

Дисциплина МДК. 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Семинар

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков в процессе выполнения практической работы;

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- иметь практический опыт:
 - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
 - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
 - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.
- 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;
 - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
 - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания,

распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

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

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Методическая цель:

- показать методику организации фронтальной, групповой и индивидуальной работы студентов на занятии.

Формируемые компетенции:

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

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

На чистом листе бумаги формата А4 фиксируете фамилию, инициалы, дату проведения семинара, номер билета и время его получения;

- время на подготовку не более 30 минут;
- даете ответ на вопрос (аккуратным, разборчивым почерком);
- фиксируете на листе бумаги время окончания ответа, ставите личную подпись;
- фотографируете (фото четкое) или сканируете свой ответ и высылаете преподавателю с помощью выбранного мессенджера.

В день написания семинара, в случае отсутствия света/ сети Интернет или наличие других сбоев, студенту необходимо связаться с преподавателем Шевкаленко Р.А. по телефону 0713845202.

Вариант задания соответствует № по – порядку студента группы в алфавитном порядке. Например: Аникиенко Т. №1, Антонов В. №2 и т.д.

1. Что такое стандартизация? Опишите цель и основные результаты деятельности по стандартизации?
2. Что является предметом стандартизации?
3. Дайте определение понятия области стандартизации?
4. Какие бывают уровни стандартизации?
5. Что такое косвенное применение международного стандарта?
6. Кратко опишите ответственность за нарушение обязательных требований стандартов?
7. Каких тем касаются вопросы применения нормативных документов в России?
8. Опишите характер требований нормативных документов?
9. Перечислите виды нормативных документов.
10. Что такое Стандарт (применительно к нормативным документам)?
11. Какие виды стандартов вы знаете (по руководству 2 ИСО/МЭК)?
12. Дайте определение Государственным стандартам?
13. Что такое Отраслевые стандарты?
14. Кто разрабатывает Стандарты предприятия?
15. Что является объектом Технических условий?
16. С какой целью разрабатываются основополагающие стандарты?
17. Что устанавливают Стандарты на продукцию (услуги)?
18. Какие требования устанавливают Стандарты на работы (процессы)?
19. Что такое Стандарты на методы контроля?
20. Охарактеризуйте цель введения, содержание и применение технических регламентов.

Список рекомендованных источников

ГОСТ Р 50762 – 95 Общественное питание. Классификация предприятий.

ГОСТ Р 50764 – 95 Услуги общественного питания. Общие требования

ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

- 1 Кудряшов К.С, Гуринович Г.В., Рензяева Т.В. «Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности»: Учебник, -М: ДеЛи принт, 2002.
- 2 Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов – 2 –е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ – ДАНА. 2000 – 711 с.
- 3 Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: Учебник – 2-е изд., испр. и доп. М.: Юрайт – М., 2005- 271 с.
- 4 Патти Д., Боуэн Джон. Маркетинг в ресторанном бизнесе. – М.: Ресторанные ведомости, 2005. – 234 с.
- 5 Денисов Д.И. Суперприбыльный фаст-фуд: как преуспеть в этом бизнесе. – М.: Вершина, 2008. – 192 с.

Выполненные задания присылать преподавателю на электронную почту rshevkalenko@bk.ru или в личном сообщении в социальной сети <https://vk.com/id1684889533>

Преподаватель

Шевкаленко Р.А.