Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Метрология и стандартизация

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда - 2019

Рассмотрена цикловой организации и технологии ведения бизнеса
Протокол № *1* от «*4*» *сентября* 20*19* г.
Председатель цикловой комиссии
_____В.А. Груничева

Утверждаю
зам. директора по учебной работе
_____ А.А.Дроздова

Согласовано
зам. директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Федорова А. В. – преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК Вологодская трапеза
Председатель правления _____ Карач М.Г

Место работы, должность *подпись* *Ф.И.О.*

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 8
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников в различных областях.)

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	– 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 СИ	– понятие и основные терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующим стандартами и международной системой единиц СИ стандартизации и метрологии; – задачи стандартизации и ее экономическую эффективность – формы подтверждения соответствия; – основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины **32** часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **28** часов;

самостоятельной работы обучающегося **2** часа.

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета **2** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Структурные элементы метрологии	**Содержание учебного материала**			
	1.	Введение в метрологию	2	ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	2.	Объекты и субъекты метрологии. Характеристики величин.	2	
	Практические работы			
	1	П/Р №1. Перевод национальных неметрических единиц измерения в единицы Международной системы (СИ)	2	
Тема 2. Основы теории измерений	**Содержание учебного материала**			
	1.	Средства и методы измерений	2	ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	2.	Поверка и калибровка средств измерений	2	
	3.	Основы теории измерений. Государственная система обеспечения единства измерений	2	
Тема 3. Основы стандартизации	**Содержание учебного материала**			
	1	Методологические основы стандартизации	2	ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	2	Принципы и методы стандартизации	2	
Тема 4. Структурные элементы стандартизации	**Содержание учебного материала**			
	1	Нормативные и правовые документы стандартизации	2	ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.3, ПК 2.2,
	2	Системы стандартизации	2	
	Практические работы			

	1	П/Р №2. Применение стандартов при приемке, отпуске и реализации товаров	2	ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	2	П/Р №3. Качество продукции и проверка его на соответствие требованиям НД, а также требований на добровольной основе	2	
Тема 5. Основы оценки и подтверждения соответствия	**Содержание учебного материала**			
	1	Методологические основы оценки и подтверждения соответствия	2	ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	2	Формы подтверждения соответствия. Добровольная сертификация услуг розничной торговли	2	
	Практические работы			
	1	П/Р №4. Оформление технической документации по подтверждению соответствия продукции и услуг розничной торговли	2	
Самостоятельная работа обучающихся:				
Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам занятий, разработанных преподавателем) Используя основную и дополнительную литературу повторить материал Составить конспект «История возникновения метрологии» Составить конспект «Международные организации по метрологии» Составить конспект «Точность методов и результатов измерений» Составить таблицу «Отличительные свойства поверки и калибровки» Составить конспект «Государственный метрологический надзор» Составить конспект «История развития стандартизации» Составить конспект «Международные и региональные организации по стандартизации» Составить конспект «Технические условия» Выписать «Полномочия органов государственного контроля» (статья 34, ФЗ «О техническом регулировании») Составить схему: «Основные направления развития Национальной системы стандартизации» Составить схему «Субъекты подтверждения соответствия», выписать их функции Зачертить таблицу «Отличительные признаки двух форм обязательного подтверждения соответствия»			**2**	ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			**2**	
		Всего:	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Метрологии и стандартизации».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; справочная, нормативная документация; наглядные пособия (средства измерений, копии документов, подтверждающих соответствие продукции); элек-

тронные презентационные материалы по разделам программы; комплект бланков документации.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; калькулятор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 1.5-2004 Национальный стандарт Российской Федерации «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации.Правила построения, изложения, оформления и обозначения» [Электронный ресурс]. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Национальный стандарт Российской Федерации «Системы менеджмента качества. Требования» [Электронный ресурс]. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: фед. закон: от 27.12.2002, № 184-ФЗ (в ред. от 03.12.2012) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. Об обеспечении единства измерений [Электронный ресурс]: закон Российской Федерации от 26.06.2008 № 102-ФЗ (в действующей редакции) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. Порядок проведения поверки средств измерений (ПР 50.2.006) [Электронный ресурс]. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. Технические регламенты и стандарты на продукцию (услуги) [Электронный ресурс]. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.

Основные источники

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08670-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/426016
2. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/445148
3. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04315-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433666

Дополнительные источники

1. Сергеев, А. Г. Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04313-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433660

2. Габа, Наталья Дмитриевна. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст] : учебник для спо / Н. Д. Габа, Т. В. Жаркова. - М. : Академия, 2017. - 256 с. : [16] цв. ил. - (Профессиональное образование).
3. Николаева, Мария Андреевна. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум [Текст] : учебное пособие для вузов / М. А. Николаева, Л. В. Карташова, Т. П. Лебедева. - М. : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. - 63 с.
4. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07981-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/442309
5. Латышенко, К. П. Метрология и измерительная техника. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. П. Латышенко, С. А. Гарелина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07352-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437218
6. Метрология. Теория измерений : учебник для среднего профессионального образова-ния / В. А. Мещеряков, Е. А. Бадеева, Е. В. Шалобаев ; под общей редакцией Т. И. Мурашкиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 167 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08652-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437560

Internet – источники

№ п/п	Наименование ресурса	Электронный адрес
1	Интернет-Университет Информационных технологий	http://www.intuit.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– применение требований нормативных документов по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; – использование в профессиональной деятельности документации систем качества;	Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях. Выполнение и защита практических работ.
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– применение требований нормативных документов по приготовлению и подготовке к реализации супов сложного ассортимента; – оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; • использование в профессиональной деятельности документации систем качества;	Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях. Выполнение и защита практических работ.
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов сложного ассортимента	– применение требований нормативных документов по приготовлению и непродолжительному хранению соусов сложного ассортимента; – оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; • использование в профессиональной деятельности документации систем качества;	Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях. Выполнение и защита практических работ.
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– применение требований нормативных документов по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; • использование в профессиональной деятельности документации систем качества;	Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях. Выполнение и защита практических работ.
ПК 4.1 Организовывать подготовку	– применение требований норма-	Наблюдение за

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	тивных документов по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; • использование в профессиональной деятельности документации систем качества;	выполнением заданий на учебных занятиях. Выполнение и защита практических работ.
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– применение требований нормативных документов по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; • использование в профессиональной деятельности документации систем качества;	Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях. Выполнение и защита практических работ.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решени задач профессиональной деятельно сти, применительно к различным кон текстам.	– умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – умение анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – умение определять этапы решения задачи; – выявление и эффективный поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы; – умение составлять план действий; – определение необходимых ресурсов; – владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – умение реализовать составленный план; – умение оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необхо димой для выполнения задач профес сиональной деятельности	– умение определять задачи поиска информации; – умение определять необходимые источники информации; – планирование процесса поиска; – структурирование получаемой информации; – умение выделять наиболее значимое в перечне информации; – умение оценивать практическую значимость результатов поиска; – умение оформлять результаты поиска	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.
ОК 03. Планировать и реализовыват собственное профессиональное личностное развитие.	– определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – умение выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.
ОК 04. Работать в коллективе и ко манде, эффективно взаимодейство вать с коллегами, руководством, кли ентами.	– умение организовывать работу коллектива и команды; – умение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.
ОК 05. Осуществлять устную и пись менную коммуникацию на государст венном языке с учетом особенносте социального и культурного контекста	– умение излагать свои мысли на государственном языке; – умение оформлять документы	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.
ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонст рировать осознанное поведение н основе традиционных общечеловече ских ценностей.	– умение описывать значимость своей профессии; – умение презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранени окружающей среды, ресурсосбереже нию, эффективно действовать в чрез вычайных ситуациях.	– соблюдение норм экологической безопасности; – определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.
ОК 09. Использовать информацион ные технологии в профессиональной деятельности.	– применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; – использование современного программного обеспечения	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.
ОК 10. Пользоваться профессиональ ной документацией на государствен ном и иностранном языках.	– понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимание текстов на базовые профессиональные темы; – участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – построение простые высказывания	Наблюдение з выполнением задани на учебных занятиях. Выполнение и защит практических работ.

	о себе и о своей профессиональной деятельности; – краткое обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); – умение писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточный контроль знаний по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированная зачетная работа состоит из 6 вариантов по 3 задания в каждом (2 теоретических, 1 практическое).

Примерный перечень теоретических вопросов для дифференцированного зачета

1. Расскажите о видах метрологии, перечислите задачи, принципы
2. Опишите объекты метрологии – физические и нефизические величины
3. Расскажите о субъектах метрологии
4. Расскажите о международной организации МОЗМ: структура, специфика деятельности
5. Расскажите о международных организациях МКМВ, МКМВ: структура, специфика деятельности
6. Расскажите о международной организации ИСО: структура, специфика деятельности
7. Дайте классификацию погрешностей, опишите виды
8. Раскройте виды средств измерений, их группировку, перечислите метрологические характеристики
9. Расскажите о калибровке средств измерений
10. Расскажите о поверке средств измерения
11. Расскажите о видах шкал измерений
12. Расскажите о Государственном метрологическом контроле и сферах его распространения
13. Расскажите о Государственной системе обеспечения единства измерений
14. Перечислите права и обязанности, ответственность государственных инспекторов по обеспечению единства измерений
15. Расскажите о субъектах и объектах стандартизации
16. Перечислите цели, стоящие перед стандартизацией в современных условиях
17. Раскройте правовые принципы стандартизации
18. Раскройте организационные принципы стандартизации
19. Раскройте научные принципы стандартизации
20. Раскройте методы стандартизации
21. Опишите нормативные документы по стандартизации
22. Расскажите о категориях и видах стандартов
23. В чем заключается экономическая эффективность стандартизации?
24. Расскажите о Национальной системе стандартизации
25. Дайте характеристику основных понятий: техническое регулирование, технический регламент. Перечислите цели принятия технических регламентов
26. Перечислите цели и задачи, стоящие перед подтверждением соответствия в современных условиях
27. Перечислите принципы оценки и подтверждения соответствия
28. Расскажите о правовой основе подтверждения соответствия продукции

29. Раскройте объекты и субъекты подтверждения соответствия, дайте общую характеристику
30. Расскажите о знаке соответствия и знаке обращения на рынке, опишите порядок применения
31. Опишите виды сертификации, дайте их характеристику
32. Расскажите о декларировании соответствия, в чем отличие его от сертификации
33. Перечислите функции Федерального агентства по техническому регулированию в области подтверждения соответствия
34. Расскажите о порядке проведения сертификации услуг розничной торговли
35. Охарактеризуйте схемы сертификации услуг розничной торговли
36. Перечислите принципы технического регулирования (ФЗ «О техническом регулировании)
37. Перечислите полномочия органов Государственного контроля (ФЗ «О техническом регулировании»)
38. Перечислите обязанности Органов Государственного контроля (ФЗ «О техническом регулировании)

Примерный перечень практических заданий для дифференцированного зачета

1. Заполните бланк сертификата (декларации) соответствия на продукцию
2. Решите задачу: При заключении договора купли-продажи не было оговорено, в каких единицах измерения будет определен размер товарной партии. Каждая из сторон при подписании договора имеет ввиду свои национальные единицы измерения. Определите, какая из сторон понесет убытки, полученные результаты занесите в таблицу.

№	Наименование товара	Масса партии	Единицы измерения				Вывод
			Импортера		Экспортера		
			Ед.измер.	Результат	Ед.измер.	Результат	
1	Масло	10000	кг		слаг		
2	Мука	50	Короткий центнер		тонна США		

3. При заключении контракта на поставку мороженой рыбы было оговорено, что температура его хранения должна быть не ниже –100F. Фактически рыба хранилась при температуре –100С. Может ли РТП, получившее рыбу, предъявить претензии поставщику-импортеру?
4. Расшифруйте номера сертификата соответствия РОСС.RU.АЯ64.В 123604 и укажите, как проставляется срок действия сертификата
5. Заполните заявку на проведение сертификации услуг розничной торговли, осуществляющих магазином «Промтовары».
6. Решите задачу:В магазине проведена проверка качества варенья из черники на соответствие добровольных требований стандартов. При проверке обнаружено: плоды целые, слой сиропа без плодов 1,8 см, плодов с треснувшей консистенцией, но сохранивших форму 8 %. Правильны ли действия госинспектора, выдавшего предписание о запрете реализации варенья и применившего штрафные санкции?
7. Решите задачу: При приемке по качеству солянки овощной из капусты обнаружено: солянка имеет приятный вкус и запах. Капуста нарезана в виде лапши, мясо в виде кусоч-

ков разнообразной формы. Консистенция капусты мягкая, моркови – плотная. Жира 9,5 %. Дайте заключение о качестве.

8. Решите задачу:При приемке печенья «Русские узоры» в ящике массой нетто 5 кг, обнаружено: 0,3 кг с неясным рисунком, изделий надломленных – 0,2 кг. Дайте заключение о качестве.
9. Две транснациональные компании предлагают услуги по морским перевозкам грузов. С какой фирмой выгоднее заключить договор на перевозку, если цены на транспортные услуги у всех компаний одинаковые, но у первой компании стоимость перевозки груза указана за 1 км; у второй – за милю. Рассчитайте стоимость транспортных услуг каждой компании, если груз нужно перевезти на расстояние 2500 км, стоимость перевозки единицы длины составляет 5 условных единиц. Проранжируйте стоимость транспортных услуг по шкале отношений в возрастающем порядке.
10. Определите размер выборки и массу общей пробы для оценки качества поступившей партии слив помологического сорта «Ренклод фиолетовый» в количестве 125 ящиков на 5 кг. в каждом.
11. Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии ваз для цветов из стекла. Размер партии – 400 шт. При приемке в выборке было обнаружено два нестандартных изделия. Сделайте заключение о возможности приемки данной партии.

Критерии оценки результатов

Теоретические задания зачетной работы оцениваются по критериям, представленным в таблице. Максимальное количество баллов за теоретические задания 10.

Критерий	Максимальный балл
Студент полно и правильно изложил теоретический вопрос, привел собственные примеры	5
Студент правильно изложил теоретический вопрос, но недостаточно полно или допустил незначительные неточности	3
Студент недостаточно полно изложил теоретический вопрос и допустил существенные неточности	1
Студент не представил теоретический вопрос или изложил вопрос не соответствующий заданию	0

Практическое задание зачетной работы оценивается по критериям, представленным в таблице. Максимальное количество баллов за практическое задание 5.

Критерий	Максимальный балл
Практическое задание выполнено в полном объеме, студент представил выполнение задания без погрешностей и замечаний, на все вопросы при защите задания дал правильные ответы	5
Практическое задание выполнено в полном объему, студент представил выполнение задания с небольшими погрешностями, на защите задания затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах	3

и подсказках со стороны преподавателя	
Практическое задание выполнено в соответствии с требованиями, студент представил выполнение задания с существенными погрешностями, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя	1
Студент не выполнил практическое задание, неспособен пояснить выполнение задания, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите	0

Шкала оценивания:

Шкала в процентах	Шкала в баллах	Оценка	Вербальный аналог
100-86	15-13	5	Отлично
85-71	12-11	4	Хорошо
70-60	10-9	3	Удовлетворительно
менее 60	менее 9	2	Неудовлетворительно

Критерии оценивания дифференцированного зачета

Оценка 2 «Неудовлетворительно» ставится, если при выполнении теоретического и практического заданий студент набрал менее 9 баллов.

Оценка 3 «Удовлетворительно» ставится, если при выполнении теоретического и практического заданий студент набрал от 9 до 10 баллов.

Оценка 4 «Хорошо» ставится, если при выполнении теоретического и практического заданий студент набрал от 11 до 12 баллов.

Оценка 5 «Отлично» ставится, если при выполнении теоретического и практического заданий студент набрал от 13 до 15 баллов.