

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:49:54
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
сервиса и гостиничного дела




Я.В.Дегтярева
«__20__» __02__ 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.В.11. Стандартизация, метрология, сертификация
(наименование учебной дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

(наименование профиля)

Разработчик:


канд. техн. наук, доцент А.В. Полякова
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «__20__» __02__ 2025 г., протокол № 15

Донецк 2025г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Стандартизация, метрология, сертификация
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Тема 1. Метрология - наука об измерениях. Физические величины и технические средства их измерения.	6
		Тема 2. Физические величины и технические средства их измерения.	6
		Тема 3. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.	
		Тема 4. Сущность, принципы и функции стандартизации.	6
		Тема 5. Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.	6
		Тема 6. Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации.	6
		Тема 7. Понятие «сертификация». Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания.	
		Тема 8. Экологическая сертификация. Экознаки.	6

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики ¹	Наименование оценочного средства ²
1	2	3	4	5
1	УК-8.	ИДК-1УК-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2УК-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3УК-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4УК-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Тема 1. Метрология - наука об измерениях.	Тест, практическая работа самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 2. Физические величины и технические средства их измерения.	Тест, практическая работа
			Тема 3. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.	Тест, практическая работа самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 4. Сущность, принципы и функции стандартизации.	Тест, практическая работа самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 5. Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.	Тест, практическая работа самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 6. Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации.	Тест, практическая работа самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 7. Понятие «сертификация».	Тест, практическая работа,

		Организация сертификации в государстве. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания.	самостоятельная индивидуальная работа
		Тема 8. Экологическая сертификация. Экознаки.	Тест, практическая работа

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **самостоятельная индивидуальная работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
20-30	Работа выполнена в полном объеме, изложение изученного вопроса представлено на высоком уровне (полная характеристика исследуемого объекта, анализ требований к объекту, опираясь на нормативную документацию, аргументация существующих недостатков в области стандартизации объекта, показаны навыки по организации и выполнению исследовательских работ, устойчивое владение теоретическим материалом, умение логически излагать и анализировать, аргументировать). Подготовлен доклад, обучающийся бегло ориентируется в материале и отвечает на дополнительные вопросы.
13-19	Выполнение работы соответствует среднему уровню (обучающийся в целом осветил тему, привел найденные факты, аргументирует и обосновывает свои умозаключения, однако допускает некоторые неточности в формулировках цели, выводов, а также имеются несоответствия в оформлении работы)
7-12	Работа выполнена на низком уровне (вопрос изучен поверхностно, обучающийся допускает существенные неточности, излагает фактический материал с ошибками, не владеет в достаточной степени материалом и умением анализировать, систематизировать, обосновывать и логически излагать полученные сведения).
0-7	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не соответствует плану (обучающийся показал свою некомпетентность, не выполнил задание или представил выполнение менее чем на 50%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **тест**

Шкала оценивания (интервал баллов)			Критерии оценивания
1 модуль	2 модуль	3 модуль	
14-16	22-24	14-16	Тест выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 %)
12-13	18-23	12-13	Тест выполнен на достаточном уровне (правильные ответы составляют 75-89 %)
10-11	14-17	10-11	Тест выполнен на удовлетворительном уровне (правильные ответы составляют 60-74 %)
0-9	0-13	0-9	Тест выполнен на неудовлетворительном уровне (правильные ответы составляют менее, чем 60 %)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **практическая работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	Работа выполнена на высоком уровне (задание выполнено в полном объеме, работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями, грамотно, логично, студент свободно владеет основными понятиями и теоретическими знаниями)
1	Работа выполнена на среднем уровне (тема раскрыта не полностью, ответы на контрольные вопросы вызывают затруднения)
0	Работа выполнена на низком уровне либо не выполнена.

Перечень оценочных материалов

№ п/ п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Самостоятельная, индивидуальная работа	Обзор информационных источников, подбор информации, подготовка материала о состоянии стандартизации вида пищевой продукции в РФ (по варианту), анализ и обоснование полученных данных, аргументация умозаключений и формулировка выводов.	Тематика самостоятельной, индивидуальной работы
3	Практическая работа	Средство проверки умений работать с нормативными документами, применять, систематизировать и обобщать полученные знания при выполнении заданий определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Темы практических работ

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков*По оценочному материалу «**тест**»*

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного правильного ответа, открытого типа (обучающийся самостоятельно формулирует ответ), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- наличие нескольких типов тестовых заданий в одном билете;
- в тексте задания не должно быть двусмысленного толкования и неясных формулировок;
- задание и варианты ответов должны иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантах ответов использовать фразы и слова, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

- варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

- между вариантами ответов должны быть четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

- число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Во время тестирования все испытуемые должны работать самостоятельно, не оказывая влияния друг на друга.

Контрольное тестирование проводится в ограниченное время.

По оценочному материалу «самостоятельная индивидуальная работа»

Самостоятельная индивидуальная работа выполняется в рамках смыслового модуля №3 и является контролирующей формой. Выполнение заключается в написании текста работы по заданной теме, его оформлении, публичной защиты в виде доклада, который сопровождается презентацией.

- задание позволяет оценить и диагностировать наличие умений и навыков анализировать, обобщать фактический и теоретический материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать цели, делать выводы.

- задание дает возможность оценивать умения обучающихся самостоятельно применять имеющиеся знания в процессе решения практических задач и проблем, уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Задачей данной работы является приобретение умений использования теоретических знаний для решения поставленных практических задач в области стандартизации, сертификации объектов пищевой продукции и услуг общественного питания; применения современных методов по определению состояния организации исследуемого объекта, методик его изучения и анализа.

Поэтому требованием к самостоятельной индивидуальной работе является детальное изучение требований нормативной документации функционирующей в индустрии гостеприимства, проведение теоретических исследований с использованием конкретных документов, проведение сравнительного анализа существующих требований относительно пищевой продукции в РФ. Обобщение отечественного и зарубежного опыта функционирования предприятий общественного питания, производства пищевой продукции и формулировка выводов о состоянии стандартизации объектов технологии продуктов питания в государстве.

Работа выполняется по индивидуальной теме, имеет творческий характер. Предполагает сбор и анализ фактов из литературных источников по заданной теме, а также применение полученных сведений в решении поставленной проблемы. Темы самостоятельной индивидуальной работы обучающихся определены в рабочей программе дисциплины, методические рекомендации для обучающихся по ее выполнению оформлены в виде методической разработки. Преподаватель также рекомендует литературу, которая может быть использована для написания работы.

Требования к содержанию:

- материал, изложенный в работе, должен относиться строго к выбранной теме;

- изложение должно быть логичным, грамотным, научным.

- в работе должна быть четко сформулирована цель, выдержан план, каждый раздел заканчивается умозаключением, сама работа - подведением итогов проведенной исследовательской работы, выводами.

При оценивании работы внимание обращается на:

- умение формулировать цель работы;
 - соответствие содержания выбранной теме;
 - отсутствие в тексте отступлений от темы;
 - соблюдение структуры работы;
 - умение работать с научной литературой, нормативной документацией - вычленять проблему из контекста;
 - умение логически мыслить;
 - культуру письменной речи;
 - умение оформлять научный текст (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии);
 - умение правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата;
 - способность верно, без искажения передать используемый авторский материал;
 - умение емко формулировать выводы;
 - аккуратность и правильность оформления, а также технического выполнения работы.
- Работа должна быть сдана для проверки в установленный срок.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Обучающиеся, которые в семестре выполнив все виды заданий по дисциплине «Стандартизация, метрология, сертификация», набрали сумму баллов, которая демонстрирует их сформированный уровень знаний и умений (не менее 60 баллов), могут быть аттестованы.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся на протяжении семестра

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							Сумма, балл	
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7		T8
5	5	10	10	10	10	25		25
20			30			50		
							100	

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №1; T4, T5, T6 – темы смыслового модуля №2;
T7, T8, T9 - темы смыслового модуля №3

Система начисления баллов

№	Виды работ	Баллы
1.	Практическая работа №1	2
2	Практическая работа №2	2
3	Тестирование по темам смыслового модуля 1	16
<i>Итого по смысловому модулю 1</i>		20
4	Практическая работа №3	2
5	Практическая работа №4	2
6	Практическая работа №5	2
7	Тестирование по темам смыслового модуля №2	24
<i>Итого по смысловому модулю 2</i>		30
8	Практическая работа №6	2

№	Виды работ	Баллы
9	Практическая работа №7	2
10	Тестирование по темам смыслового модуля 3	16
11	Самостоятельная индивидуальная работа	30
<i>Итого по смысловому модулю 3</i>		<i>50</i>
<i>Всего по дисциплине</i>		<i>100</i>

В случае если обучающийся в течение семестра не смог набрать необходимое количество баллов по дисциплине «Стандартизация, метрология, сертификация» (минимум 60 баллов), предусмотрен зачет, который проводится в устной форме.

В процессе собеседования на зачете выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся. По номеру в списке группы обучающийся может выбрать билет с двумя вопросами и ответить на них. Ответы должны быть максимально расширенные. Сдавая зачет, обучающийся может увеличить количество набранных баллов в семестре по дисциплине «Стандартизация, метрология, сертификация» на 20 баллов.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	Зачтено	Отличное выполнение, а также допускаются неточности, недостатки и ошибки в количестве не более 40%
0-59	Не зачтено	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации