

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПЦ.10 «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Ивашкова А.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

© Ивашкова А.В. – автор-составитель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:** Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1-1.4. , ПК 2.1-2.8. , ПК 3.1-3.7., ПК 4.1-4.6., ПК 5.1-5.6., ПК 6.1-6.5.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4. ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.7. ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6. ПК 6.1-6.5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>• оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>• использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>• приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия метрологии;</li> <li>• задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>• формы подтверждения соответствия;</li> <li>• основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>• терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	54
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.10 «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы метрологии</b>				ПК 1.1-1.4. ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.7. ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6. ПК 6.1-6.5 ЛР 1-15
<b>Тема 1.1</b>	<i><b>Содержание учебного материала</b></i>				
<b>Предмет и задачи метрологии</b>	1	Предмет и задачи метрологии	1	О.1. стр. 5-6; 10-12;	
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• краткая история метрологии</li> <li>• этапы развития и основные понятия метрологии</li> <li>• повышение качества пищевой продукции и услуг общественного питания на основе стандартизации, метрологии и сертификации</li> </ul>	1	О.1. стр.13-14;	
<b>Тема 1.2</b>	<i><b>Содержание учебного материала</b></i>				
<b>Объекты и субъекты метрологии</b>	3	Объекты и субъекты метрологии:	1	О.1. стр. 6-10; 15-23;	
	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• объекты метрологии: физические и нефизические величины</li> <li>• характеристики физических величин: размер, размерность</li> <li>• основные единицы (длина, масса, время, температура), дополнительные единицы (плоский угол, телесный угол)</li> <li>• производные единицы (частота, сила, давление, энергия, мощность)</li> </ul>	1	О.1. стр.30-35;	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• субъекты метрологии: метрологические службы (ГМС и иные государственные службы обеспечения измерений)</li> </ul>			
	5	Международные и региональные метрологические организации	1	O.1. стр.35-38;	
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• международный метрологический контроль</li> <li>• метрологическая служба Российской Федерации</li> </ul>	1	O.1. Стр.35-38;	
	7	<b>Практическое занятие № 1</b>	1	МУ к П 3 № 1	
	8	Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ) согласно рекомендациям Международной организации стандартизации ИСО R 31.	1	МУ к П 3 № 1	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы);</li> <li>• Проработка учебной и специальной технической литературы по теме: «Объекты и субъекты метрологии» (подготовка презентации);</li> <li>• Составить кроссворд по теме: «Метрология».</li> </ul>		2	
<b>Тема 1.3</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Средства и методы измерений</b>	9	Средства и методы измерений	1	O.1. стр.23-25;	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• весоизмерительная техника: весы циферблатные, товарные, аналитические, метрологические, электронные торговые весы;</li> <li>• весоизмерительное оборудование специального назначения</li> </ul>	1	O.1. стр.25-30;	
	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приборы для измерения температуры (термометры - ртутный, электронный, цифровой)</li> <li>• приборы для определения качества клейковины муки (ИДК-1; ИДК – 4)</li> <li>• приборы для определения влажности (СЭШ -3М)</li> </ul>			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• приборы для определения показателей качества методом инфракрасной спектроскопии</li> <li>• мерная посуда</li> </ul>			
	11	<b>Практическое занятие № 2</b> Проведение измерений с помощью мер и весов,	1	МУ к П 3 № 2	
	12	применяемых в предприятиях общественного питания.	1	МУ к П 3 № 2	
<b>Тема 1.4</b> <b>Государственный метрологический контроль и надзор</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	13	Государственный метрологический контроль и надзор	1	О.1. стр.25-26;	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• объекты ГМК и Н: эталоны, средства измерений, методики выполнения измерений, государственные стандарты, правила метрологии и количество выпускаемой продукции;</li> </ul>	1	О.1. стр.35-39;	
	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• лицензирование;</li> <li>• права и обязанности государственного инспектора.</li> <li>• метрологические факторы в процессе сертификации;</li> <li>• ответственность за нарушение метрологических правил.</li> </ul>			
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы стандартизации</b>				
<b>Тема 2.1.</b> <b>Методологические основы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	15	Методологические основы стандартизации:	1	О.1. стр.41-42;	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• определение, цель и задачи стандартизации;</li> </ul>	1	О.1. стр. 60-61;	
	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• экономическая эффективность стандартизации.</li> </ul>			
	17	Государственная система стандартизации Российской Федерации	1	О.1. стр. 47-50;	
	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные положения Государственной и межгосударственной системы стандартизации</li> <li>• региональные организации по стандартизации</li> <li>• международная стандартизация</li> </ul>	1	О.1. стр.55-57;	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				

ПК  
 1.1-1.4.  
 ПК  
 2.1-2.8.  
 ПК  
 3.1-3.7.  
 ПК  
 4.1-4.6.  
 ПК  
 5.1-5.6.  
 ПК  
 6.1-6.5  
 ЛР 1-15



<b>Средства стандартизации.</b>	19	Средства стандартизации, нормативно-технические документы	1	О.1. стр.47-50;	
	20	• нормативные документы по стандартизации в РФ • категории, виды стандартов, классификаторы РФ	1	О.1. стр.47-50;	
	21	<b>Практическое занятие № 3</b> Анализ структуры стандартов разных видов на	1	МУ к П 3 № 3	
	22	соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2002	1	МУ к П 3 №3	
<b>Тема 2.3. Принципы стандартизации в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	23	Принципы стандартизации в общественном питании • классификация предприятий общественного питания	1	О.1. стр. 50-55; О.2.	
	24	• СанПиНы, СНиПы, ГОСТы, применяемые на предприятиях общественного питания • оформление технологической и технической документации в общественном питании	1	О.1. стр.50-55;	
<b>Тема 2.4 Правовая и экономическая база стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	25	Правовая и экономическая база стандартизации • правовая база стандартизации, техническое регулирование	1	О.1 стр. 58-60;	
	26	• эффективность стандартизации • организация государственного надзора в области стандартизации	1	О.1. стр.60-61;	
<b>Раздел 3</b>	<b>Подтверждение качества</b>				ПК 1.1-1.4. ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.7. ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6.
<b>Тема 3.1 Основы сертификации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	27	Основы сертификации • история сертификации в России	1	О.1. стр.66-67;	
	28	• основные термины и понятия в области сертификации • цели, принципы и основание сертификации	1	О.1. стр.67-70;	
	29	Структурные элементы сертификации • обязательная и добровольная сертификация	1	О.1. стр.70-73;	
			1	О.1. стр.73-82;	

	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правовые основы сертификации</li> <li>• участники сертификации</li> </ul>			ПК 6.1-6.5 ЛР 1-15
	31	<b>Практическое занятие № 4</b>	1	МУ к П 3 №4	
	32	Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой	1	МУ к П 3 №4	
<b>Тема 3.2 Сертификация продукции и услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	33	Организационно-методические принципы сертификации	1	О.1. стр.82-89;	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила сертификации</li> <li>• схемы сертификации</li> </ul>	1	О.1. стр.94-95;	
	34	<ul style="list-style-type: none"> <li>• средства сертификации (знаки соответствия, штрих-коды)</li> </ul>			
	35	Проведение сертификации продукции	1	О.1. стр.89-92;	
	36	<ul style="list-style-type: none"> <li>• порядок проведения сертификации продукции</li> <li>• порядок сертификации продукции, ввозимой из-за рубежа</li> </ul>	1	О.1. стр.95-98;	
	37	Сертификация услуг	1	О.1.стр. 82-89;	
	38	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сертификация услуг общественного питания</li> <li>• схемы сертификации услуг</li> </ul>	1	О.1. стр.98-99;	
	39	<b>Практическое занятие № 5</b>	1	МУ к П 3 №5	
	40	Средства товарной информации.	1	МУ к П 3 №5	
<b>Раздел 4 Организация контроля качества на предприятиях общественного питания</b>					ПК 1.1-1.4. ПК 2.1-2.8. ПК 3.1-3.7. ПК 4.1-4.6. ПК 5.1-5.6.
<b>Тема 4.1 Контроль качества в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	41	Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	1	О.1. стр. 104-106;	
	42	<ul style="list-style-type: none"> <li>• качество продукции, основные термины и понятия</li> <li>• классификация видов контроля</li> <li>• факторы, влияющие на качество продукции</li> </ul>	1	О.1. стр. 106-107;	
	43		1	Д.1.стр. 26-30;	

	44	<p>Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органы и учреждения государственного контроля качества</li> <li>• производственный контроль предприятий общественного питания и его основные задачи</li> <li>• правовая и нормативная база контроля качества</li> <li>• права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля</li> </ul>	1	Д.1. стр. 32-37;	<p>ПК 6.1-6.5 ЛР 1-15</p>
	45	<p>Система контроля качества продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• задачи контроля качества</li> <li>• объекты и субъекты контроля качества</li> </ul>	1	Д.1. стр.9-11; 19-24;	
	46	<ul style="list-style-type: none"> <li>• испытательные лаборатории и службы контроля качества предприятия</li> </ul>	1	Д.1. стр.38-45;	
	47	<p>Методы контроля качества</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификация показателей качества продукции</li> <li>• классификация методов контроля качества продукции и ее признаки</li> <li>• бракераж готовой продукции</li> </ul>	1	Д.1. стр.56-71.	
	48		1	Д.1. стр.71-74.	
	49	<p><b>Практическое занятие № 6</b> Методика расчета химического состава блюд</p>	1	МУ к П 3 №6	
	50		1	МУ к П 3 №6	
	51	<p>Дифференцированный зачет</p>	2		
	52				
Всего:			54		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории «Метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места обучающихся, рабочее место преподавателя, рабочая доска; наглядные пособия (учебники, плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, бланки документов, комплекты стандартов, комплекты практических работ).

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, переносная мультимедийная система (колонки, ПЭВМ, экран).

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

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

###### **Основные источники:**

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., исправ. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 128 с. – Текст непосредственный.

###### **Дополнительные источники:**

1. Москвичева, Е. Л. Стандартизация и сертификация : практикум для СПО / Е. Л. Москвичева, А. В. Керов. – Саратов : Профобразование, 2021. – 118 с. – ISBN 978-5-4488-1244-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106855> (дата обращения: 12.05.2021). – Текст непосредственный.

2. Кундик, Т. М. Метрология, стандартизация и соответствие качества : методические указания для практических работ, обучающихся по специальностям среднего профессионального образования / Т. М. Кундик. – Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2020. – 50 с. – ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – Текст непосредственный.

3. Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством : учебное пособие для СПО / А. И. Шарапов, В. Д. Коршиков, О. Н. Ермаков, В. Я. Губарев. – 2-е изд. – Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-88247-955-7, 978-5-4488-0758-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/92832> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе, Б. И. Лактионов. – 2-е изд. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 791 с. – ISBN 978-5-4487-0335-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79771> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Егоркин, О. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебно-методическое пособие / О. В. Егоркин. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 84 с. – ISBN 978-5-4487-0583-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL:

<https://profspo.ru/books/86939> (дата обращения: 16.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Метрология, стандартизация, сертификация : учебно-методическое пособие для СПО / И. А. Фролов, В. А. Жулай, Ю. Ф. Устинов, В. А. Муравьев. – Саратов : Профобразование, 2019. – 126 с. – ISBN 978-5-4488-0375-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87271> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7. Орловцева, О. А. Метрология, стандартизация, сертификация : учебное пособие / О. А. Орловцева, А. А. Надеев, А. В. Муравьев. – Воронеж : Воронежский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. – 224 с. – ISBN 978-5-7731-0660-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93266> (дата обращения: 12.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

### **Нормативные документы**

Сайты нормативно-правовых документов:

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
3. [www.rst.gov.ru](http://www.rst.gov.ru)
4. [www.gost.ru](http://www.gost.ru)
5. [www.gostedu.ru](http://www.gostedu.ru)

### **Internet-ресурсы:**

1. <http://vsegost.com/>
2. <http://www.gosthelp.ru/>
3. [http://www.rostest.ru/termins/detail.php?ELEMENT\\_ID=6947](http://www.rostest.ru/termins/detail.php?ELEMENT_ID=6947)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой;	составление и оформление нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.	проверка составленных нормативных документов
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	руководствоваться профессиональной повседневной документацией систем качества	проверка знания документации систем качества
приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	применять несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и при изучении адаптации к современным условиям производства старинных рецептов.	проверка знаний несистемных величин
знать основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	использовать в практической деятельности правила заполнения бланков сертификатов.	оценка знаний правил заполнения бланков сертификатов
знать основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	оценивать качество сырья (услуг) и процессов в соответствии с основными положениями систем (комплексов) общетехнических организационно-методических стандартов.	проверка знаний основных положений систем (комплексов) общетехнических организационно-методических стандартов
знать терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	контролировать основные единицы измерения технологических процессов в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	проверка знаний терминологии и единиц измерений величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ