

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:50:25
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

09.12.2025 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Плиска О.В.

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы стандартизации и метрологии
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Плиска О.В.	
Доцент, к.т.н.	
Зотов Ф.П.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	8
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование компетенций, направленных на понимание теоретических основ и практического применения метрологии и стандартизации, как инструментов управления в области обеспечения качества процессов производства продукции питания, а также деятельности предприятий питания.

Формирование компетенций, направленных на приобретение навыков управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов				3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 4					
Экзамен	108	8	8	91	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-2 Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-2 Иметь практический опыт: учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в</p>
--	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 4		99					
Тема 1.	Введение. Стандартизация: цели, принципы и функции	16				16	
Тема 2.	Понятие и законодательная	16			2	14	
Тема 3.	Международная стандартизация. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного	18			2	16	
Тема 4.	Теоретические основы метрологии (ПК-2)	18			2	16	

Тема 5.	Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений(ПК-2)	15			1	14	
Тема 6.	Основы назначения, принципов действия устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	16			1	15	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-2	Тестирование № 1	Количество вопросов – 28. По 0,5 балла за каждый правильный ответ	0-14 баллов
Темы 3-4	Тестирование № 2	Количество вопросов – 28. По 0,5 балла за каждый правильный ответ	0-14 баллов
Темы 5-6	Тестирование № 3	Количество вопросов – 28. По 0,5 балла за каждый правильный ответ	0-14 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
4 семестр(Эк)	Билет для экзамена	состоит из 2 теоретических и 1 практического вопроса	0-100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Понятие и законодательная база технического регулирования (ПК-2) Основные вопросы: 1. Принципы функции стандартизации в РФ. 2. Методы стандартизации 3. Виды и категории стандартов Задание: Определите вид стандарта Основные вопросы: 1. Основы технического регулирования. 2. Порядок разработки и утверждения стандартов. 3. Средства технического регулирования.</p>
<p>Тема 3. Международная стандартизация. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов (ПК-2) Основные вопросы: 1. Функции международных организаций по стандартизации 2. Международные стандарты ИСО 3. Международные стандарты МЭК 4. Стадии разработки международных стандартов 5. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Тема 4. Теоретические основы метрологии (ПК-2) Основные вопросы: 1. Основные и производные единицы физических величин 2. Внесистемные единицы физических величин 3. Виды измерений. 4. Методы измерений, виды методов измерений. 5. Шкалы физических величин. 6. Виды средств измерений.</p>
<p>Тема 5. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений (ПК-2) Основные вопросы для собеседования: 1. Структура и функции метрологических служб предприятий. 2. Основные виды метрологической деятельности. 3. Международное сотрудничество в области метрологии. 4. Нормативная база обеспечения единства измерений. 5. Цели создания Федерального закона №104-ФЗ «Об обеспечении единства измерений». 6. Области применения Федерального закона №104-ФЗ «Об обеспечении единства измерений». 7. Назначение аттестации методик. 8. Понятие и назначение метрологической экспертизы. 9. Требования к единицам величин. 10. Требования к измерениям. 11. Требования к СИ и СО. 12. Функции должностных лиц при проведении государственного метрологического надзора. 13. Понятие аккредитации в области обеспечения единства измерений. 14. Субъекты деятельности по обеспечению единства измерений. Задачи субъектов деятельности по обеспечению единства измерений.</p>
<p>Тема 6. Основы назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2) Основные вопросы: 1. Виды погрешностей. 2. Способы расчета погрешностей средств измерения. 3. Способы расчета погрешностей многократных измерений. 4. Назначение государственного первичного эталона. 5. Свойства эталонов и требования к ним. 6. Различия калибровки и поверки средств измерения.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Понятие и законодательная база технического регулирования (ПК-2) Нормативные документы и организация работ по стандартизации. Национальный орган по стандартизации, технические комитеты, документы в области стандартизации (ГОСТ Р, СТО, общероссийские классификаторы и т.д.). Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов и ТР.</p>
--

Тема 3. Международная стандартизация. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов (ПК-2)

Международные организации по стандартизации (ИСО, МЭК и т.д.): цели, принципы и структура. Правила гармонизации международных стандартов. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов

Тема 4. Теоретические основы метрологии (ПК-2)

Цели, принципы обеспечения единства измерений. Основные понятия, связанные с объектами измерения. Основной постулат метрологии. Единство и точность измерений, погрешность измерений. Методы измерений: понятие, характеристика, классификация по видам измерений. Выбор методов измерений

Тема 5. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений (ПК-2)

Структура и функции метрологической службы предприятий. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, виды, сферы распределения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства

Тема 6. Основы назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2)

Средства измерений, их назначение и классификация. Способы поверки и калибровки. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений: определение, краткая характеристика. Поверочные схемы: государственные, ведомственные, локальные. Поверочные клейма и свидетельства.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Эрастов В.Е. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 196 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1983263>

3. Тарасов С. Б., Любомудров С. А., Макарова Т.А., Петров А.В., Плавник С.Л., Смирнов А.А. Метрология, стандартизация и взаимозаменяемость [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 337 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2074338>

4. Иванов А.А., Ефремов В.В., Ковчик А.И. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 301 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2013673>

Дополнительная литература:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Тг000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии - Без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Метрология. Предмет метрологии. Теоретическая, прикладная и законодательная метрология.
2. Понятие «измерение».
3. Цели и задачи метрологии.
4. Физическая величина. Качественная и количественная характеристики.
5. Единица физической величины. Международная система единиц физических величин.
6. Размерность физической величины. Правила определения размерностей производных величин.
7. Законодательные основы метрологии.
8. Эталоны единиц физических величин.
9. Органы и службы по метрологии в РФ.
10. Погрешность результата измерения. Истинное и действительное значение ФВ.
11. Абсолютная, относительная и приведённая погрешность.
12. Классификация погрешностей по характеру проявления.
13. Статическая, динамическая, основная и дополнительная погрешности. Аддитивные, мультипликативные и нелинейные погрешности.
14. Обработка результатов прямых многократных измерений.
15. Технический регламент. Цели и структура.
16. Стандартизация, цели стандартизации.
17. Объекты, субъекты и службы по стандартизации в РФ.
18. Разновидности нормативных документов по стандартизации в РФ.
19. Документ ТУ. Применение и структура.
20. Виды стандартов в зависимости от специфики объекта стандартизации.
21. Обозначение национального стандарта РФ. Примеры.
22. Международная стандартизация (ИСО, МЭК, МСЭ).
23. Межгосударственная система стандартизации в странах СНГ.
24. Стандарты на системы качества продукции.
25. Качество продукции.
26. Системы качества. Требования к системам качества.
27. Оценка качества. Процедура контроля качества.
28. Стандарты серии 9000 по системам менеджмента качества.
29. Комплекс стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов
30. Понятие «сертификация». Объекты сертификации.
31. Подтверждение соответствия. Цели подтверждения соответствия.
32. Добровольное подтверждение соответствия.
33. Обязательное подтверждение соответствия.
34. Сертификат соответствия и обязательная сертификация.
35. Органы по добровольной сертификации.
36. Органы по обязательной сертификации.
37. Правовые основы сертификации в РФ.
38. Сертификация систем обеспечения качества.
39. Внешние и внутренние причины сертификации систем обеспечения качества.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Примерные практические задания

Практическое задание 1.

Ситуация: Минипекарня ИП Иванов И.И., осуществляет производство и продажу хлеба и хлебобулочных изделий через два собственных магазина. Торговые точки находятся в одном районе на расстоянии 2 квартала друг от друга. Один из магазинов находится в том же здании, что и минипекарня. Минипекарня работает в одну смену, с 8-00 до 20-00. На предприятии применяется как механизированный, так и ручной труд. Оборудование, используемое в организации – это хлебопекарные печи, тестомесильная машина (тестомес), фасовочные и товарные весы. Также применяется сопутствующее оборудование: стеллажи для хранения сырья и стеллажи для готовой продукции. Хлеб производится на небольшой территории в 100 м², каждый день в течение всей недели. В среднем за сутки производится 1т хлеба. Развоз свежего хлеба начинается с 10 утра. Производство и реализация булочек проходит только два раза в неделю – во вторник и в четверг. Общая численность персонала – 10 человек.

Определите:

1. Какой орган по сертификации продукции является более подходящим для данной организации, если минипекарня находится в Екатеринбурге? Приведите сравнительный анализ трех возможных в данной ситуации органов по сертификации.
2. В каких нормативных документах указаны требования к качеству сертифицируемой продукции? Перечислите эти нормативные документы и предъявляемые в них требования. (ПК-2).

Практическое задание 2.

Ситуация: Кафе «Время Ч» (ИП Кузьмин В.А.) работает с 8-00 до 22-00. Основным контингентом кафе являются жители района и города, работники находящихся рядом предприятий, а также гости города. В кафе имеются 2 торговых зала: первый рассчитан на 20 посетителей и используется повседневно в качестве бистро с самообслуживанием. Второй торговый зал рассчитан на 70 гостей и используется для проведения банкетов - с обслуживанием официантами.

В состав кафе входят: производственные помещения, административные помещения, бытовые помещения для персонала, торговый зал, фойе. В состав производственных помещений входят; горячий цех, холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, овощной цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, сервизная столовой посуды.

В кафе в основном работают на полуфабрикатах, поэтому обработку мяса, птицы, субпродуктов и рыбы сосредотачивают в одном цехе (цех доработки полуфабрикатов), также как и обработку всех овощей. Приемка товаров по качеству производится органолептическим способом. При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества. Общая численность персонала – 24 человека.

Определите:

1. Какой орган по сертификации услуги является более подходящим для данной организации, если она находится в Екатеринбурге? Приведите сравнительный анализ трех возможных в данной ситуации органов по сертификации.

2. В каких нормативных документах указаны требования к качеству сертифицируемой услуги? Перечислите эти нормативные документы и предъявляемые в них требования. (ПК-2).

Практическое задание 3.

Ситуация: Малое предприятие ООО «Мебель» производит недорогую корпусную мебель из ламинированной ДСП. Выпускаемая мебель хранится и транспортируется в специальной упаковочной бумаге, которая предохраняет товар от негативного воздействия внешних факторов. Потребителями продукции организации являются юридические лица, закупающие корпусную мебель оптом для собственных нужд и для реализации. Организация имеет довольно широкий ассортимент продукции: кухонные гарнитуры; шкафы и стенки для гостиной, мебель для прихожей. К тому же в штате сотрудников есть дизайнер, который постоянно разрабатывает новые модели. Предприятие расположено в промзоне города На арендуемых площадях (500 кв.м) создано 3 производственных участка: столярный, сборочный и отделочный, размещено 2 склада - для материалов и для готовой продукции. Общая численность персонала – 12 человек.

Определите:

1. Какой орган по сертификации продукции является более подходящим для данной организации, если она находится в Екатеринбурге? Приведите сравнительный анализ трех возможных в данной ситуации органов по сертификации.
2. В каких нормативных документах указаны требования к качеству сертифицируемой продукции? Перечислите эти нормативные документы и предъявляемые в них требования. (ПК-2)

Практическое задание 4.

Ситуация: Салон красоты «Стелла» находится на первом этаже жилого дома (нежилое помещение площадью 80 м²). Имеет витринные окна, отдельный вход с улицы, наличие места для парковки. В салоне реализуются услуги парикмахера, мастера маникюра и педикюра, косметолога и массажиста. Общая численность персонала – 16 человек.

Определите:

1. Какой орган по сертификации услуги является более подходящим для данной организации, если она находится в Екатеринбурге? Приведите сравнительный анализ трех возможных в данной ситуации органов по сертификации.
2. В каких нормативных документах указаны требования к качеству сертифицируемой услуги? Перечислите эти нормативные документы и предъявляемые в них требования. (ПК-2)

Практическое задание 5.

Ситуация: Автосервис ООО «Машинка» расположен в одном из районов города к северо-западу от центра. Организация осуществляет следующие виды деятельности: ремонт бензиновых и дизельных двигателей, кузова, ходовой, КПП, шиномонтаж, сход-развал, покраска кузова. Помещение, занимаемое автосервисом, располагается на оживленной улице. Снаружи сервис имеет неоновую вывеску, что обеспечивает хороший обзор на расстоянии, а также служит хорошей рекламой сервиса. Автосервис размещен в здании модульного типа. Здание состоит из трех модулей, состыкованных между собой. 1-й модуль - не большая стоянка машин под ремонт, 2-й - общий модуль для всех постов, 3-й – административное и подсобное помещения. С помощью перегородок организованы дополнительные подсобные помещения и санузел. Площадь здания равна 450 м². Для выполнения различных технических процессов в автосервисе предусматриваются производственные цеха и служебные помещения. Производственные помещения состоят из цехов (боксов): слесарный цех, цех электрики, цех шиномонтажа, кузовной цех, куда входит и сушилка для окрашенных машин. Общая численность персонала – 11 человек.

Определите:

1. Какой орган по сертификации услуги является более подходящим для данной организации, если она находится в Екатеринбурге? Приведите сравнительный анализ трех возможных в данной ситуации органов по сертификации.
2. В каких нормативных документах указаны требования к качеству сертифицируемой услуги? Перечислите эти нормативные документы и предъявляемые в них требования.
(ПК-2)

Задание 6

Обязательное подтверждение соответствия проводится:

- 1) в форме обязательной сертификации
- 2) в форме добровольной сертификации
- 3) в форме декларирования соответствия
- 4) в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
(ПК-2)

Задание 7

Обязательное подтверждение соответствия проводится:

- 1) в форме обязательной сертификации
- 2) в форме добровольной сертификации
- 3) в форме декларирования соответствия
- 4) в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
(ПК-2)

Задание 8

Что такое «декларирование соответствия»:

- 1) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов
- 2) совокупность свойств декларируемой продукции
- 3) совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий
- 4) документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.
(ПК-2)

Задание 9

Добровольная сертификация удостоверяет соответствие:

- 1) обязательным требованиям стандарта
- 2) ФЗ «О техническом регулировании»
- 3) нормативному документу по выбору заявителя
- 4) техническому регламенту.
(ПК-2)

Задание 10

Знак DIN принадлежит национальной системе сертификации:

- 1) Дании
- 2) Великобритании
- 3) Германии.
(ПК-2)