

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 Метрология и стандартизация**  
**для специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Гатчина  
2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Вагина Т.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Метрология и стандартизация**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

является общепрофессиональной дисциплиной.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной 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;
- ✓ приводить несистемные величины измерений в соответствие 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.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование основных и профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрика-

	тов 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, легких и сложных холодных закусок
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 свою собственную деятельность, определять 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Виды учебной работы и объем учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объём, ч
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:</b>	48
лекции	38
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Основы метрологии</b>	<b>Теория – 14 часов Практические занятия – 4 часа Самост. работа – 7 часов</b>		<b>25</b>	
<b>Тема 1.1. Введение в дисциплину «Метрология, стандартизация и сертификация»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	2
	1/1	Основная цель деятельности по метрологии, стандартизации и сертификации. Содержание, цель и задачи курса дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация».	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/2	Понятие, оценка и система качества. Роль метрологии, стандартизации и сертификации в обеспечении качества процессов и продукции. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	1	
<b>Тема 1.2. Структурные элементы метрологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/3	Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология.	1	
	1/4	Принципы метрологии. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.	1	
<b>Тема 1.3. Объекты и субъекты метрологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/5	Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические.	1	
	1/6	Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации (МОМВ, МБМВ, МОЗМ и др.)	1	



1	2		3	4
<b>Тема 1.4. Средства и методы измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9
	1/7	Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений. Средства поверки и калибровки: поверочные клейма и свидетельства. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика.	1	ПК 1.1 - 1.3,
	1/8	Методы измерений: понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.	1	2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
<b>Тема 1.5. Основы теории измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9
	1/9	Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определения. Факторы, влияющие на результат измерений.	1	ПК 1.1 - 1.3,
	1/10	Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения.	1	2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
<b>Тема 1.6. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>4</b>	ОК 1 - 9
	1/11	Правовые основы обеспечения единства измерений. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений».	1	ПК 1.1 - 1.3,
	1/12	Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение. Государственный метрологический надзор за количеством товаров, отчуждаемых при совершении торговых операций.	1	2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/13	Государственный метрологический надзор за количеством фасованных товаров в упаковках при их расфасовке и продаже.	1	
	1/14	Ответственность за нарушение метрологических правил. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений.	1	

1	2		3	4
<b>Тема 1.6.</b> <b>Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	2
	2/16	Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилам перевода их в единицы измерений СИ.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,
	2/18	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Установление наличия проверочных клейм.	2	2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Вопросы для самоконтроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1. В чем значение метрологии в экономике страны?</li> <li>✓ 2. Назовите функции метрологии.</li> <li>✓ 3. Дайте характеристику метрологических служб.</li> <li>✓ 4. Дайте характеристику международных и региональных метрологических организаций.</li> <li>✓ 5. Методы измерений и их классификация.</li> <li>✓ 6. Классификация погрешностей СИ.</li> <li>✓ 7. Что включает в себя метрологический контроль?</li> <li>✓ 8. Что включает в себя метрологический надзор?</li> </ul>			7	
<b>Раздел 2.</b> <b>Основы стандартизации</b>	<b>Теория – 12 часов</b> <b>Практические занятия – 4 часа</b> <b>Самост. работа – 7 часов</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Методологические основы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	2
	1/19	Цели и задачи стандартизации. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация.	1	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,
	1/20	Субъекты стандартизации: органы и службы стандартизации Российской Федерации. Технические комитеты по стандартизации: их статус, состав, порядок создания и деятельности.	1	2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

1	2		3	4
<b>Тема 2.2.</b> <b>Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9
	1/21	Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК. Их правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура.	1	ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/22	Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЕЛЭК и др. Цели, задачи, состав участников, структура.	1	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Принципы и методы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9
	1/23	Принципы стандартизации: определение. Научные принципы: эффективность, динамичность, системность, комплексность, перспективность. Правовые принципы: добровольность применения стандартов, учет интересов заинтересованных лиц и др. Организационные принципы: экономичность, применимость, безопасность, охрана окружающей среды.	1	ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/24	Методы стандартизации: систематизация, селекция, типизация, оптимизация, симплификация, опережающая. Краткая характеристика перечисленных методов. Взаимосвязь принципов и методов.	1	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Средства стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9
	1/25	Средства стандартизации. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды, их определение. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение, виды, порядок разработки.	1	ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/26	Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Технические условия, определение, назначение, порядок разработки, принятия, учета и применения. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.	1	

1	2		3	4
<b>Тема 2.5. Системы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/27	Системы стандартизации: понятие, назначение, классификация. Государственная система стандартизации России: понятие, объекты, структура, назначение. Межгосударственная система стандартизации (МГСС): понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Правила их применения.	1	
	1/28	Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды. Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД). Системы: разработки и постановки продукции на производство (СРПП), в области охраны природы (ССОП), их краткая характеристика.	1	
<b>Тема 2.6. Техническое регулирование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/29	Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура.	1	
	1/30	Принципы технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	2/32	Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5. -2002.	2	
	2/34	Изучение правовой основы технического регулирования и решение ситуационных задач.	2	

1	2	3	4
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Вопросы для самоконтроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ История развития стандартизации.</li> <li>✓ 2. Определение стандартизации и ее значение</li> <li>✓ 3. Характеристика международной организации ИСО.</li> <li>✓ 4. Порядок разработки международных стандартов.</li> <li>✓ 5. Основные методы стандартизации и их характеристика.</li> <li>✓ 6. Что такое стандарт, технические условия.</li> <li>✓ 7. Виды стандартов и их характеристика.</li> <li>✓ 8. Категории стандартов и их характеристика.</li> <li>✓ 9. Дайте характеристику межгосударственной системы стандартизации.</li> <li>✓ 10. Дайте характеристику ТУ.</li> </ul>		7	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Теория – 12 часов</b>	<b>24</b>	
<b>Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг</b>	<b>Практические занятия – 2 часа</b>		
	<b>Самост. работа – 10 часов</b>		
<b>Тема 3.1.</b> <b>Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/35 Оценка и подтверждения соответствия: понятие, формы, назначение, значение сертификации в рыночных условиях.	1	
	1/36 Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы.	1	
	1/37 Средства сертификации и декларирования. Категория и виды стандартов, технические регламенты, другие НД для целей сертификации. Обязательная и добровольная сертификация: объекты, системы, статус.	1	
	1/38 Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательной сертификации. Декларирование соответствия: объекты, схемы.	1	

1	2		3	4
<b>Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9
	1/39	Правила проведения сертификации и декларирования соответствия в РФ. Формы и порядок проведения сертификации, основные этапы. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии, порядок регистрации деклараций.	1	ПК 1.1 - 1.3,
	1/40	Правила заполнения бланков сертификатов. Порядок приостановки, продления срока действия, аннулирования сертификатов.	1	2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
<b>Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	ОК 1 - 9
	1/41	Система сертификации услуг и работ: правила. Порядок проведения сертификации услуг. Схемы сертификации.	1	ПК 1.1 - 1.3,
	1/42	Нормативные документы для целей сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Требования к обслуживающему персоналу.	1	2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
<b>Тема 3.4. Испытания и контроль качества товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>4</b>	ОК 1 - 9
	1/43	Испытания: понятие, виды испытаний, объекты, субъекты, средства, методы испытаний.	1	ПК 1.1 - 1.3,
	1/44	Контроль качества: понятие, классификация контроля по разным признакам. Государственный контроль за соблюдением обязательных требований стандартов. Объекты и формы.	1	2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1/45	Органы государственного контроля за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права. Область компетенции контрольных органов: Госсанэпиднадзора, Госторгинспекции, МВД и др.	1	
	1/46	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»: основные понятия, принципы защиты прав юридических лиц.	1	

	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	2/48	Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и правил заполнения бланков сертификата.	2	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Вопросы для самоконтроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Как развивалась сертификация?</li> <li>✓ Что такое оценка соответствия?</li> <li>✓ Какова роль сертификации в повышении качества?</li> <li>✓ В каких случаях проводится обязательная сертификация?</li> <li>✓ Правила заполнения сертификата соответствия.</li> <li>✓ Сколько существует схем сертификации</li> <li>✓ Какие виды продукции должны иметь гигиенический сертификат?</li> <li>✓ 8. В чем заключается государственный контроль за соблюдением правил сертификации?</li> </ul>				
Всего:			<b>72</b>	

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)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории метрологии и стандартизации (кабинет № 19);

Оборудование лаборатории:

- ✓ рабочие места по количеству студентов;
- ✓ рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- ✓ комплект учебно-методической документации по метрологии, стандартизации и сертификации;
- ✓ принтер, сканер, мультимедиапроектор

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5, <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=52921>
2. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 9(21)). (о) ISBN 5-16-001663-5, <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=68658>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ представленных в комплекте ФОС по учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос.
Оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях Оценка выполнения практических работ.
Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях Устный опрос.
Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
<b>Знания:</b>	
Основные понятия метрологии	Тестирование
Задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Формы подтверждения качества	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания

Протумеровано и  
прошито 17 листов

Зав. УМО

