

МИНОБРНАУКИ России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«__» _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме зачета

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий

общественного питания

Типы задач – Производственно-технологический

технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

утвержденной Проректором по УВР от «__» _____ 20__ г.

Разработчик(и): к.х.н., доц, Г.Н. Демиденко

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Инспекционный контроль при сертификации продукции и услуг
общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Особенности разработки системы ХАССП для предприятий
общественного питания**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Рассмотрите особенности выбора схемы подтверждения соответствия при
сертификации продукции и услуг предприятий общественного питания.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Анализ нормативных документов по метрологическому обеспечению
контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Экспертные методы оценки качества продуктов питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**В чем отличие схем сертификации продукции от схем сертификации
услуг?**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Декларация о соответствии и сертификат соответствия.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Стандарты ИСО по управлению качеством продуктов питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**В чем состоит заинтересованность руководства и персонала предприятий
во внедрении систем качества?**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Декларация о соответствии и сертификат соответствия.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Стандартные и экспресс-методы исследования качества продуктов
питания.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Как устраняют «избыточность» сертификации?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 5

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Деятельность ИСО по стандартизации продуктов питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Современная терминология в сфере оказания услуг общественного питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Какие виды документов по стандартизации применяют для сертификации услуг?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Добровольная сертификация в России.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Системы сертификации, принципы создания, участники, критерии,
функции.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Какие комплексы стандартов широко используются для целей
подтверждения соответствия продукции и услуг?**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Законодательные основы подтверждения соответствия в России.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Сертификация продукции и услуг общественного питания: основные положения.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Какие комплексы стандартов широко используются для целей подтверждения соответствия?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 8

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Защита прав потребителей в сфере подтверждения соответствия.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Рассмотрите особенности выбора схемы подтверждения соответствия при сертификации продукции и услуг предприятий общественного питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Какие системы сертификации продукции и услуг существуют на региональном и национальном уровнях?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 9

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Инспекционный контроль при сертификации продукции и услуг общественного питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Расскажите о методах сертификации, применимых в сфере общественного питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Какие существуют отечественные и зарубежные системы качества в области производства, хранения и реализации продуктов питания?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Классификация услуг и их стандартизация.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Проблемы идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Какова роль метрологии в процедурах сертификации?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 11

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Международное сотрудничество Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сфере подтверждения соответствия продукции и услуг.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Перечислите цели, задачи и формы подтверждения соответствия в России согласно ФЗ «О техническом регулировании».

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Каковы особенности стандартов и документов Комиссии «Кодекс Алиментариус»?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 12

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Национальная система подтверждения соответствия Российской Федерации.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Перечислите принципы подтверждения соответствия в России.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Каковы права и обязанности государственного инспектора при проверке предприятий общественного питания?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 13

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Особенности оформления и регистрации сертификата соответствия,
применения знака соответствия**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Перечислите особенности разработки системы ХАССП для предприятий
общественного питания.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Каковы цель и задачи работы Федерального агентства по техническому
регулированию и метрологии в сфере подтверждения соответствия?**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»
Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Особенности процедуры сертификации пищевых производств.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Охарактеризуйте основные схемы сертификации, применяемые в России
и в странах ЕАЭС.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Кто отвечает за разработку и функционирование системы качества на
предприятии и в организации?**

Критерии итоговой оценки за зачет:
«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;
«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»
Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Охарактеризуйте основные схемы сертификации, применяемые в России и в странах ЕАЭС.
2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Особенности процедуры сертификации пищевых производств.
3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Кто проводит идентификацию и оценку соответствия продукции и услуг?
Как оформляют и представляют результаты измерений?**

Критерии итоговой оценки за зачет:
«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;
«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 16

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Методы измерений.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Как проводится поверка и калибровка средств измерений?

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Используя линейку с максимальной длиной 30 см, измерили два объекта
контроля: $l_1 = 12$ мм и $l_2 = 255$ мм. Измерение какого объекта более точное?
Ответ обоснуйте математическим неравенством.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 17

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Статическая характеристика средств измерений.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Опишите основы метрологического обеспечения.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
При измерении времени в беге на 100 м использовался электронный секундомер с относительной инструментальной погрешностью 0.2 %. Ответьте, можно ли говорить о том, что показанный результат 8,70 с является новым рекордом, если время действующего рекорда было равно $(8,745 \pm 0.001)$ с. Ответ обоснуйте математическим неравенством.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 18

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Классификация измерений.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Приведите метрологические органы, службы и организации.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Определите относительную погрешность измерения в начале шкалы (для 30 делений) для прибора с абсолютной погрешностью равной 0,5, имеющего шкалу 100 делений. Насколько эта погрешность больше погрешности на последнем – сотом делении шкалы прибора?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 19

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Метрологическая аттестация средств измерений.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Дайте классификацию погрешностей измерения.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**На основе прямых измерений тока и напряжения в цепи получены
результаты: $0,50 \pm 0,02$ А; 150 В $\pm 5\%$; при доверительной вероятности $0,95$
в нормальных условиях измерения. Определите потребляемую мощность,
запишите результат измерения.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Семестр 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 20

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Основы технического регулирования.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Дайте динамическую характеристику средств измерений

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Для определения частоты использован измеритель периода. Оценить абсолютную и относительную погрешности измерения частоты, если период равен 25 мкс, а абсолютная погрешность его измерения равна ± 1 мкс при доверительной вероятности 0,997 и нормальных условиях измерений. Оформить результат.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман