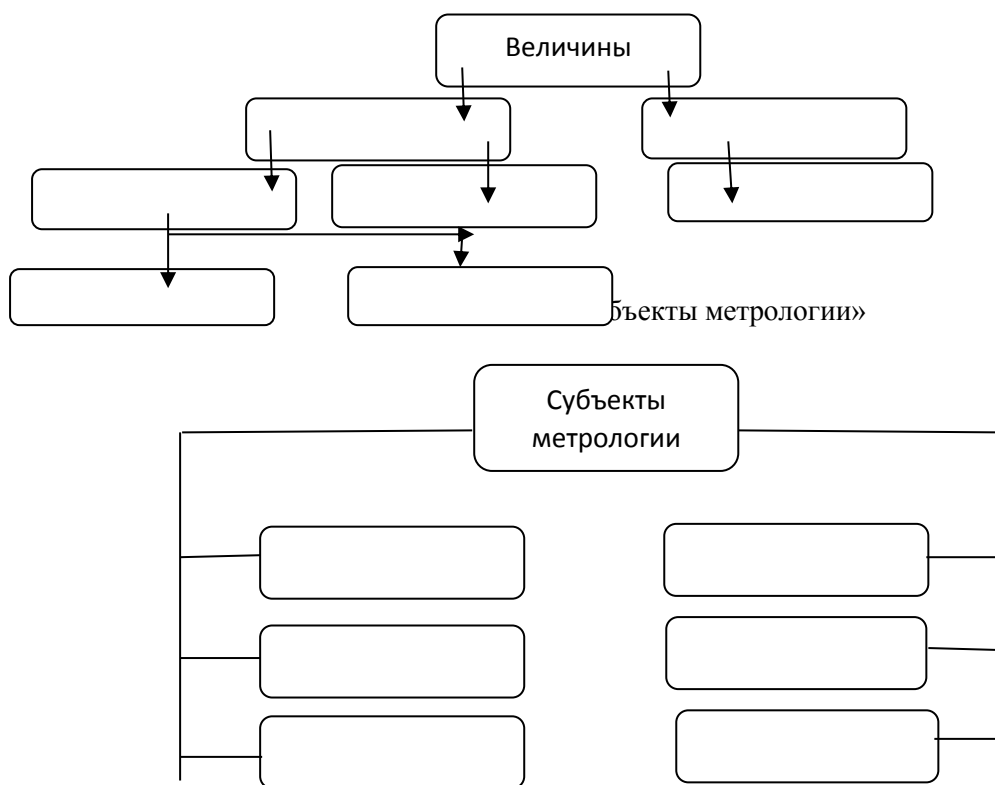


Схема 2 – «Субъекты метрологии»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.2. Средства и методы измерений

Практическое задание 1. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных весов

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У5, У6

Формируемые компетенции ОК.4

Текст задания:

Проведите внешний осмотр:

1.1. При внешнем осмотре собранных весов должно быть установлено наличие основных обозначений по ГОСТ 29329. Отрадите в работе соответствие весов требованиям ГОСТ 29329 п.2.12.1. 48

1.2. Основные обозначения должны быть четкими, хорошо видимыми и должны быть выполнены на табличке, постоянно закрепленной на весах, или непосредственно на весах. Отрадите в отчете характер основных обозначений: четкие/нечеткие, хорошо/плохо видимы, выполнены на табличке/непосредственно на весах.

1.3. Отсутствие механических повреждений. Отрадите в отчете наличие или отсутствие механических повреждений весов.

2. Опробование. Отрадите в отчете работоспособность органов управления, аппаратуры индикации и режимов работы, заполнив табл. 1.

Таблица 1. Работоспособность органов управления, аппаратуры индикации и режимов работы

| № измерения | Наименование | Работоспособность(раб/не раб.) |
|-------------|---------------------------|--------------------------------|
| 1 | Кнопка ВКЛ/ТАРА | |
| 2 | Кнопка Ф | |
| 3 | Кнопка ВЫКЛ | |
| 4 | Дисплей | |
| 5 | Режим установок | |
| 6 | Автоматическое отключение | |
| 7 | Выбор единиц измерения | |
| 8 | Счетный режим работы | |
| 9 | Режим тарирования | |

3. Определение метрологических параметров Метрологические параметры определяют на собранных весах. При этом определяют непостоянство показаний ненагруженных весов, независимость показаний весов от положения груза на грузоприемном устройстве, чувствительность и погрешность показаний нагруженных весов. Метрологические параметры определяют методом непосредственной оценки при помощи образцовых гирь 4-го разряда.

3.1. Непостоянство показаний ненагруженных весов определяют перед установлением других метрологических параметров нагруженных весов. При определении непостоянства показаний ненагруженных весов на грузоприемное устройство помещают гири допуски массой, равной при эксплуатации $1e$ (e – цена поверочного деления) и регулятором «нуля» или тары устанавливают весы в нулевое положение (положение равновесия). Непостоянство показаний определяют для настольных весов и рычажных безменов при выведении их из положения равновесия нажатием рукой на грузоприемную площадку весов с определением и регистрацией массы. В случае невозвращения указателя отсчетного устройства в нулевое положение (положение равновесия) необходимо снять или положить на грузоприемное устройство гири-допуски. Непостоянство показаний ненагруженных весов не должно превышать значений $\pm 1e$. Отрадите в протоколе непостоянство показаний не нагруженных весов, заполнив табл. 2.

Таблица 2. Непостоянство показания ненагруженных весов

| № измерения | Масса начальной гири допуски, кг | Измеряемая масса, при нажатии рукой | Масса гирь-допуска для компенсации непостоянства измерений |
|-------------|----------------------------------|-------------------------------------|--|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Подготовка презентационных материалов по теме
Проверяемые результаты обучения: 35, У4.
Формируемые компетенции: ОК.6

Текст задания:

1. Выбор темы, постановка цели и задач презентации, определение ключевых моментов темы и заключения.

2. Составление плана будущей презентации

3. Порядок создания презентации

- все слайды презентации должны быть выдержаны в едином стиле

- оформление слайда не должно отвлекать внимание от его содержательной части

- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта

4. Работу над презентацией следует начинать с составления автореферата в Word.

Весь текст автореферата следует разбить на логически завершенные кусочки небольшого размера.

Затем следует подобрать к каждому кусочку иллюстративный материал (рисунки, фотографии, таблицы, схемы, графики, диаграммы, видео), удовлетворяющие требованиям:

- ясность

- уместность

- привлекательность

- наглядность

- качество

- запоминаемость

5. Выступление

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.3. Основы теории измерений.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.

Проверяемые результаты обучения: 35, У4.

Формируемые компетенции: ОК.4

Текст задания

1. Изучите наименование и обозначение основных единиц Международной системы единиц

| Наименование физических величин | | Единица | | |
|---------------------------------|----------------------|--------------|---------------|---------|
| наименование | условное обозначение | наименование | обозначение | |
| | | | международное | русское |
| Основные | | | | |
| Длина | L | метр | M | м |
| Масса | M | килограмм | Rg | кг |
| Время | T | секунда | S | с |
| Сила электрического тока | I | ампер | A | A |
| Термодинамическая температура | Q | кельвин | K | K |
| Количество вещества | N | моль | mol | моль |
| Сила света | J | канделла | rd | кд |

2. Переведите внесистемные единицы измерений - градус Цельсия и ккал, в системные градус Кельвина, Фаренгейта и джоуль.

Задание 1: на этикетке импортного кондитерского изделия нанесено обозначение - энергетическая ценность 120 кДж. Переведите её в ккал.

Задание 2: на этикетке импортного кондитерского изделия написано - хранить при температуре 291 градус Кельвина. Переведите её в градусы Цельсия.

Задание 3: дана рецептура – 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. л. какао, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливочного масла. Переведите соотношение компонентов в соответствии с системой СИ.

Задание 4: на пароконвектомате установлена температура - 450 градусов Кельвина. Переведите её в градусы Цельсия.

Задание 5: в пекарном шкафу установлена температура - 545 градусов Фаренгейта. Переведите её в градусы Цельсия.

3. Отчёт составить по форме:

| Задание | Ответ |
|---------|-------|
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |
| 5. | |

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 4 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 1.4. Государственная система обеспечения единства измерений

Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Оформление сообщения «Ответственность за нарушение метрологических правил»

Проверяемые результаты обучения: У1, З1.

Формируемые компетенции: ОК.7

Текст задания:

1. Определите суть темы.
2. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
3. Тщательно изучите материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой вам литературе и не сделать элементарных ошибок.
4. Изучите подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
5. Составьте план сообщения.
6. Напишите текст сообщения.
7. Оформите презентацию.

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 2.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. «Оформление схемы: «Субъекты стандартизации», таблицы «Объекты стандартизации»

Проверяемые результаты обучения: У1, З4

Формируемые компетенции: ОК.4

1. Изучите теоретический материал
2. Оформите схему: «Объекты стандартизации», таблицу: «Субъекты стандартизации»
Основных критериев при оформлении схемы два: понятность и наглядность.
Во-первых, это четкость изображения, все надписи должны быть читаемы без использования увеличительных приборов.

Во-вторых, стилистическое соответствие с остальными не текстовыми объектами вашей работы.
 В-третьих, каждый элемент должен иметь границы, для удобства восприятия.
 В-четвертых, удобство переходов, логика переходов не должна нарушаться.

1. Схема – Классификация объектов стандартизации

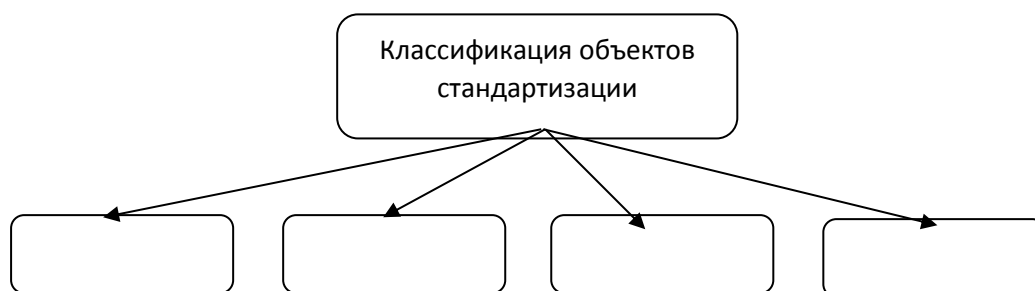


Схема 1 – Субъекты стандартизации

2. Таблица 1 – Объекты стандартизации

| Уровень субъекта стандартизации | Юридические лица, их структурные подразделения (организации по стандартизации), физические лица |
|---------------------------------|---|
| | |
| | |
| | |
| | |

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 2.2 Средства стандартизации

Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка сообщения «Организация работ по стандартизации в РФ».

Проверяемые результаты обучения: У3, 32.

Формируемые компетенции: ОК.2

1. Определите суть темы.
2. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
3. Тщательно изучите материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой вам литературе и не сделать элементарных ошибок.
4. Изучите подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
5. Составьте план сообщения.
6. Напишите текст сообщения.
7. Выступление.

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 2.3. Техническое регулирование

Проверяемые результаты обучения: У2, 35

Формируемые компетенции: ОК.4

План:

1. Основные инструменты технического регулирования
2. Государственный контроль и надзор
3. Обеспечение технологической безопасности государства

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 2.4. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации

Проверяемые результаты обучения: У2, 35

Формируемые компетенции: ОК.5

План:

1. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы
2. Определение.
3. Уровни субъектов:

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 2.5 Международное и региональное сотрудничество в области

Проверяемые результаты обучения: У2, 35

Формируемые компетенции: ОК.6

План:

1. Международные организации по стандартизации.
2. Правила разработки и принятия международных стандартов.
3. Региональные организации по стандартизации.

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 2.6 Правовая база стандартизации

Практическая работа №2. Изучение правовой основы стандартизации. Основные положения и нормы Закона «О техническом регулировании»

Проверяемые результаты обучения: У2, 35

Формируемые компетенции: ОК.3

Текст задания:

Изучите правовые основы стандартизации. Основные положения и нормы Закона «О техническом регулировании».

В ходе изучения данного Закона следует обратить внимание на следующие вопросы:

- сфера действия Закона;
- функции Ростехрегулирования в области стандартизации;
- нормативные документы в области стандартизации и требования к ним;
 - содержание государственных стандартов России, стандартов отраслей и других общественных объединений;
- порядок государственного надзора и контроля за соблюдением стандартов;
- права и обязанности государственных инспекторов;
- порядок финансирования работ по стандартизации.

Время выполнения: 80 минут.

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 7. Оформление сообщения «Стандартизация и качество продукции. Государственная система стандартизации и научно-технический прогресс»

Проверяемые результаты обучения: У3, 34.

Формируемые компетенции: ОК.2

Текст задания:

Порядок работы:

- изучите тему, подберите литературу;
- тщательное изучение материалов для того, чтобы не делать элементарных ошибок;
- выделите самое главное, что относится к заданной тематике;
- составьте подробный поэтапный план сообщения;
- напишите по пунктам плана сам текст.

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 2 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 3.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 8. Оформление доклада «История возникновения сертификации и роль сертификации в повышении качества продукции»

Проверяемые результаты обучения: У1, З3

Формируемые компетенции: ОК.4

Текст задания:

1. Выберите тему.
2. Подберите литературу по теме (около 10 шт.). Источники необходимо основательно изучить и выбрать основную информацию, чтобы она была интересной, полезной и достоверной. Поэтому информация берётся из проверенных источников.
3. Напишите план. Нужно составить план таким образом, чтобы доклад получился интересным.
4. Подведите итоги, напишите выводы.
5. Подготовьтесь к дополнительным вопросам.

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 3.2 Роль сертификации в повышении качества продукции.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 9. Составление перечня исходных документов, предъявляемых предприятием-изготовителем в орган по сертификации продукции и услуг

Проверяемые результаты обучения: У3, З3

Формируемые компетенции: ОК.6

Текст задания:

Для получения обязательного сертификата соответствия продукции, в орган по сертификации необходимо предоставить комплект документов, который содержит все сведения о заявителе и безопасности выпускаемой в обращение продукции.

1. Перечислите комплект документов для сертификации российской продукции и Таможенного союза
2. Перечислите комплект документов для сертификации импортной продукции

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 4 балла.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 3.3. Обязательная и добровольная сертификация

Внеаудиторная самостоятельная работа № 10. Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и определение подлинности сертификатов

Проверяемые результаты обучения: У1, З3

Формируемые компетенции: ОК.2, ОК.6, ПК.6.1

Текст задания:

Сертификация услуг общепита – процедура, суть которой заключается в подтверждении соответствия качества оказываемых компанией услуг требованиям, указанным в нормативной документации. Сертификации услуг в соответствии с ФЗ №184 может быть проведена только добровольно. Процедура предполагает оформление разрешительного документа – добровольного сертификата на услуги. Его наличие положительно сказывается на развитии предпринимательской деятельности, позволяет повысить конкурентоспособность предприятия-общепита. При сертификации услуг деятельность компании

оцениваться по показателям, указанным в одном или нескольких стандартах касательно сферы деятельности в области общественного питания.

Виды заведений общепита представлены огромным ассортиментом заведений (рестораны, буфеты, кофейни, бары, кафе, закусочные, столовые и другие). Услуги общепита могут сопровождаться сопутствующими услугами. Например, возможность заказать еду на вынос или заказать доставку на дом или в офис.

1. Изучите основные нормативные документы, применяемые в сфере организации общественного питания:

– ГОСТ 31984 Услуги общественного питания. Общие требования

– ГОСТ Р 50935 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

Эти стандарты устанавливают виды и список услуг общепита, требования к ним и методики по оценке их качества. Стандарты могут отменяться, заменяться на новые, либо в них могут вноситься изменения. Предприятиям важно мониторить и следить за изменениями законодательства в этой сфере.

| | |
|----------------------|--|
| ГОСТ 31988-2012 | Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания |
| ГОСТ Р 56766-2015 | Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации |
| ГОСТ 31984-2012 | Услуги общественного питания. Общие требования |
| ГОСТ Р 55051-2012 | Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу |
| ГОСТ 31987-2012 | Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию |
| ГОСТ 30524-2013 | Услуги общественного питания. Требования к персоналу |
| ГОСТ 31985-2013 | Услуги общественного питания. Термины и определения |
| ГОСТ Р 55889-2013 | Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания |
| ГОСТ 32692-2014 | Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания |
| ГОСТ 32691-2014 | Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания |
| ГОСТ Р 56747-2015 | Организация и технология бортового питания. Требования |
| ГОСТ Р 54607.7-2016 | Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 7. Определение белка методом Кьельдаля |
| ГОСТ Р 54607.9-2016 | Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания |
| ГОСТ Р 54607.10-2017 | Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 10. Определение массовой доли общей золы |

2. Перечислите документацию необходимую для проведения работ по сертификации услуг общепита.

Основные документы:

1. –
2. –
3. –
4. –
5. –
6. –

Дополнительные документы:

- 1 –
- 2 –
- 3 –
- 4 –

3. Оформите отчет

Критерии оценки:

За правильный ответ за задание выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Тема 3.4 Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг

Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятия общественного питания (Работа с ГОСТ Р 50762-2007 "Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания.)

Проверяемые результаты обучения: У2, 35

Формируемые компетенции: ОК.7

Текст задания:

1. Изучите ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания»
2. Перечислите предприятия общественного питания в зависимости от характера производства.
3. Перечислите предприятия общественного питания в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.
4. Перечислите предприятия общественного питания в зависимости от видов предоставляемых услуг
5. Данные оформите в таблице

За правильный ответ за задание выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ за задание выставляется – 0 баллов

Время выполнения: 80 минут

6.2 Задания промежуточной аттестации задания

Текст задания

Предмет. Структурные элементы метрологии.

1. Метрология - это наука об измерениях

2. К законодательной метрологии относится метрологический контроль

- поверка и калибровка средств измерений
- создание новых единиц измерений
- разработка методов и средств измерений

3. Государственная метрологическая служба подчинена Правительству РФ

- Госстандарту РФ
- Госэнергонадзору
- Министерству экономики и социального развития

4. Общее руководство Государственной метрологической службой осуществляет Торгово – промышленная палата

Министерство торговли РФ

- Госстандарт РФ
 - Госсанэпиднадзор
5. К государственному метрологическому контролю относится
- разработка стандартов
 - сертификация средств измерений

- поверка эталонов
- обследование предприятий

6. У истоков становления современной метрологии стоял Менделеев

7. Объектами метрологии являются

- единицы величин
- средства измерений
- поверочные схемы
- методы обработки

8. Метрология в переводе с греческого означает учение о мерах

- измерениях
- единицах измерений
- средствах измерений

9. Первые документы о правилах использования мер издал Петр I

10. В зависимости от цели различают три раздела метрологии

- законодательную
- фундаментальную
- прикладную
- описательную

11. Система единиц физических величин – это совокупность основных и производных единиц

12. Основной функцией ГМК является

- работа со средствами измерений
- создание нормативной документации
- изготовление средств измерений
- ремонт средств измерений

13. Лицензирование – процедура выдачи на осуществление деятельности лицензии

14. В России одной из первых единиц измерения были

- лье
- фунт

- локоть
- фут

15. В системе единиц СИ длина обозначается в метрах

16. Первая система единиц физических величин (метрическая система мер) была принята в России

Италии

- Франции
- Америке

17. К дополнительным единицам Международной системы единиц относится

- радиан
- килограмм
- секунда
- Кандела

Основы теории измерений

18. По способу получения числового значения все измерения подразделяют на прямые, косвенные, совокупные

19. Измерение массы тела производится путем

- взвешивания
- пересчета
- измерения
- определения по формуле

20. Относительная плотность жидкости определяется ареометром

4. Для определения соответствия нормативным требованиям средства измерения подвергаются

- калибровке
- проверке
- контролю
- надзору

21. Государственные инспекторы проводят проверку обеспечения единства измерений

22. Право поверки средств измерений предоставляется

- лаборантам
- инспекторам

- поверителям
- администрации предприятия

23. На поверенное средство измерения наносится

печать

знак соответствия

пломба

- клеймо

24. Испытания средств измерений проводят

Госстандарт

- ГМЦ

ИСО

МЭК

25. Единство измерений обеспечивают:

- ГМС

ГСВЧ

ГССО

ГССД

26. Нормативным документом, обеспечивающим

правила метрологического контроля является

Закон РФ

«О техническом регулировании»

- «Об обеспечении единства измерений»

«Защиты прав потребителя»

«О стандартизации»

27. Результат проверки инспектора оформляется

свидетельством

лицензией

- актом

приказом

28. Административная ответственность за

нарушения метрологических требований

означает штраф от 5 до 100 МРОП

Средства и методы измерений

29. По способу получения информации различают

дополнительные измерения

прямолинейные измерения

- косвенные измерения
- совмещенные измерения

30. Мера – это

- средство измерений

предмет измерений

измерительный прибор

эталон

31. Термометр – это измерительная установка

32. Нормативными документами по обеспечению

единства измерений являются

Постановления правительства

- Государственные стандарты

Технические регламенты

Технологические карточки

33. Единица массы тела – это

вес тела

- количество вещества тела

сила тела

структура тела

34. Эталон как средство измерения хранится в

Санкт-Петербурге

35. Прототип эталона килограмма изготовлен из

золота

железа

- платино-иридиевого сплава

меди

36. К весоизмерительной технике относятся

линейка

- весы

термометр

мерная посуда

37. Самыми точными весами для определения

массы являются

аналитические весы

метрологические весы

- ультрамикрхимические весы

технохимические весы

38. Для осуществления торговых операций

используют весы

метрологические

лабораторные

аналитические

- электронные

39. Наибольшее распространение получили

электрические термометры при выпечке

кондитерских изделий

40. Международная система единиц (СИ)

включает в себя основных единиц

5

6

- 7

8

41. К основным единицам измерения физических величин относятся

- метр

- килограмм

- секунда

Радан

Методологические основы стандартизации

42. К приоритетным задачам, связанным с

совершенствованием стандартов в РФ, отнесены

развитие экспорта товаров

утилизация отходов

охрана труда

- контроль качества продукции

43. Официальным началом стандартизации в

России принято считать год

1800

1900

- 1746

2000

44. Основной целью стандартизации является установление обязательных норм и требований
установление рекомендательных норм и требований
устранение технических барьеров в международной торговле

- установление обязательных и рекомендательных норм и требований

45. Обязательным для выполнения при производстве продукции является национальный (государственный) стандарт

6. Отраслевые стандарты разрабатываются для предприятия региона

- отрасли страны

46. Стандарты предприятий обязательны к применению для конкретных предприятий

8. Объект стандартизации – это

- продукция
- услуга
- процесс
- правила

47. В стандартизации используются следующие методы

- общенаучные
- специфические прикладные теоретические

48. К общенаучным методам стандартизации относятся

- наблюдение
- анализ
- селекция
- ранжирование

49. Основными специфическими методами стандартизации являются

наблюдение
анализ

- селекция
- ранжирование

50. Идентичные стандарты полностью совпадают по форме и содержанию

по стилю

51. Стандартизация в области защиты окружающей среды проводится на основе требования общественных организаций.
требований движения «зеленых»

по инициативе обществ защиты прав потребителей

- национального законодательства по экологии

Средства стандартизации. Системы стандартизации

52. К средствам в области стандартизации, используемых на территории России, относятся

- национальные стандарты
- правила стандартизации
- стандарты предприятий
- схемы сертификации

53. Требования национальных стандартов для предприятий всех форм собственности являются обязательными

54. Программа разработки национальных стандартов устанавливается

- органом по стандартизации
- испытательной лабораторией
- органом по сертификации
- техническим комитетом

55. Документы в области стандартизации применяют

- федеральные органы исполнительной власти
- субъекты хозяйственной деятельности
- производители
- потребители

56. В зависимости от объекта и содержания разрабатываются стандарты следующих видов, на

- продукцию
- услуги
- термины и определения
- потребителей

57. Опубликование национальных стандартов осуществляют в соответствии с

Конституцией РФ
ФЗ «О защите прав потребителя»

- Положения Правительства
- Распоряжениями министерств

58. Издание национальных стандартов организует

Правительство РФ
Министерства

- Национальный орган по стандартизации
- Предприятие-изготовитель

59. Требования ФЗ «О техническом регулировании» не распространяются на следующие области охраны труда

- санитарно-гигиенические
- лечебно-профилактические
- реабилитационные
- производственные

60. Общероссийские классификаторы – документы распределяющие информацию

- техническую
- экономическую

- социальную общественную

61. Необходимость применения стандартов в отношении продукции (услуг) определяется актом

- контрактом
- законом
- Положением

Международная и региональная стандартизация

62. Международные стандарты могут применяться в России

- после введения требований международного стандарта ГОСТ Р
 - до принятия в качестве ГОСТ Р
 - до принятия другими странами
 - до принятия странами СНГ

63. Организация и принципы стандартизации в РФ определены законом «О техническом регулировании»

○ **64. К функциям Технического комитета по стандартизации относится**

- определение концепции стандартизации в отрасли
- участие в международной стандартизации
- привлечение предприятий к обязательному участию в стандартизации
- проведение контроля за выполнением требований стандарта

65. Госнадзор контролирует на предприятии соблюдение обязательных требований государственных стандартов

66. Крупнейшим специализированным источником информации по стандартизации являются

- отраслевые журналы
- ИНФКО/ИСО
- Госстандарт РФ
- информационный указатель

67 К приоритетным задачам, связанным с совершенствованием стандартов в РФ, отнесены

- развитие экспорта товаров
- утилизация отходов
- охрана труда

- контроль качества продукции

68. Для вступления России в ВТО необходимо

- создать и ввести в действие информационный центр по стандартизации

- гармонизировать национальную систему стандартизации с международными правилами
- создать национальный орган по стандартизации
- создать новую законодательную базу

69. Национальные промышленные стандарты Японии носят добровольный характер

70. Международные стандарты ИСО серии 9000 в России носят характер

- обязательный
- консультативный
- рекомендательный

- добровольный

71. Посредством принятия ГОСТ Р в России введены стандарты ИСО серии 9000

- ИСО 9000
- ИСО 9001
- ИСО 9012
- ИСО 9015

72. «Семейство» стандартов ИСО серии 9000 – растет за счет

- расширения объектов стандартизации
- увеличения областей применения
- роста числа пользователей
- создания новых стандартов

73. Стандартизация в области экологии осуществляется на национальном уровне с учетом требований международных стандартов

- на международном уровне с учетом требований национальных стандартов

74. Международные стандарты ИСО для стран-участниц имеют статус рекомендательный

75. К товарам, являющимся объектом стандартизации МЭК относятся

- продукты
- услуги
- трансформаторы
- средства измерения

76. Международная система единиц разработана ИСО

Сертификация продукции и услуг

77. К объектам сертификации в сфере услуг относятся

- продукция
- услуги
- работы
- методы испытаний

78. Основной законодательной базой сертификации в России являются федеральные законы

- «О техническом регулировании»
- «О защите прав потребителя»

Конституция

«Об обеспечении единства измерений»

79. На сегодняшний день в России действует системы обязательной сертификации в количестве

- 40
- 42
- 48
- 45

80. За начало сертификации можно принять год

1900

- 1920

1910

1930

81. Общероссийский классификатор товаров

утверждает

Правительство РФ

Президент

- Госстандарт
Министерства

82. Идентификация товара - это распознавание подлинности товара

83. Россия входит в следующие международные системы сертификации

- МЭК
- Международную морскую организацию
- Систему сертификации ручного огнестрельного оружия

Систему метрологии и стандартизации

84. Отношения в области защиты прав

потребителя регулируются

- Гражданским кодексом РФ
- ФЗ «О защите прав потребителя»
«О техническом регулировании»
«Об обеспечении единства измерений»

85. Соответствие продукции требованиям технических регламентов подтверждаются сертификатом соответствия

86. К средствам испытаний могут относиться потребители

эксперты

- техническое устройства
нормы показателей качества

Правила проведения сертификации

87. При выполнении работ по сертификации опираются на следующие обязательные документы

схемы проведения работ по сертификации

- законодательные акты
- постановления Правительства РФ
- классификаторы

88. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она аттестована

имеет нужное оборудование

- аккредитована
имеет статус государственного предприятия

89. Добровольная сертификация проводится в системе добровольной сертификации

90. Обязательная сертификация в РФ введена законом «О техническом регулировании»

91. Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет

торговая организация

изготовитель товара

- испытательный центр
Госстандарт РФ

92. Процедуру обязательной сертификации продукции оплачивает заявитель

93. Схема сертификации товара может включать проверку производства

- инспекционный контроль системы качества
испытания типового образца
оценку компетентности испытательной лаборатории

94. Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на

техническую компетентность

- независимость
техническую компетентность и независимость
секретность

95. Условия применения знака соответствия в системах сертификации определяются

- Госстандартом РФ
заявителем
договором между держателем сертификата и
лицензиаром
продавцом

96. Знаки соответствия имеет система обязательной сертификации

97. Правом признания сертификатов соответствия на импортируемые товары обладает

получатель

орган любой российской системы обязательной сертификации

- Система сертификации ГОСТ Р
изготовитель

98. Базовым называется образец, показатели которого выбраны

- для сравнения
для реализации
для хранения
для потребления

99. Знак соответствия России для подтверждения качества товаров определен набором букв

DIN





100. Контрольным числом в штриховом коде является **последнее**

101. Краситель, которым наносится штриховой символ не должен

светиться
ломаться
разрушаться

- смываться

102. Цвет штрихов должен быть черным, синим, зеленым

102. Штриховой символ должен отстоять от края нанесения не менее чем на

8 см
3 см

- 5 см
2 см

103. Информация, заложенная в штриховом коде, предназначена в первую очередь для

- продавцов
потребителей
изготовителей
международных организаций

104. В России используется штриховой код «Европейский»

105. Для маркировки большинства потребительских товаров используют код состоящий из знаков в количестве

15
8
10

- 13

106. Процедуру обязательной сертификации продукции оплачивает

- заявитель
Госстандарт РФ
организация-потребитель (продавец)
потребитель

107. Маркировка пищевой продукции производится в соответствии с требованиями закона РФ «О защите прав потребителя»

108. Компонентные знаки используют для обозначения качества продукции

- состава продукции
количества продукции
сорта продукции

109. Размещение штрих кодов на продукции располагает

- только один штрих
один и более штрихов
не располагает
два штриха

110. Информационные знаки информируют
о предприятии
о дорожном движении

- о соответствии товара нормативным документам
о потребителе

111. ИСО является

Российской организацией по стандартизации
Национальной организацией по стандартизации
Региональной организацией по стандартизации

- Международной организацией по стандартизации

112. Штриховой код представляет комбинацию темных и светлых полос

113. Считывание символов штриховых ходов осуществляется сканером

114. Знак соответствия

это ярлык
это этикетка

- это обозначение, которое наносится на товар для подтверждения качества
это рисунок

Сертификация услуг общественного питания

115. В список запрещенных к применению включены пищевые добавки

- E121-краситель (цитрусовый)
E123-краситель (амарант)
E240-консервант (формальдегид)
E500-консервант (разрыхлитель)

116. Транспортная маркировка для высшего сорта свежих фруктов наносится краской

- голубой
красной
зеленой
желтой

117. Штампом «НС» клеймится мясо категории

118. Услуги по реализации потребления продукции и обслуживания включают

- организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов
услуги официанта
доставку кулинарной продукции на дом
предоставление газет, журналов

119. Услуги по изготовлению кулинарной продукции - это

обслуживание торжеств, семейных обедов
услуги официанта

- изготовление блюд из сырья заказчика
услуги повара по изготовлению блюд

120. Услуги по организации досуга включают
изготовление блюд из сырья заказчика

услуги повара по изготовлению блюд

- проведения концертов
- организацию музыкального обслуживания

121. Сертификация услуг общественного питания проводится в соответствии с

- ФЗ «О техническом регулировании»
- ФЗ «О защите прав потребителя»
- «Об обеспечении единства измерений»
- Постановлениями правительства

122. Процесс сертификации услуг общественного питания включает в себя следующие этапы

- подача заявки на сертификацию
- рассмотрение и принятие решений
- оценка соответствия услуг
- составление схемы сертификации

123. Подтверждение соответствия может осуществляться в форме

- добровольного подтверждения
- обязательного подтверждения
- соглашения
- утверждения

124. Основными условиями сертификации являются

совокупность

- добровольность

- конфиденциальность

- информативность

125. В список запрещенных к применению включены пищевые добавки

- E121-краситель (цитрусовый)
- E123-краситель (амарант)
- E240-консервант (формальдегид)
- E500-консервант (разрыхлитель)

126. Транспортная маркировка для высшего сорта свежих фруктов наносится краской

- голубой
- красной
- зеленой
- желтой

127. Основными условиями сертификации являются

совокупность

- добровольность
- конфиденциальность
- Информативность

Время выполнения: 30 минут

7. Шкала оценки образовательных достижений

| Баллы | Качественная оценка | Количественная оценка |
|----------|---------------------|-----------------------|
| 91-100 | отлично | «5» |
| 76-90 | хорошо | «4» |
| 61-75 | удовлетворительно | «3» |
| менее 61 | неудовлетворительно | «2» |
| более 60 | зачтено | |
| менее 61 | не зачтено | |

8. Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников

8.1 Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

2. «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска.

3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия.

8.2 Информационные источники

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2. Учебная литература:

Основная:

1. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / Шишмарев В.Ю. – Москва : КноРус, 2020. – 304 с. <https://book.ru/book/932576>

2. Лифиц, И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / Лифиц И.М. - Москва: КноРус, 2020. - 299 с. <https://book.ru/book/935922>

Дополнительная литература:

1. Хрусталева, З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие / Хрусталева З.А. — Москва : КноРус, 2021. – 171 с. <https://book.ru/book/937033>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>