**Задание для электронного обучения по дисциплине «Метрология и стандартизация» студентов 17 группы по специальности «Технология продукции общественного питания» БИТТ**

**Срок выполнения С 06.04.2020 по 12.04.2020г**

**Контрольная работа по учебной дисциплине**

**«Метрология и стандартизация в общественном питании», раздел 1 «Основы метрологии»**

**Задание № 1. Из нескольких вариантов ответов выберите 1 правильный (max 10 баллов)**

1. Измерением называется:

а) совокупность операций, выполняемых с помощью технических средств для определения количественного измерения величины;

б) отклонение результатов измерений от действительного значения измеряемой величины;

в) состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах величин;

г) государственные стандарты, применяемые в установленном порядке.

1. Под аббревиатурой СИ понимается:

а) международная организация по метрологии; б) система обеспечения единства измерений; в) технический регламент;

г) калибровка средств измерений.

1. Для точного взвешивания применяются: а) метрологические весы;

б) аналитические весы;

в) технохимические весы; г) торзионные весы.

1. Руководящим органом по сертификации услуг является: а) испытательная лаборатория;

б) орган по сертификации; в) Ростехрегулирование; г) все ответы верны.

1. Метрология подразделяется на (выберите правильный ответ): а) обязательную;

б) безопасную;

в) добровольную;

г) законодательную.

1. Объектами метрологии являются: а) физические величины;

б) продовольственные товары; в) технические условия;

г) все ответы верны.

7.Услуга общественного питания включает:

а) способность выполнять функции в заданных условиях;

б) результат деятельности предприятий по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;

в) отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба;

г) защита среды обитания от неблагоприятного воздействия продукции.

8. Для измерения температуры сырья, полуфабрикатов, готовой продукции используют:

а) термометры; б) манометры; в) ареометры;

г) технические условия.

9.Виды технических регламентов действующих в РФ: а) региональные;

б) общие;

в) национальные; г) специальные.

10. Услуги общественного питания должны соответствовать: а) правилам транспортировки и хранения;

б) техническим требованиям к сырью и другим показателям продукции; в) требованиям безопасности, экологичности и целевому назначению; г) метрологическим правилам и нормам.

**Задание № 2. Продолжите предложение:**

1. **Метрологический контроль и надзор** - деятельность, осуществляемая

.

1. **Государственный метрологический контроль включает**: а) изучение потребности отрасли в технических средствах;

б) утверждение типа средств измерений;

в) поверку средств измерений, в том числе эталонов;

г) участие в аттестации технологических процессов и рабочих мест;

д) лицензирование деятельности юридических и физических лиц по изготовлению, ремонту, продаже и прокату средств измерений.

# Результаты каждой проверки метрологического контроля оформляются :

а) сертификатом;

б) удостоверением; в) актом;

г) протоколом.

# Проверки по метрологическому контролю и надзору проводит:

а) главные государственные инспекторы (ФАТР и М);

б) сотрудники метрологической службы предприятия;

в) государственные инспекторы по обеспечению единства измерений.

# Раздел 2. Стандартизация Тема 2.1. Структурные элементы стандартизации. Задание № 3

1. Дайте определение термину стандартизация.
2. Какие из перечисленных целей являются целями по стандартизации:

а) механизация и автоматизация обработки технических документов и содержащейся в них информации;

б) содействие соблюдению требований технических регламентов;

в) повышение уровня безопасности жизни и здоровья граждан, имущества физических и юридических лиц, государственного и муниципального имущества, объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, повышение уровня экологической безопасности, безопасности жизни и здоровья животных и растений;

г) предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

1. Продолжите предложение:

Одной из стратегических задач стандартизации является

.

1. Какие из перечисленных принципов являются принципами:
2. а) добровольного применения стандартов;

б) охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;

в) недопустимости установления таких стандартов, которые противоречат техническим регламентам;

г) обеспечения условий для единообразного применения стандартов.

1. Дайте определение понятию «метод стандартизации».
2. Какие из перечисленных методов являются наиболее употребляемыми специальными методами стандартизации наблюдение;

б) упорядочение объектов стандартизации; в) абстрагирование;

г) агрегатирование;

д) параметрическая стандартизация; е) метод соподчинения;

ж) унификация продукц

1. Укажите соответствие метода и определения стандартизации (соедините стрелками):

|  |
| --- |
| Метод |
| Комплексная стандартизация |
| Опережающая стандартизация |

|  |
| --- |
| Определение |
| метод стандартизации, заключающийся в компоновке машин (комплекса машин) из взаимозаменяемых, унифицированных  узлов и агрегатов. |
| это стандартизация, при которой осуществляется целенаправленное и планомерное установление и применение системы взаимоувязанных требований как к самому объекту стандартизации в целом и его основным элементам, так и к материальным и нематериальным факторам, влияющим на объект, в целях обеспечения оптимального решения  конкретной проблемы. |
| метод стандартизации, заключающийся в разработке и установлении типовых конструктивных, технологических,  организационных и других решений. |
| это метод, устанавливающий повышенные по отношению к уже достигнутому на практике уровню норм, требований к объектам стандартизации, которые согласно прогнозам будут оптимальными в  последующее время. |

1. Перечислите основные задачи стандартизации.
2. Что является объектом стандартизации?
3. Дайте определение понятию «стандарт».
4. На что направлена стандартизация продукции?
5. Дайте характеристику стандарта ГОСТ.

**Перечень рекомендуемой учебной литературы, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература**

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 5 издание стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2016. -128 с.

**Дополнительные источники:**

1. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений - 3-е изд.,перераб. и доп. /Панова Л.А.
2. Радченко Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2007.

**Нормативно-правовая литература**

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № [184-ФЗ](http://www.gostrf.com/Basesdoc/10/10844/index.htm) «О техническом регулировании»,
2. [Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007](http://www.derpt.region.kostroma.net/structure/otdels/opr/PotrebR/NPA_pit/475-st.doc) "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
4. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
5. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения
6. ОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
7. ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 8.579—2001. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
9. ГОСТ Р ИСО 9000 — 2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
10. ГОСТ Р ИСО 9001 — 2001. Системы менеджмента качества. Требова­ния.
11. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и  
    метрологии. Постановление Правительства РФ от 17 июня 2004 г. *№* 294.
12. Правила оказания услуг общественного питания (постановление
13. Прави­тельства РФ от 15 августа 1997 № 1036) (с изменениями от 21 мая 2001).
14. Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.959—00.

**Интернет-ресурсы:**

-WWW.tehbez.ru

-WWW.vashdom.ru

-WWW.tehdoc.ru

-WWW.xserver.ru

-http://sklad-zakonov.narod.ru

-http://spacelint-spb.r

Преподаватель: Власенко М.В.