

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.09.2023 10:49:19
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной
образовательной программе по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного
бизнеса»

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.07 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ
СООТВЕТСТВИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

**Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2021

Краснодар – 2021 г.

Составитель:
К.т.н., доцент кафедры торговли и
общественного питания

М.В. Гусева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания
протокол № 6 от 21.01.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА

Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.....	6

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 12

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	12
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	13
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	14
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 15

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ..... 16

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ 16

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....27

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе» является изучение теоретических и методологических основ формирования и сертификации систем качества продукции и услуг в системе общественного питания, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений, необходимых для специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных учреждениях Российской Федерации.

Задачами дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе» являются:

1. Ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
2. Изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
3. Овладение основами метрологии;
4. Изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия;
5. Приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	Экзамен	Экзамен
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	54	16
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	50	12
• лекции	18	4
• практические занятия	32	8
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии	2	2

заочников (Каттэк)		
Самостоятельная работа (СР), всего:	58	123
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	58	123
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	58	123

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. 3-1. Знает нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ПК-2.1. У-1. Умеет применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля
		ПК-2.1. 3-2. Знает методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.1. У-2. Умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.2. Контроль технологических	ПК-2.2. 3-1. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования,

	<p>параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. У-1. Умеет осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 3

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость 4 ЗЕТ. академические часы 144 часа						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Кагтэк, Кагт	Всего					
		Семестр 4										
Тема 1.	Основы метрологии Предмет и задачи метрологии. История метрологии. Основные понятия и термины. Классификация измерений. Единицы измерения. Международные системы единиц. Размерность физических величин.	2	2	-	-	6	10	ПК-2.2.	ПК-2.2. 3-1 ПК-2.2. У-1	О.	Т	Р, Д
Тема 2.	Обеспечение единства измерений в РФ. Государственная система обеспечения единства измерений. Функции и задачи метрологической службы. Метрологическое обеспечение испытаний для подтверждения соответствия.	2	4	-	-	6	12	ПК-2.2.	ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	О.	Т	Р,Д

Тема 3.	Средства изменений. Система воспроизведения единиц величин. Понятие поверки и калибровки средств изменений. Эталонная база страны. Метрологические свойства и характеристики средств измерений. Погрешности средств измерений. Класс точности средства измерения.	2	4	-	-	6	12	ПК-2.2.	ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	О.	К, р.а.з	Р
Тема 4.	Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования. Сфера применения и структура федерального закона. Технические регламенты: понятие, виды.	2	4	-	-	8	14	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1	О.	Т	Р,Д
Тема 5.	Система стандартизации в РФ. Органы и службы стандартизации в РФ. Разработка и утверждение национальных стандартов РФ. Международная и региональная стандартизация. Органы по стандартизации. Применение международных и национальных стандартов.	4	4	-	-	8	16	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1	О.	р.а.з, К	Р,Д
Тема 6.	Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.	2	4	-	-	8	14	ПК-2.1.	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1	О.	Т	Р

Тема 7.	Сертификация товаров Сущность сертификации. Особенности экологической сертификации. Особенности сертификации отдельных групп и видов товаров. Особенности сертификации импортной продукции	2	6	-	-	8	16	ПК-2.1.	ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2	О.	К.,Т	Р,Д
Тема 8.	Органы по сертификации. Испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Схемы сертификации и декларирования соответствия. Государственный контроль и надзор за соблюдением национальных стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Сертификация систем качества.	2	4	-	-	8	14	ПК-2.1.	ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2	О.	К, Т	Р,Д
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	/32	32	-	-	-	-	-
	Итого	18	32	-	-	94	144	х	х	х	х	х

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость 4 ЗЕТ. академические часы 144 часа						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Семестр 3												
Тема 1.	Основы метрологии Предмет и задачи метрологии. История метрологии. Основные понятия и термины. Классификация измерений. Единицы измерения. Международные системы единиц. Размерность физических величин.	1	-	-	-	16	17	ПК-2.2.	ПК-2.2. 3-1 ПК-2.2. У-1	О.	Т	Р, Д
Тема 2.	Обеспечение единства измерений в РФ. Государственная система обеспечения единства измерений. Функции и задачи метрологической службы. Метрологическое обеспечение испытаний для подтверждения соответствия.	-	2	-	-	16	18	ПК-2.2.	ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	О.	Т	Р,Д
Тема 3.	Средства измерений. Система воспроизведения единиц величин. Понятие поверки и калибровки средств измерений. Эталонная база страны. Метрологические свойства и характеристики средств измерений. Погрешности средств измерений. Класс точности средства измерения.	-	1	-	-	16	17	ПК-2.2.	ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. У-1.	О.	К, р.а.з	Р

Тема 4.	Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы. Объекты и субъекты технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Техническое законодательство: сущность, федеральный закон «О техническом регулировании» как законодательная база реформирования деятельности в области технического регулирования. Сфера применения и структура федерального закона. Технические регламенты: понятие, виды.	1	1	-	-	16	18	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1	О.	Т	Р,Д
Тема 5.	Система стандартизации в РФ. Органы и службы стандартизации в РФ. Разработка и утверждение национальных стандартов РФ. Международная и региональная стандартизация. Органы по стандартизации. Применение международных и национальных стандартов.	1	1	-	-	16	18	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1	О.	р.а.з, К	Р,Д
Тема 6.	Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.	-	1	-	-	16	17	ПК-2.1.	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1	О.	Т	Р
Тема 7.	Сертификация товаров Сущность сертификации. Особенности экологической сертификации. Особенности сертификации отдельных групп и видов товаров. Особенности сертификации импортной продукции	-	1	-	-	13	14	ПК-2.1.	ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2	О.	К.,Т	Р,Д

Тема 8.	Органы по сертификации. Испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Схемы сертификации и декларирования соответствия. Государственный контроль и надзор за соблюдением национальных стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Сертификация систем качества.	1	1	-	-	14	16	ПК-2.1.	ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2	О.	К, Т	Р,Д
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРЭК)</i>	-	-	-	-	/5	5	-	-	-	-	-
	<i>Итого</i>	4	8	-	-	132	144	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Кейс (К.)

Расчетно-аналитическое задание (р.а.з)

Контрольная работа (К/р)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Доклад (Д)

Реферат (Р)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=380013>
2. Иванов, А. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / А.А. Иванов, В.В. Ефремов, А.И. Ковчик. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 301 с. — (Военное образование). - ISBN 978-5-16-015546-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=430380>
3. Николаева М.А. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 352 с. <https://znanium.com/read?id=189423>

Дополнительная литература:

1. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебное пособие / Б.П. Боларев. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 219 с. <https://znanium.com/read?id=355550>
2. Грибанов Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: Учебное пособие / Д.Д. Грибанов - М.: ИНФРА-М, 2019. - 127 с. <https://znanium.com/read?id=330611>
3. Дерюшева Т.В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебное пособие / Т.В. Дерюшева. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011. - 228 с. <https://znanium.com/read?id=157417>
4. Дехтярь Г. М. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Дехтярь Г. М. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 154 с. <https://znanium.com/read?id=355716>
5. Николаева М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебное пособие: практикум / М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 64 с. <https://znanium.com/read?id=89460>
6. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник / Под ред. В.М. Поздняковского. - М: ИНФРА-М, 2018 - 336 с. <https://znanium.com/read?id=340047>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992. № 2300 <http://docs.cntd.ru/document/9005388>
2. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102-ФЗ <http://docs.cntd.ru/document/902107146/#>
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ <http://docs.cntd.ru/document/901751351>
4. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ http://docs.cntd.ru/document/zakon_o_tehnicheskom_regulirovanii
5. Федеральный закон «О таможенном регулировании в Российской Федерации» от 27.11.2010 № 311-ФЗ <http://docs.cntd.ru/document/902247071>
6. Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 года N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» <http://docs.cntd.ru/document/902189451/>
7. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных

предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ.
<http://docs.cntd.ru/document/902135756>

8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПин 2.3.2. 2804-10. М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2011. <http://docs.cntd.ru/document/901806306/>

9. ГОСТ Р 8.563–2009. Государственная система обеспечения единства измерений. Методики (методы) измерений <http://docs.cntd.ru/document/1200077909>

10. ГОСТ Р 54008–2010 Оценка соответствия. Схемы декларирования соответствия. <http://docs.cntd.ru/document/1200083422>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)

2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)

3. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>

4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>

3. База данных PATENTSCOPE
<https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>

4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>

2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>

4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>

5. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/

6. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/

7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>

8. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
9. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,
4. Программное обеспечение утилиты PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации;

для самостоятельной работы:

➤ помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде филиала.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.

Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний, обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Перечень вопросов к экзамену:

- 1.Техническое регулирование: понятие, области регулирования, роль как формы государственного регулирования рынка
- 2.Классификация величин. Основные величины международной системы единиц измерения
- 3.Характеристика принципов технического регулирования
- 4.Методы измерения и их характеристика
- 5.Порядок разработки технического регламента
- 6.Шкалы физических величин
- 7.Виды метрологического надзора
- 8.Виды метрологического контроля

9. Погрешности при измерениях
10. Сущность стандартизации: общая цель, объекты, механизм, содержание деятельности по стандартизации
11. Общая характеристика нормативных документов по стандартизации: понятие нормативного документа; характеристика основных видов
12. Сравнительная характеристика технического регламента и стандарта как документов на продукцию
13. Краткая история развития стандартизации
14. Характеристика целей стандартизации
15. Характеристика принципов стандартизации
16. Функции и задачи стандартизации
17. Упорядочение объектов стандартизации как метод: сущность, характеристика систематизации, селекции, симплификации, типизации, оптимизации
18. Характеристика комплексной и опережающей стандартизации
19. Параметрическая стандартизация и унификация продукции как методы стандартизации
20. Система стандартизации в РФ: понятие и этапы реформирования
21. Органы и службы стандартизации РФ
22. Характеристика видов национальных стандартов
23. Разработка национальных стандартов: порядок разработки; правила обозначения; порядок информации о действующих и новых стандартах
24. Характеристика стандартов организаций: объекты, требования, порядок разработки
25. Характеристика технических условий как нормативных документов
26. Особенности стандартизации продукции общественного питания.
27. Стандартизация технологических процессов, связанных с производством продукции общественного питания.
28. Международная и региональная стандартизация: роль международных (региональных) стандартов в организации международной торговли; категории международных стандартов
29. Характеристика международных стандартов
30. Особенности стандартизации услуг
31. Контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе.
32. Метрология как деятельность: понятие, функции измерений в народном хозяйстве; значение проблемы измерений
33. Общая характеристика объектов измерений: физическая величина как объект измерений; размер и размерность величин; и размерность величин; основное уравнение измерения
34. Виды и методы измерений
35. Система воспроизведения единиц величин: сущность системы; система передачи размера единиц; поверочные схемы
36. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ): цели и задачи ГСИ; состав ГСИ
37. Органы и службы по метрологии РФ
38. Государственный метрологический контроль и надзор: цель, объекты, сферы распространения
39. Характеристика видов государственного метрологического контроля
40. Характеристика видов государственного метрологического надзора
41. Особенности метрологического обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания.
42. Метрологическое обеспечение сферы услуг (на примере услуги розничной торговли): виды СИ, используемых в торговле; анализ практики соблюдения метрологических правил

43. Система калибровки средств измерений: сущность калибровки; цели калибровки; объекты калибровки; субъекты калибровки
44. Проблемы и задачи в области метрологии на современном этапе
45. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации
46. Сертификация как процедура подтверждения соответствия: цели подтверждения соответствия; принципы подтверждения соответствия
47. Сравнительная характеристика обязательной сертификации; участники и организация добровольной сертификации
48. Правила и документы по проведению работ в области сертификации
49. Порядок сертификации продукции общественного питания.
50. Характеристика знаков соответствия, используемых в практике сертификации
51. Условия ввоза импортируемой продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия
52. Особенности сертификации услуг общественного питания.
53. Декларирование соответствия: сущность декларирования; отличительные признаки (в сравнении с обязательной сертификацией)
54. Практика декларирования в России и за рубежом (на примере ЕС)
55. Аккредитация органов сертификации и испытательных лабораторий
56. Государственный контроль и надзор за соблюдением национальных стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией
57. Особенности организации подтверждения соответствия в переходный период
58. Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия
59. Сертификация товаров и услуг как фактор их конкурентоспособности
60. Измерительные методы оценки качества продуктов общественного питания, их классификация и метрологические характеристики.
61. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
62. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации в сфере общественного питания.
63. Способы получения, обработки, хранения и представления информации в области метрологии, технического регулирования и подтверждения соответствия.
64. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.
65. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции: понятие, ключевые элементы.
66. Применение принципов ХАССП в производстве пищевой продукции.
67. Основные термины и определения в области менеджмента безопасности пищевой продукции.
68. Требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
69. Создание и внедрение ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции.
70. Сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции в России.
71. Преимущества от внедрения и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции.
72. Законодательное регулирование создания и обязательной сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции.

Типовые практические задания к экзамену:

1. Цех по переработке и производству соковой продукции решил провести подтверждение соответствия впервые производимой данным предприятием новой соковой продукции – морс «Байкальский». Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции.
2. ООО «Солнечный Бриз» по производству соковой продукции решил провести подтверждение соответствия серийно выпускаемой продукции – сок яблочный осветленный «Яблонька». Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции.
3. ОАО «РИТМ», имеющий сертифицированную систему управления качеством, подал заявку в ЦСМ на проведение процедуры подтверждения соответствия серийно выпускаемой продукции – нектар Персиковый. Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции.

Типовые тестовые задания:

Тема 1. Основы метрологии

1. Какая из Международных организаций является метрологической:

- А) ИСО
- Б) МОЗМ
- В) МКО
- Г) МЭК

2. Если определяются характеристики случайных процессов, то измерения называют

- А) статическими
- Б) Косвенными
- В) статистическими
- Г) динамическими

3. Какого вида государственной поверки средств измерений не существует:

- А) Первичной.
- Б) Периодической.
- В) Ежемесячной.
- Г) Внеочередной.

4. Средства измерения доставляют для поверки:

- А) Владельцы СИ
- Б) Государственные инспекторы
- В) испытательные лаборатории

5. Поверочные схемы, регламентирующие передачу информации о размере единицы физической величины всему парку средств измерений, называют

- А) ведомственными
- Б) рабочими
- В) государственными
- Г) локальными

6. Общими для калибровки и поверки являются:

- А) определение действительных метрологических характеристик
- Б) обязательность проведения
- В) добровольность проведения
- Г) необходимость сертификации

7. Если поверка средств измерений осуществляется при выпуске из производства или при ввозе по экспорту, то - это:

- А) Поверка внеочередная.
- Б) Поверка первичная.
- В) Поверка инспекционная.
- Г) Поверка экспертная.

8. Температура воздуха определяется по шкале:

- А) порядка

- Б) отношений
- В) наименований
- Г) интервалов

9. Для наглядного изображения закона распределения используется:

- а) диаграмма разброса
- б) диаграмма Паретто
- в) контрольная карта
- г) гистограмма

10. Какого вида государственной поверки средств измерений не существует:

- А) Первичной.
- Б) Периодической.
- В) Ежемесячной.
- Г) Внеочередной.

Типовые кейсы:

Тема 3. Средства изменений.

Американская фирма заключила договор на поставку товаров с английской фирмой. Английская фирма поставила 100 gal (галлон) пива, 200 pt (пинта) виноградного вина. При заключении договора купли-продажи сторонами не были оговорены единицы измерения. Каждая из сторон имела в виду свои национальные единицы измерения. В результате одна из фирм понесла убытки. Рассчитайте возможные убытки (в натуральном и денежном выражении). Какая из сторон понесла убытки? Цены: пиво - 5 долл. за 1 gal, виноградное вино - 10 долл. за 1 pt. Рассчитайте объем товаров в единицах СИ.

Тема 7. Сертификация товаров

ИП Гонтарь С.В. представила в орган по сертификации заявку на проведение работ по подтверждению соответствия масла сливочного коровьего несоленого замороженного, произведенного в Новой Зеландии и поставляемой на территорию РФ по контракту No 0021 от 12.01.2012. Совместно с заявкой были представлены копии следующих документов: инвойс, сертификат качества, сертификат происхождения, ветеринарный сертификат, ветеринарное свидетельство на поставленную партию продукции. Укажите форму подтверждения соответствия, схему.

Примеры вопросов для опроса на защите практической работы:

Тема 7. Сертификация товаров

1. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, средства, методы.
2. Субъекты сертификации и декларирования.
3. Законодательная и нормативная база.
4. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия.
5. Декларирование соответствия.
6. Правила проведения подтверждения соответствия в РФ.
7. Государственный контроль и надзор.

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Контрольная работа проводится по теме

Тема 3. Средства измерений

Вариант 1 Ответьте на вопросы письменно.

1. Метрология как деятельность: понятие, функции измерений в народном хозяйстве; значение проблемы измерений.
2. Метрологические характеристики средств измерений.
3. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ): цели и задачи ГСИ; состав ГСИ.

Вариант 2 Ответьте на вопросы письменно.

1. Общая характеристика объектов измерений: физическая величина как объект измерений; размер и размерность величин; и размерность величин; основное уравнение измерения.
2. Факторы, влияющие на результат измерений.
3. Органы и службы по метрологии РФ.

Вариант 3 Ответьте на вопросы письменно.

1. Виды и методы измерений.
2. Точность методов и результатов измерений.
3. Государственный метрологический контроль и надзор: цель, объекты, сферы распространения.

Вариант 4 Ответьте на вопросы письменно.

1. Характеристика средств измерений (СИ): классификация; краткая характеристика СИ исходя из конструктивного исполнения; характеристика СИ исходя из метрологического назначения.
2. Система воспроизведения единиц величин: сущность системы; система передачи размера единиц; поверочные схемы.
3. Метрологическое обеспечение сферы услуг (на примере услуги общественного питания): виды СИ, используемых в торговле; анализ практики соблюдения метрологических правил.

Примеры расчетно-аналитических заданий

Тема 3. Средства измерений

Пределы допускаемых погрешностей средств измерения применяются как для абсолютной, так и для относительной погрешности. Пределы допускаемой абсолютной погрешности устанавливаются по формуле

$\Delta = \pm a$ для аддитивной погрешности. Для мультипликативной погрешности они устанавливаются в виде линейной зависимости

$$\Delta = \pm(a + bx),$$

где x – показание измерительного прибора,

a и b – положительные числа, не зависящие от x .

Предел допускаемой относительной погрешности (в относительных единицах) для мультипликативной погрешности устанавливаются по формуле $\delta = \Delta / x = \pm c$. Для аддитивной погрешности формула имеет вид: $\delta = \Delta / x = \pm [c + d(xk/x - 1)]$ где xk — конечное значение диапазона измерений прибора;

c и d - относительные величины.

Первое слагаемое в этой формуле имеет смысл относительной погрешности при $x = xk$, второе — характеризует рост относительной погрешности при уменьшении показаний прибора. Пределы допускаемой приведенной погрешности (в процентах) следует устанавливать по формуле

$$\gamma = 100\Delta / xN = \pm p$$

где xN – нормирующее значение;

p - отвлеченное положительное число из ряда 1; 1,5; 2; 2,5; 4; 5; 6, умноженное на 10^n ($n = 1, 0, -1, -2$ и т.д.)

Нормирующее значение принимается равным: конечному значению шкалы (если 0 находится на краю шкалы), сумме конечных значений шкалы (если 0 внутри шкалы), номинальному значению измеряемой величины, длине шкалы.

1. Вольтметр имеет равномерную шкалу от 0 до 100 В. Определить значение измеряемого напряжения, относительную, абсолютную и приведенную погрешности измерения, если стрелка прибора остановилась на отметке 55 В.

Данную задачу решить для классов точности 1,0; 1,0; 0,02/0,01.

2. Измерения проводились магнитоэлектрическим вольтметром с диапазоном измерений 0...10 В. Проведено три измерения различных значений

напряжения. Результаты приведены в таблице. Результаты обработки представить в таблице.

$U_{пр,В}$	$\gamma\%$	$\Delta U,В$	$U=U_{пр}+ \Delta U,В$	$\delta\%$
2				
5				
9				

Класс точности нормирован по приведенной погрешности и составляет 0,5.

Тематика рефератов, докладов:

Тема 7. Сертификация товаров

1. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, формы, назначение, значение в рыночных условиях.
2. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, средства, методы.
3. Субъекты сертификации и декларирования.
4. Законодательная и нормативная база.
5. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия.
6. Декларирование соответствия.
7. Правила проведения подтверждения соответствия в РФ.
8. Государственный контроль и надзор.

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного материала</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1 Способы получения, обработки, хранения и представления информации в области метрологии, технического регулирования и подтверждения соответствия.	10
Вопрос 2 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ): цели и задачи ГСИ; состав ГСИ	10
Практическое задание При заключении контракта на импорт пшеницы была установлена цена 1 тонны 2500 долл. При поставке согласно договору 1500 тонн пшеницы страна-импортер производила поставку в коротких тоннах. Сколько нужно заплатить за поставленную пшеницу по указанной цене? Рассчитайте разницу массы поставленной пшеницы по сравнению с договором.	20

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«Отлично»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> - нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Продвинутый
			ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<p>Умеет верно и в полном объеме:</p> - применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля	
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-2. Способен управлять	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> - нормативно-технические документы, регламентирующие качество и	

		<p>качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: - применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля</p> <p>- проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Знает с незначительными замечаниями: назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Повышенный</p>
<p>50 – 69 баллов</p>	<p>«удов»</p>	<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля</p>	

			<p>продуктов</p>	<p>- проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Базовый</p>
			<p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>менее 50 баллов</p>	<p>«не удовлетв»</p>	<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Не знает на базовом уровне: - нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, - методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: - применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля - проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>
			<p>ПК-2.2. Контроль технологических</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p>	

			<p>параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
--	--	--	--	---	--

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Краснодар – 2021 г.

Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе»: изучение теоретических и методологических основ формирования и сертификации систем качества продукции и услуг в системе общественного питания, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений, необходимых для специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных учреждениях Российской Федерации.

Задачами дисциплины являются:

1. ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
2. изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
3. овладение основами метрологии;
4. изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия;

Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
Тема 1.	Основы метрологии
Тема 2.	Обеспечение единства измерений в РФ.
Тема 3.	Средства измерений.
Тема 4.	Общая характеристика технического регулирования: цели, задачи, средства и методы.
Тема 5.	Система стандартизации в РФ.
Тема 6.	Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура.
Тема 7.	Сертификация товаров
Тема 8.	Органы по сертификации. Испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часов	

Форма контроля – экзамен

Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

М.В. Гусева