



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ  
СООТВЕТСТВИЯ**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

факультет туристского сервиса

форма обучения: очная цикл дисциплин: ПМ.04 МДК.04.01

<b>Всего учебных занятий</b>	174 часа
в том числе:	
<b>аудиторных</b>	116
из них:	
лекций	56
практических	60
<b>самостоятельных</b>	58
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	
Зачет (дифф.)	7 семестр



Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО  
и учебного плана МГИИТ  
на кафедре «Гостиничное дело»  
факультета «Туризм и гостеприимство»

Составитель рабочей программы ст. преп. Ю.В. Демидова

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры гостиничного дела  
Протокол заседания от «30»августа 2016 г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



### **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.**

Целью учебной дисциплины «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» является формирование профессиональных компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения образовательной программы, и формирование у студентов базовой системы знаний в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Задачи дисциплины - приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по виду деятельности после ознакомления со следующими вопросами:

- основные понятия, принципы и задачи стандартизации, следующие из закона о техническом регулировании;
- научные подходы и методы стандартизации;
- практические действия по стандартизации и унификации в организации (на предприятии);
- практические действия по подтверждению соответствия продукции, процессов, работ и услуг в организации техническим регламентам, национальным стандартам, условиям договоров.
- создание стандарта организации для каких-либо групп однородной продукции, процессов производства, эксплуатации, выполнения работ или оказания услуг;
- разработка каких-либо групп однородной продукции, процессов производства, эксплуатации, выполнения работ или оказания услуг;
- проведение унификации каких-либо групп однородной продукции, процессов производства, эксплуатации, выполнения работ или оказания услуг;
- подтверждение соответствия продукции, процессов, работ, услуг и иных объектов техническим регламентам, стандартам, условиям договоров;
- приборное обеспечение в сфере своей деятельности и грамотное проведение измерений.

### **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ППССЗ**

В структуре образовательной программы учебная дисциплина относится к профессиональному модулю 4 профессионального цикла дисциплин. Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, а также успешного прохождения производственной практики.

### **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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



ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*знать:*

цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

*уметь:*

анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой;

пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

*иметь практический опыт:*

контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	116
в том числе:	
- лекции	56
- практические и семинарские занятия	60
<b>Самостоятельная работа студентов - всего</b>	58
в том числе:	
- подготовка сообщений, докладов, рефератов	15
- решение задач и контрольных заданий	20
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	10
- работа с литературой, источниками сети Интернет	13
Вид промежуточной аттестации (экзамен)-подготовка	
<b>Общая трудоемкость (в часах)</b>	174



## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела темы	Содержание
1.	Раздел 1. Техническое регулирование, стандартизация, метрология и сертификация Тема 1. Закон о техническом регулировании – основа национальных систем стандартизации, метрологии и сертификации [2, 5, 7, 8].	Цели и принципы технического регулирования. Основные элементы системы технического регулирования: технические регламенты, стандартизация, метрологическое обеспечение, подтверждение соответствия (сертификация). Правовые основы, цели и задачи, принципы, объекты и средства, методы основных элементов технического регулирования – стандартизации, метрологии и сертификации.
2.	Раздел 1. Тема 2. Национальная стандартизация [2, 5, 7, 8].	Основные понятия, термины и определения. Цели и принципы стандартизации. Национальный орган РФ по стандартизации. Технические комитеты по стандартизации. Национальный стандарт и другие документы по стандартизации, действующие на территории РФ. Правила разработки и утверждения национального стандарта. Стандарт организации. Стандарты в общественном питании. Национальная система стандартизации (ГСС) Российской Федерации.
3.	Раздел 1. Тема 3. Стандартизация за рубежом, международная стандартизация и стандартизация качества [1, 2, 4, 8].	Международная, региональная (ИСО, МЭК, СЕН) и Межгосударственная (СНГ) стандартизация. Стандартизация в сфере менеджмента качества (МС ИСО9000, 9001.). Стандартизация в контроле, испытаниях и измерениях.
4.	Раздел 2. Метрология Тема 4. Основы	Метрология – основные понятия и определения. Системы физических величин и их единиц. Виды и методы измерений. Погрешности измерений. Форма



	техники измерений [2, 3, 5].	представления результатов измерений. Средства измерений, их метрологические характеристики и классы точности. Измерения в общественном питании.
5.	Раздел 2. Тема 5. Метрологическое обеспечение [2, 3, 5, 8].	Нормативно-правовые основы метрологии (законы «Об обеспечении единства измерений» и «О техническом регулировании»). Метрологические службы и организации. Государственный метрологический надзор и контроль. Поверка и калибровка средств измерений.
6.	Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия. Сертификация. Тема 6. Формы и схемы подтверждения соответствия [5, 8].	Понятия подтверждения соответствия – основные термины и определения. Европейский подход к подтверждению соответствия. Формы и схемы подтверждения соответствия в РФ.
7.	Раздел 3. Тема 7. Обязательное подтверждение соответствия [5, 8].	Объекты обязательного подтверждения соответствия. Организация и порядок проведения обязательного подтверждения соответствия по ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия. Обязательная сертификация. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.
8.	Раздел 3. Тема 8. Добровольная сертификация [4, 5, 7, 8].	Объекты добровольного подтверждения соответствия. Организация добровольной сертификации продукции. Добровольная спецификация услуг. Порядок и правила сертификации и декларирования продукции и услуг общественного питания.



## 5.2. Распределение часов по темам и видам занятий

### Для очной формы обучения

№ п.п.	наименование разделов и тем	лекции	практические и семинарские занятия	из них:		самостоят. работа студентов	ВСЕГО часов по теме
				интерактивные занятия	контрольные работы, зачеты		
1	<b>Тема 1.</b> Закон о техническом регулировании – основа национальных систем стандартизации, метрологии и сертификации	7	7			7	21
2	<b>Тема 2.</b> Национальная стандартизация	7	8	4	1	7	22
3	<b>Тема 3.</b> Стандартизация за рубежом, международная стандартизация и стандартизация качества	7	8	2		7	22
4	<b>Тема 4.</b> Основы техники измерений	7	7	6	2	7	21
5	<b>Тема 5.</b> Метрологическое обеспечение	7	7		1	7	22
6	<b>Тема 6.</b> Формы и схемы подтверждения соответствия	7	7			7	22
7	<b>Тема 7.</b> Обязательное подтверждение соответствия	7	8			8	22



8	<b>Тема 8.</b> Добровольная сертификация	7	8	4	1	8	22
Подготовка к экзамену						27	27
Общая трудоемкость (час)		56	60	16	5	58	174

### 6. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Тема интерактивного занятия	Объем (час)	Форма проведения	Используемые методики, педагогические технологии
<b>Тема 2.</b> Национальная стандартизация	4	Групповая дискуссия по процессам жизненного цикла	- работа в малых группах - технология дебатов
<b>Тема 3.</b> Стандартизация за рубежом, международная стандартизация и стандартизация качества	2	Групповая дискуссия по измерениям и контролю качества продукции (услуг) предприятия питания	- работа в малых группах - устная презентация - технология дебатов
<b>Тема 4.</b> Основы техники измерений	6	Обсуждение форм и методов подтверждения соответствия	- работа в малых группах - устная презентация
<b>Тема 5.</b> Метрологическое обеспечение		Обсуждение структуры стандартов предприятий питания (СТО), составляющих основу системы качества	- работа в малых группах - ролевая стимуляция
<b>Тема 8.</b> Добровольная сертификация	4	Обсуждение структуры стандартов предприятий питания (СТО), составляющих основу системы качества	- работа в малых группах - ролевая стимуляция





## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **7.1. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовая работа (проект) не предусмотрена образовательной программой.

### **7.2. Темы докладов (рефератов)**

Тема 2. Общая характеристика стандартов общественного питания.

Тема 3. Зарубежные подходы к добровольной стандартизации в странах западной Европы.

Тема 4. Приборное обеспечение предприятий общественного питания.

Тема 8. Формы подтверждения соответствия и процедура сертификации в сфере услуг и, в частности, в предприятии питания.

### **7.3. Контрольные работы, практикум**

Контрольная работа (2 ч) будет заключаться в решении задач по нахождению результатов измерений, погрешностей измерений и представления окончательного результата измерений; три контрольных (1+1+1=3ч) будут отражать уровень восприятия пройденного на занятиях материала.

### **7.4. Практические занятия**

#### **Практические занятия по теме 2. «Национальная стандартизация».**

##### Форма проведения практического занятия:

Практическое занятие проходит в форме групповой дискуссии и обсуждения сообщений и мнений студентов по данным вопросам.

##### Краткое содержание (цель) занятия:

Закрепление знаний о Национальной стандартизации

Целью практического занятия является закрепление материала рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Каждый студент должен иметь возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

##### Предварительная подготовка студентов:

Перед практическим занятием студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Вопросы к теме:

1. Цели и принципы стандартизации.
2. Национальный стандарт и другие документы по стандартизации, действующие на территории РФ.
3. Стандарт организации.



4. Стандарты в общественном питании.  
Рекомендуемая литература:[5,7,8].

**Практическое занятие по теме 3.** «Стандартизация за рубежом, международная стандартизация и стандартизация качества».

Форма проведения практических занятий:

Практические занятия проходят в форме: групповых дискуссий по обсуждаемым темам.

Краткое содержание (цель) занятий:

Закрепление знаний о стандартизации за рубежом, международной стандартизации и стандартизации качества.

Целью практических занятий является закрепление материала рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Каждому студенту дается возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенный раздел темы, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Предварительная подготовка студентов:

Перед занятием студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Вопросы к теме:

1. Международная, региональная и межгосударственная стандартизация.
2. Стандартизация в сфере менеджмента качества.

Рекомендуемая литература :[1,2,5].

**Практическое занятие по теме 4.** « Основы техники измерений».

Форма проведения:

Занятия проходят в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным им вопросам.

Краткое содержание (цель) занятий:

Закрепление понятия и сущности измерения, погрешности, её составляющих, результата измерений.

Целью занятия является закрепление материала рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Каждый студент должен иметь возможность высказать свое мнение, поделиться информацией на определенную тему, вступить в дискуссию.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы (презентацию, раздаточный материал, аналитическую записку, список источников в сети Интернет по проблеме и т.д.).

Перед занятиями студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Вопросы к теме:

1. Виды и методы измерений



2. Погрешности измерений.
3. Форма представления результатов измерений.
4. Классы точности и метрологические характеристики средств измерений.
5. Измерения в общественном питании.
6. Решение задач.

Рекомендуемая литература: [2,3,5].

**Практическое занятие по теме 5.** «Метрологическое обеспечение (практическое значение)».

Форма проведения:

Занятия проходят в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным или выбранным ими вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

На занятии по данной теме обсуждаются структура метрологических служб, государственного метрологического надзора, методов поверки и калибровки средств измерения.

Целью занятия является закрепление материала рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы.

Предварительная подготовка студентов:

Перед занятиями студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Вопросы к теме:

1. Метрологические службы и организации.
2. Государственный метрологический надзор и контроль.
3. Поверка и калибровка средств измерений.

Рекомендуемая литература:[2,3,5,8].

**Практическое занятие по теме 8.** «Добровольная сертификация».

Форма проведения:

Занятия проходят в форме дебатов: обсуждение сообщений студентов по заданным или выбранным ими вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

На занятии по данной теме обсуждаются вопросы подтверждения соответствия, порядка проведения процедуры сертификации и соответствующие документы.

Целью занятия является закрепление материала рассмотренного в процессе лекций, а также самостоятельно изученного студентами.

Особенно поощряется творческая самостоятельность студентов, если они выходят за рамки задания и предлагают результат инициативной работы.

Предварительная подготовка студентов:



Перед занятиями студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

Вопросы к теме:

1. Организация добровольной сертификации продукции и услуг.
2. Порядок и правила сертификации и декларирования продукции и услуг общественного питания.

Рекомендуемая литература:[4,5,7,8].

### **Контрольный срез для студентов очной формы обучения**

Контрольный срез осуществляется по результатам четырёх контрольных работ.

#### **Самостоятельная работа студентов**

Раздел 1.

Темы 1-3. Закон о техническом регулировании. Национальная стандартизация и стандартизация за рубежом.

Изучение следующих моментов теоретического курса:

- государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов;
- информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции ;
- информация о технических регламентах и документах по стандартизации;;
- национальные стандарты;
- стандарты общественного питания;
- стандартизация за рубежом.

Цель работы – освоение теоретического материала. Форма проверки – веерный экспресс опрос.

Литература [2-4,7].

Раздел 2.

Тема 4. Основы техники измерений.

Решение заданных задач и упражнений. Подготовка к контрольной.

Литература [1- 5, 7].

Раздел 3.

Тема 8. Добровольное и обязательное подтверждение соответствия.

Проработка учебного материала и национальных стандартов в общественном питании.



## **8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ**

### **8.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

а) основная литература:

1. Лифиц И.М. Стандартизация, методология и подтверждение соответствия 11-е изд., пер. и доп. Для СПО.- М. Юрайт, 2016.- Электронный учебник
2. Райкова Е.Ю. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Учебник для СПО.- М. Юрайт, 2016.- Электронный учебник

б) дополнительная литература

1. Аристов О.П. Управление качеством: Учеб. пособие для вузов. – М.: ИНФРА-М, 2014 (серия «Высшее образование»).
2. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для бакалавров.- 11 – е изд., переработанное и доп. – М.: Изд. Юрайт. 2013.
3. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании – 3-изд., перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К».2011.
4. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. – М.: Юнити-Дана, любой год издания, начиная с 2003 г.
5. Эрастов В.Е. Метрология, стандартизация и сертификация. М.: ФОРУМ, 2015.
6. Семенов А.П. Технические измерения в системах качества: Лекции. – М.: изд. Россельхозакадемии, 2005. – 107 с., ил.
7. Семенов А.П., Огнева С.В., Толстова Л.А. Качество и сертификация продукции и услуг предприятий массового питания. В кн. Экономика и управление предприятиями питания/Под общ. ред. В.И. Малышкова. – М.: ОАО «Московские учебники и картолитография», 2005, с. 87–144.
8. Сергеев А.Г., Латышев М.В., Терегеря В.В. Метрология, стандартизация, сертификация: Учеб. пособ. – изд. 2-ое перераб. и доп. – М.: Логос, 2005. – 560 с., ил.
9. Сертификация продукции и услуг. – М.: Приор, 1997. – 400с., ил.
10. Федеративный закон «О техническом регулировании». – М.: Ось-89, 2003. – 48 с.
11. Техническое регулирование: Учебник/Под ред. В.Г. Версана, Г.И. Элькина. – М.: ЗАО «Издательство «Экономика», 2008. – 678 с., ил.

### **8.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

а) перечень оборудования – компьютер, мультимедийный проектор.

б) учебно-методические материалы:

- электронные презентации;
- практические задачи;

в) перечень информационных технологий - доступ к сети Интернет:



## **9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВЫПОЛНЕННЫХ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ К РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ**

### **9.1 Вопросы к экзамену**

1. Закон о техническом регулировании, цели и принципы технического регулирования.
2. Технический регламент и нормирование обязательных требований к объекту.
3. Стандартизация: основные понятия. Цели, принципы, задачи и объекты стандартизации.
4. Документы в области стандартизации, используемые на территории РФ. Правила разработки и утверждения национального стандарта. Стандарт организации.
5. Международная и региональная стандартизация. Международные организации в области стандартизации – ИСО, МЭК. Межгосударственная стандартизация.
6. Стандартизация в зарубежных странах
7. Категории и виды стандартов.
8. Общая характеристика основных принципов стандартизационной деятельности (комплектность, оптимальность, опережающей стандартизации и т.д.).
9. Национальный орган по стандартизации.
10. Стандарты в общественном питании.
11. Национальная система стандартизации (ГСС) РФ.
12. Правовые основы стандартизации, метрологии и сертификации.
13. Стандартизация в сфере менеджмента качества, контроле, измерении.
14. Измерения. Основное уравнение метрологии. Измерительные шкалы.
15. Классификация измерений: равноточные, неравноточные, однократные, многократные, прямые, косвенные и т.п.
16. Результат измерений и погрешность измерений.
17. Составляющие погрешности измерений.
18. Размер. Номинальный размер. Предельные размеры. Поле допуска размера.
19. Технический контроль качества и его суть.
20. Метрологические характеристики и классы точности средств измерений.
21. Измерения в общественном питании.
22. Метрологические службы и организации.
23. Государственный метрологический надзор и контроль.
24. Поверка и калибровка средств измерений.
25. Цели, принципы и формы подтверждения соответствия.
26. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Декларирование соответствия.
27. Обязательная сертификация и организация обязательной сертификации.
28. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований.
29. Схемы сертификации продукции и их отличительные свойства.
30. Схемы сертификации услуг и их отличительные свойства.
31. Европейский подход к подтверждению соответствия.
32. Организация добровольной сертификации продукции.



33. Порядок и правила сертификации и декларирования продукции и услуг общественного питания.

### 9.2. Критерии оценки

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который творчески, полно, правильно и в логической последовательности представил ответ на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, проявил научный подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

- оценка **«хорошо»** - если обучающийся глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

- оценка **«удовлетворительно»** - если обучающийся показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах;

- оценка **«неудовлетворительно»** если не выполнены условия для получения оценки **«удовлетворительно»**.

### 9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать основные элементы системы технического регулирования: технические регламенты, стандартизация, метрологическое обеспечение, подтверждение соответствия (сертификация).	Коллоквиум, Собеседование, Реферат, Контрольная работа, Экзаменационные вопросы
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования	Знать международные, региональные (ИСО, МЭК, СЕН) стандарты, сертификаты и нормативно-правовые	Коллоквиум, Собеседование, Контрольная работа, Реферат, Экзаменационные вопросы



<p>нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>основы метрологии в общественном питании. Соблюдать требования правовых документов в сфере общественного питания.</p>	
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг</p>	<p>Уметь применять нормативно-правовую документацию на предприятиях общественного питания. Владеть методами измерения в общественном питании. Знать порядок проведения обязательного соответствия по ФЗ «О обязательном регулировании». Уметь осуществлять сертификацию и декларирование продукции и услуг общественного питания.</p>	<p>Коллоквиум, Собеседование, Реферат, Контрольная работа, Экзаменационные вопросы</p>