**ЭЛЕКТРОННОЕ ОБУЧЕНИЕ**

Учебные материалы по дисциплине «Метрология и стандартизация»

**для учебной группы № 27з**

на период с 12.05.2020г по 31.05.2020 г.

**Темы учебных занятий:**

1. Практическое занятие № 7 «Анализ структуры и оформление технологических карт (ТК) и технико-технологических карт (ТТК)».
2. Правовые основы, задачи и организация государственного надзора в области стандартизации.
3. История сертификации в России. Основные термины, понятия, виды деятельности, формы.
4. Практическое занятие № 13. «Ознакомление с порядком проведения сертификации услуг общественного питания и оформление заявки на сертификацию продукции».
5. Практическое занятие № 14 «Сертификация продовольственных товаров».
6. Дифференцированный зачет.

**Рекомендуемые источники**

**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.ru

**Задания для самостоятельного выполнения.**

1. Выполнить ПЗ №7 по прилагаемому плану (отдельный файл). **Если работа была защищена ранее, повторно не выполнять.**
2. Сформировать тезисы по теме 2.
3. Практическое занятие № 13. «Ознакомление с порядком проведения сертификации услуг общественного питания и оформление заявки на сертификацию продукции».

- Запишите последовательность действий, составляющих совокупную процедуру сертификации.

- В каком документе приведены формы заявок на проведение сертификации продукции?

- Охарактеризуйте основные этапы сертификации продукции.

4. Практическое занятие № 14 «Сертификация продовольственных товаров».

- Составьте краткий конспект по теме, отразив главные критерии сертификации.

5.Выполните итоговый блок дифференцированного зачета.