Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кузоватовский технологический техникум»

Контрольно-оценочные средства

по учебной дисциплине ОП. 05 Метрология и стандартизация

 19.02.10 Технология продукции общественного питания

 Разработал преподаватель профессиональных

 дисциплин Конина Н.Г.

Кузоватово 2016

 **Пояснительная записка**

к контрольно-оценочным средствам для проведения дифференцированного зачёта по дисциплинеОП. 05 Метрология и стандартизация,проводится (по билетам)для студентов 4 курсаспециальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Изучение дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация осуществлялось на основе учебников 1.Панова Л.А. «Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании»-учебник для студентов среднего профессионального образования-«М.-Дашков и К» -2011г-319с.; Хрусталёва З.А. Х95 Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие / З.А. Хрусталёва. — 3-е изд., стер. — М. : КНОРУС, 2011. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование), в объёме 36 часов обязательной аудиторной учебной нагрузки. По результатам изучения учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация проводится дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт в 8 семестре проводится по билетам и охватывает следующие темы:понятия метрологии и единицы измерения величин, стандартизация ее задачи и основные положения её систем (комплексов), сертификация продукции и услуг.

Билеты по учебной дисциплине составлены в соответствии с государственным стандартом ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ от 22.04.2014 г. № 384). Билеты контролируют усвоение содержания курса «Метрология и стандартизация», не выходящее за рамки стандарта. Все билеты имеют одинаковую структуру. В билете 2 вопроса: 1- по теоретической части, а 2- практическое задание.

Теоретическая часть предполагает устный ответ обучающихся. Вопрос проверяет теоретическую подготовку обучающегося по ОП.05 «Метрология и стандартизация» (по темам: основные понятия в области метрологии, метрологические способы измерений, основы теории измерений, нормативная база метрологии, работа метрологической службы, цели и задачи стандартизации, механизм стандартизации, контроль и надзор в стандартизации, эффективность работ по стандартизации, правила и документы по проведению работ в области сертификации ).

Практическое задание - решение производственных задач на определение энергетической ценности пищевых продуктов, составление рациона меню для различных слоев населения (школьников, детей, студентов, рабочих, служащих).

Практическое задание – решение производственных задач на определение погрешностей при проведении измерений, анализ пригодности стандартов на пищевые продукты, оценка качества производственных продуктов

**Критерии оценки:**

Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной шкале. Общая оценка выводится за выполнения каждого из вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка обучающегося складывается из его знаний и умений выходит на различный уровень воспроизведения материала.

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса обучающийся излагает связью, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допуская терминологических ошибок и фактических неточностей.

**Оценка «хорошо»** ставится, если обучающийся знает материал, строит ответ чётко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках ОП.05 «Метрология и стандартизация», но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если обучающий ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки методического характера при анализе дидактического материала и проектировании различных видов деятельности.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий аналитического и проектировочного характера.

Условием положительной аттестации по ОП.05 «Метрология и стандартизация» является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем показателям.

Общее количество билетов — 25. Время на подготовку задания отводится 2 академических часа

**Билеты для дифференцированного зачета (8 семестр) по учебной дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация»**

Билет №1
1. Основные понятия в области метрологии.

2. Зарисовать знаки соответствия систем обязательной сертификации отдельных федеральных органов исполнительной власти России.

Билет №2

1.Метрологические характеристики средств измерений.

2.Зарисовать знаки соответствия в системе ГОСТ РФ.

Билет №3

1. Понятие нормативных документов по стандартизации.

2. Зарисовать знаки соответствия при обязательной сертификации национальных систем сертификации отдельных стран СНГ.

Билет № 4

1. Перечислите стандарты, обеспечивающие качество продукции.

2. Заполнить бланк «Сертификат соответствия».

Билет №5

1. Характеристика добровольной сертификации.

2. Заполнить бланк «Декларация о соответствии».

Билет №6

1. Характеристика обязательной сертификации.

2. Заполнить бланк «Предписание».

Билет №7

1. Порядок проведения сертификации продукции.

2. Определить устройство циферблатных весов.

Билет №8

1. Роль государственного надзора за соблюдением требований государственных стандартов.

2. Определить устройство циферблатных лотковых весов ВЦЛ-10М.

Билет №9

1. Принципы стандартизации.

2. Определить устройство шкально-гиревых сотенных весов РП\_500Г13.

Билет №10

1. Характеристика стандартов предприятий (СТП).

2. Заполнить бланк «Форму заявки на проведении сертификации услуг».

Билет №11

1. Характеристика государственного стандарта РФ.

2. Заполнить бланк «Решение органа по сертификации по заявке на проведение сертификации услуг».

Билет №12

1. Общая характеристика стандартов разных видов (основополагающие, на продукцию, услуги, на работы, процессы).

2. Заполнить бланк «Решение об отказе в выдаче сертификата соответствия».

Билет №13

1. Методика выполнения измерений.

2. Заполнить бланк «Заявление-декларация о безопасности услуг общественного питания».

Билет №14

1. Методы стандартизации.

2. Определить паспортную температуру воздуха в камере и предельные сроки хранения в мес.: - свинину в полутушах; - говядину в полутушах и четвертинах,.(опираясь на стандарты).

Билет №15

1. Сертификация продовольственных товаров.

2. Определить ГОСТ молока коровьего цельного.

Билет №16

1. Правила сертификации.

2. Определить ГОСТ молока коровьего сухого обезжиренного.

Билет №17

1. Цели стандартизации.

2. Определить ГОСТ швейцарского сыра.

Билет №18
1. История развития метрологии.
2. Определить ГОСТ какао со сгущенным молоком и сахаром.

Билет №19

1. История развития стандартизации.

2. Определить ГОСТ масла соевого, дезодорированного, фасованного в бутылках.

Билет №20

1. Назначение метрологической службы.

2. Определить ГОСТ масла арахисовое, фасованного в бутылках.

Билет №21

1. Роль стандартизации в формировании качества и безопасности молочных продуктов

2. Заполнить бланк «Предписание».

Билет №22

1. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности

2. Определить уровни стандартизации

Билет №23

1.Кодирование и порядок разработки стандартов в России

2.Определить стандарты на пищевые продукты для обязательной сертификации

Билет №24

1.Виды сертификатов

2. Заполнить бланк «Решение об отказе в выдаче сертификата соответствия».

Билет №25

1. Порядок проведения сертификации пищевой продукции по документам системы сертификации РФ

2. Определить стандарты на пищевые продукты для добровольной сертификации