

ОП 05 Метрология и стандартизация

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Для группы ТП-31, ТП - 32

1. Метрология, определение, её значение в народном хозяйстве. Функции измерений.
2. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
3. Проработайте самостоятельно ГОСТ Р. 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий». Укажите отличительные признаки предприятий общественного питания разных типов. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия?

1. Средства стандартизации, их характеристика.
2. Виды метрологии и их характеристика.
3. Можно ли присвоить предприятию тип – ресторан, класс-люкс, если оно имеет обычную вывеску, стандартную мебель, полумягкие кресла, столовые приборы из нержавеющей стали, не имеет банкетного зала, систем кондиционирования? Какой тип предприятия можно фактически присвоить предприятию при аттестации?

1. Цели и задачи метрологии. Средства измерений, их характеристика.
2. Характеристика добровольной сертификации продукции и услуг.
3. К какому классу следует отнести бар, если он имеет мебель повышенной комфортности, столовые приборы из нержавеющей стали, хрустальную посуду, но не имеет эстрады и танцевальной площадки. По какому документу определяют класс предприятия?

1. Объекты метрологии, качественная и количественная характеристика.
2. Принципы стандартизации, их характеристика.
3. В магазине «Кулинария» реализуются салаты, изготовленные в столовой. При проверке госинспектор выдал предписание о запрете реализации их на том основании, что на них отсутствует сертификат соответствия и качественное удостоверение на данный салат. правомерны ли действия инспектора: а) если магазин находится при столовой; б) магазин является самостоятельным предприятием? Может ли директор магазина опротестовать это решение и как он должен аргументировать свой протест?

1. Методологические основы стандартизации, цели и задачи.
2. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.

3. При заключения контракта на поставку мороженой рыбы в особых условиях было указано, что температура при транспортировке должна быть не выше +210F.

Фактически рыба перевозилась при температуре -50С. Может ли фирма-получатель предъявить претензии поставщику, если при транспортировке качество рыбы ухудшилось и не соответствует сопроводительным документам.

1. Виды и методы измерений.
2. Цели и принципы подтверждения соответствия.
3. Ресторан заключил договор на поставку товаров: масла подсолнечного 20 бушелей, пищевых эфирных масел 40 унций. Рассчитайте объем товаров в единицах СИ

1. Объекты стандартизации и их классификация.
2. Метрологические характеристики средств измерений.
3. Можно ли присвоить предприятию тип – ресторан, класс-люкс, если оно имеет обычную вывеску, стандартную мебель, полумягкие кресла, столовые приборы из нержавеющей стали, не имеет банкетного зала, систем кондиционирования? Какой тип предприятия можно фактически присвоить предприятию при аттестации?

1. Основные направления развития стандартизации.
2. Калибровка и поверка средств измерений, их характеристика.
3. В столовую поступила партия рыбного филе без сертификата соответствия. Может ли столовая отказаться от приемки, если в накладной есть штамп с указанием № сертификата, даты его выдачи, держателя первой копии? Может ли заменить сертификат: а) товарно-транспортная накладная; б) гигиенический сертификат; в)заявление декларация; г) качественное удостоверение.

1. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ), ее характеристика.
2. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
3. В кафе поступили пирожные без сертификата соответствия. Может ли кафе принять пирожные, если в накладной есть штамп с указанием № сертификата, органа, выдавшего сертификат, сроки действия, подписи и печати держателя первой копии, с указанием адреса и телефона. Может ли заменить сертификат заявление-декларация?

1. Международные и региональные организации по стандартизации, их назначение.

2. Характеристика обязательной сертификации продукции и услуг.
3. Три транспортные компании предлагают услуги по морским перевозкам грузов. С какой фирмой выгоднее заключить договор на перевозку, если цены у первой компании 10 дол. за 1 км, у второй -10 дол. За милю, у третьей – 10 дол. За морскую милю. Рассчитайте стоимость услуг каждой компании, если груз нужно перевести на расстояние 3000 км.

1. Международные и региональные метрологические организации, их функции.
2. Методы сертификации, их характеристика.
3. Проработайте самостоятельно ГОСТ Р. 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий». Укажите отличительные признаки предприятий общественного питания разных типов. Чем отличаются рестораны разных классов?

1. Органы и службы стандартизации РФ.
2. Особенности проведения сертификации однородного продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Ресторан заключил договор на поставку товаров: масла подсолнечного 50 бушелей, пищевых эфирных масел 70 унций. Рассчитайте объем товаров в единицах СИ.

1. Средства измерений, их характеристика
2. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании», его содержание
3. В кафе поступили пирожные без сертификата соответствия. Может ли кафе принять пирожные, если в накладной есть штамп с указанием № сертификата, органа, выдавшего сертификат, сроки действия, подписи и печати держателя первой копии, с указанием адреса и телефона. Может ли заменить сертификат заявление-декларация?

1. Государственная система стандартизации РФ (ГСС РФ). Виды стандартов, их характеристика
2. Схемы сертификации, их характеристика
3. Три транспортные компании предлагают услуги по морским перевозкам грузов. С какой фирмой выгоднее заключить договор на перевозку, если цены у первой компании 1000 руб. за 1 км, у второй -10 дол. за милю, у третьей – 10 евро за морскую милю. Рассчитайте стоимость услуг каждой компании, если груз нужно перевести на расстояние 10000 км.

1. Субъекты метрологии (метрические службы), их функции
2. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания
3. Продавец взвешивал товар массой 12 кг на весах ВНЦ-10. какие нормируемые метрологические характеристики на были соблюдены продавцом? Какие еще нормируемые метрологические характеристики весоизмерительного оборудования он должен знать? Какие претензии могут быть ему предъявлены госинспектором.

1. Категории стандартов, их характеристика
2. Факторы, влияющие на результаты измерений
3. В магазине «Кулинария» реализуются салаты, изготовленные в столовой. При проверке госинспектор выдал предписание о запрете реализации их на том основании, что на них отсутствует сертификат соответствия и качественное удостоверение на данный салат. правомерны ли действия инспектора: а) если магазин находится при столовой; б) магазин является самостоятельным предприятием? Может ли директор магазина опротестовать это решение и как он должен аргументировать свой протест?

1. Методы стандартизации, их характеристика
2. История сертификации
3. Ресторан заключил договор на поставку товаров: масла подсолнечного 50 бушелей, пищевых эфирных масел 70 унций. Рассчитайте объем товаров в единицах СИ

1. Эталоны, их классификация
2. Межгосударственная система стандартизации (МГС), её характеристика
3. Проработайте самостоятельно ГОСТ Р.50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». Пригоден ли этот стандарт для сертификации, какие имеет разделы. Определите, по каким показателям проверяют мясо и мясные продукты

1. Понятие о методах измерений
2. Перечень исходных документов, предъявляемых в Орган по сертификации продукции и услуг общественного питания.
3. К какому типу предприятию общественного питания относится услуга по изготовлению и реализации широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, по созданию условий для их потребления. В соответствие ГОСТ Р. 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».

1. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»
2. Схемы проведения сертификации услуг общественного питания, их характеристика.
3. Проработайте самостоятельно ГОСТ Р. 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий». Укажите, по каким признакам различают кафе?

1. Методологические основы стандартизации, цели и задачи
2. Требования к услугам общественного питания
3. При заключении контракта на поставку мороженого в особых условиях было указано, что температура его хранения при транспортировке должна быть не выше +210 F. Фактически фирма-поставщик транспортировало мороженое при температуре -30С. Может ли фирма-получатель предъявить претензии поставщику, если при транспортировке качество мороженого ухудшилось и не соответствует сопроводительным документам?

1. Международная система единиц физических величин
2. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов
3. Проработайте самостоятельно ГОСТ Р. 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. Укажите требования безопасности услуг

1. Ответственность за нарушение метрологических правил
2. Система сертификации услуг и работ, её характеристика
3. Ресторан заключил договор на поставку товаров: масла подсолнечного 50 бушелей, пищевых эфирных масел 70 унций. Рассчитайте объем товаров в единицах СИ

1. Характеристика технических регламентов
2. Государственный метрологический контроль и надзор, их характеристика
3. В магазине «Кулинария» реализуются салаты, изготовленные в столовой. При проверке госинспектор выдал предписание о запрете реализации их на том основании, что на них отсутствует сертификат соответствия и качественное удостоверение на данный салат. правомерны ли действия инспектора: а) если магазин находится при столовой; б) магазин является самостоятельным предприятием? Может ли директор магазина опротестовать это решение и как он должен аргументировать свой протест?

1. Объекты стандартизации и их классификация
2. Средства сертификации, их характеристика
3. При заключении контракта на поставку мороженого в особых условиях было указано, что температура его хранения должна быть не выше +10,40F. Фактически фирма поставщик хранила мороженое при температуре -100C. Может ли фирма получатель предъявить претензии поставщику, если при хранении в течении 5 суток (срок годности на оптовой базе) качество мороженого ухудшилось и не соответствует сопроводительным документам?