КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Врио Заместителя начальника
колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)

ОП.10 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ОП.10.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Пляскина Н.М. Судьбина Н.А.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт фонда оценочных средств 3
1.1 Область применения фонда оценочных средств 3
1.2 Результаты освоения дисциплины 3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания 3
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации 7
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование 10

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.10 Метрология, стандартизация и сертификация.

1.2 Результаты освоения дисциплины

В результате контроля и оценки по дисциплине осуществляется комплексная проверка освоения следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ПК 7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов, и кондитерских изделий

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	***Способен:*** -применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов -оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.	***Знает:*** -основные понятия метрологии задачи стандартизации, её экономическая эффективность формы подтверждения соответствия основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов ***Умеет:*** -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	***Способен:*** -использовать основные положения метрологии, стандартизации и сертификации в технической документации;	***Знает:*** -терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ ***Умеет:***

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	***Способен:*** -использовать справочную и техническую литературу, ГОСТ для определения вида материала, способного работать в заданных условиях эксплуатации;	***Знает:*** - правильное оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой. ***Умеет:*** - Рационально использует документацию для выполнения технологического процесса;
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	***Способен:*** -правильно осуществляет подбор технической и технологической документации к основным видам услуг и процессов.	***Знает:*** -терминологию и использует ее в процессе обучения**.** ***Умеет:*** - проводить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий.
ПК 7.5 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов, и кондитерских изделий	***Способен:*** -продемонстрировать владение основными положениями для выполнения практических задач;	***Знает:*** - основные требования к рабочему месту, оборудованию, сырью и материалам для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий. ***Умеет:*** -использовать документацию для выполнения качественной продукции

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы для самопроверки к темам практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа.

2.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания по дисциплине в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61- 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к практическим занятиям

Практическое занятие № 1. Изучение нескольких стандартов различных видов, определение объекта стандартизации и вида стандарта

Контрольные вопросы

1. Охарактеризовать категории стандартов в России.
2. Виды стандартов существуют.
3. Чем объясняется введение дополнительных видов стандартов на услуги?

Практическое занятие № 2. Разработка нормативно-технической документации

Контрольные вопросы

1. Каким документом регламентируется разработка технических условий? Что является объектом разработки ТУ?
2. Каким документом регламентируется разработка государственных стандартов? Что является объектом разработки ГОСТов?

Практическое занятие № 3. Изучение правовой основы стандартизации

Контрольные вопросы

1. Какими документами регулируются отношения в области стандартизации в России?
2. Что регламентирует ФЗ «О техническом регулировании» в части стандартизации?
3. Организация работ по стандартизации в России.

Практическое занятие № 4. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ

Контрольные вопросы

1. Какие единицы называют основными, производными? Перечислите их.
2. В чем заключаются основные правила написания обозначений единиц?
3. Какими документами узаконено применение единиц физических величин?

Практическое занятие № 5. Изучение правовой основы метрологии

Контрольные вопросы

1. Что регламентирует ФЗ «Об обеспечении единства измерений»?
2. Нормативные документы по обеспечению единства измерений.
3. Виды метрологических служб, их структуру и функции.

Практическое занятие № 6. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов

Контрольные вопросы

1. Этапы проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Схемы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, их сущность.

Практическое занятие № 7. Оформление заявки на сертификацию продукции (услуг), протокола испытаний и сертификата соответствия

Контрольные вопросы

1. Какие реквизиты содержит заявка на сертификацию продукции (услуг)? Сроки рассмотрения заявки органами по сертификации.
2. Какие реквизиты содержит протокол испытаний продукции?

Практическое занятие № 8. Изучение правовой основы сертификации и декларирования

Контрольные вопросы

1. Какими документами регулируются отношения в области оценки и подтверждения соответствия продукции и услуг в России?
2. Что регламентирует ФЗ «О техническом регулировании»?
3. Сущность декларирования, обязательной и добровольной сертификации.

Практическое занятие № 9. Изучение нормативной базы проведения сертификации систем качества

Контрольные вопросы

1. Какие документы являются основой нормативной базы для сертификации систем качества?

2. Изобразите знак соответствия Регистра систем качества.

3. В чем заключается совершенствование систем качества?

Задания открытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ОК 02. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПОИСК, АНАЛИЗ И ИНТЕРПРЕТАЦИЮ ИНФОРМАЦИИ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАЧ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Задания открытого типа

1.Метод стандартизации, основанный на выборе оптимального числа объектов стандартизации или их размеров с целью приведения их к единообразию - …

Ответ: унификация

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.3 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.

Задания открытого типа

1. Межотраслевая система (комплекс стандартов) под № 2 называется сокращенно……..

Ответ: ЕСКД

2. Закон РФ «О техническом …» осуществляет Госконтроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов

Ответ: регулировании

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.4 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ОРГАНИЗАЦИЮ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.

Задания открытого типа

1.Технический регламент – это документ, устанавливающий обязательные требования к……..

Ответ: объектам

2. Техническим документом в РФ является Технологическая инструкция (ТИ) или…

Ответ: Технические условия (ТУ)

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.5 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ИНСТРУКТИРОВАНИЕ, ОБУЧЕНИЕ ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ, ПЕКАРЕЙ И ДРУГИХ КАТЕГОРИЙ РАБОТНИКОВ КУХНИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ.

Задания открытого типа

1. К теоретической метрологии относится создание новых ...

Ответ: единиц

2. Основной физической величиной Международной системы СИ является …

Ответ: масса

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.5. ПРОИЗВОДИТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧЕГО МЕСТА, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

Задания открытого типа

1. Результаты испытаний образцов в испытательной лаборатории (ИЛ) оформляются в виде … испытаний

Ответ: протокола

2. Формой подтверждения соответствия услуг общественного питания является …

Ответ: добровольная сертификация

3. Государственный надзор за сертифицированной пищевой продукцией проводит…….

Ответ: Роспотребнадзор

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.10 «Метрология, стандартизация и сертификация» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В. Червяковская/