

Пояснительная записка

В соответствии с учебным планом для специальности 260807 "Технология продукции общественного питания" студенты-заочники изучают дисциплину "Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия".

При изучении дисциплины студенты должны овладеть теоретическими знаниями в области стандартизации, оценки и подтверждения соответствия, метрологии, умениями и навыками практической работы со стандартами и другими нормативными документами, анализа их структуры, обоснованного выбора показателей потребительских и кулинарно-технологических свойств продукции при оценке качества, проведения измерений, определения метрологических характеристик, работ со средствами измерения.

С этой целью студенты на 2 курсе выполняют одну домашнюю контрольную работу в объеме программы.

Основой заочного обучения является самостоятельная работа студента по изучению программного материала.

Предусмотренные программой практические работы выполняются в период лабораторно-экзаменационной сессии.

Варианты контрольной работы № 1 содержат по два теоретических вопроса и одной практической ситуации.

Методические рекомендации к выполнению контрольной работы

Перед тем как выполнять контрольную работу, следует внимательно изучить программу дисциплины "Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия".

Контрольная работа должна быть выполнена в установленные сроки и написана грамотно, разборчиво, без сокращения слов и одним цветом чернил (пасты)-

Контрольная работа выполняется в школьной тетради, на обложке которой студент указывает фамилию, имя, отчество, номер личного дела, номер группы, название предмета, вариант контрольной работы, домашний адрес, место работы.

- для замечаний преподавателя с правой стороны листа тетради отслаиваются поля размером 4-5 см;

- в начале работы указывается номер варианта;

- ответы на вопросы должны носить аналитический характер, сопровождаться конкретными примерами из практики конкретного предприятия, организации торговли;

- каждый новый вопрос и ответ на него начинается с новой страницы;

- ответы должны быть конкретными и раскрывать поставленные вопросы, их существо, в ответах следует показывать умение излагать свои мысли, сообщать факты, делать выводы по результатам решения задачи;

- переписывать полностью тексты из учебников и других источников не допускается;

- не разрешается менять порядок вопросов;

- в конце работы указывается перечень использованной литературы, ставится дата выполнения работы и личная подпись, а также необходимо оставить место для рецензии преподавателя.

Выполненная контрольная работа сдается (высылается) в учебное заведение на рецензирование в соответствии с учебным графиком. Студенты, получившие работу после проверки должны внимательно ознакомиться с рецензией и с учетом замечаний, рекомендаций преподавателя доработать отдельные вопросы. Незачтенная работа выполняется студентом повторно с учетом рекомендаций рецензии и сдается в учебное заведение вместе с вновь выполненной работой на проверку тому же преподавателю.

Выбор варианта контрольной работы

Вариант контрольной работы определяется по таблице в зависимости от двух последних цифр личного шифра студента.

В таблице по вертикали "А" размещаются цифры от 0 до 9, каждая из которых - предпоследняя цифра шифра студента, а по горизонтали "Б" также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых - последняя цифра шифра. Пересечение их определяет клетку с номером варианта контрольной работы студента.

Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, не зачитывается. В случае, затруднений при выполнении контрольной работы студенты могут получить устную консультацию в учебном заведении.

А \ Б	последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16
1	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6
2	5	4	3	2	1	25	24	23	22	21
3	10	19	18	17	16	15	14	13	12	11
4	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
5	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15
6	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5
7	4	3	2	1	25	24	23	22	21	20
8	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10
9	9	8	7	6	5	4	3	2	1	25

Литература

Федеральные законы

1. « О техническом регулировании» Ф 3 № 184 от 27.12. 02
2. « Об обеспечении единства измерений»
3. « О защите прав потребителей»
4. « О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» Ф3 № 52 от 30 марта 1999г
5. « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Ф3 № 29 от 02.01. 2000
6. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля(надзора)» Ф3 № 134 от 08.08. 2001
7. « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» Постановление Правительства РФ от 21. 12. 2000 № 987

Основная литература

1. Лифиц И. М. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. - М.: Изд. Юрайт, 2010
2. Николаева М. А. Основы стандартизации
3. Николаева М. А. Основы метрологии
4. Николаева М. А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Дополнительная литература

1. Правила продажи отдельных видов товаров. Утв. Постановлением Правительства РФ от 19.01. 98 № 55 с изменениями и дополнениями от 1998, 2002 гг
2. Сан Пи Н 2.3.6.1079 - 01 Санитарно- эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Сан ПиН 2.3.1066 - 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
4. СП 2.3. 1066 - 01 Санитарно- эпидемиологические требования к организации торговли пищевыми продуктами.
5. Порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции./ Утв. Приказом Минздрава РФ от 15. 08. 01 № 325
6. ГОСТ 2. 114 - 95 Технические условия (общие правила построения, оформления, согласования и утверждения)
7. ГОСТ Р ИСО 9000- 2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь

Контрольная работа

Вариант № 1.

1. Средства стандартизации (нормативные документы): понятие, виды, определение. Правовая нормативная база.
2. Правила проведения сертификации в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Порядок приостановки или прекращения действия, продления срока действия сертификатов. аннулирование сертификатов.
3. Ресторан заключил договор с английской фирмой на поставку партий: мяса.
- пива, пряностей. Фирма поставила ресторану: мясо - 2т (тонна UK), пива - 66 gal (галлон), пряностей - 176,6 oz (унция).
Рассчитайте массу товаров в единицах СИ.

Вариант № 2.

1. Объекты и субъекты сертификации: понятие, классификация. Выявите общность и различия в функциях, правах и обязанностях, требованиях, предъявляемых к различным субъектам сертификации.
2. Измерения: определение, виды. Выявите общность и отличие измерения и обнаружения по назначению и применяемым средствам. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности (или иные).
3. В магазине "Кулинария" проведена проверка качества товаров на соблюдение обязательных требований стандартов. При проверке обнаружено:
а) консервы "Огурцы маринованные" (в стеклянных банках) со сколами;
б) котлеты рубленые неправильной формы;
в) пирожные "Корзиночка с кремом" слегка подгоревшие;
г) салат "Оливье" с неравномерными кусками овощей.

Правильны ли действия госинспектора, выдавшего предписание о запрете реализации всех перечисленных товаров и применившего штрафные санкции. На основании каких правовых актов сделаны предписания и взысканы штрафы? Может ли директор магазина опротестовать действия госинспектора и на каком основании? Ответ аргументируйте.

Вариант № 3.

1. Научные принципы стандартизации: определение, их краткая характеристика. Выявите связь между отдельными научными и организационными принципами.
2. Метрология: основные понятия, цели, задачи, разделы (теоретическая, практическая, законодательная). Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности и в области технологии продуктов общественного питания.
3. К какому классу следует отнести бар, если он имеет мебель повышенной комфортности, мягкие с подлокотниками кресла, столовые приборы из нержавеющей стали, хрустальную посуду, но не имеет эстрады и танцевальной площадки. фирменных скатертей.

Вариант №4

1. Субъекты стандартизации: понятие, классификация. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Уровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных уровней, их взаимосвязь. Технический комитет 347 'Услуги торговли и общественного питания'. При каком органе государственного управления находится ТК 347?
2. Схемы сертификации: понятие, виды. Общность и различия различных схем сертификации.

3. Американская фирма заключила договор на поставку товаров с английской фирмой. Английская фирма поставила 100 gal (галлон) пива, 200 pt (пинта) виноградного вина. При заключении договора купли-продажи сторонами не были оговорены единицы измерения. Каждая из договорных сторон имела в виду свои национальные единицы измерения. В результате одна из фирм понесла убытки. Рассчитайте возможные убытки (в натуральном и денежном выражении)? Какая из сторон понесла убытки? Цена за убытки: пиво - 5\$ за 1 gal, виноградное вино - 10\$ за 1 pt. Рассчитайте объем товаров в единицах СИ.

Вариант № 5.

1. Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания: противопожарной, санитарно-гигиенической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов).
2. Методы измерения: понятие, классификация по видам измерения, их краткая характеристика, преимущества и недостатки. Выбор методов измерения. Какие методы измерения применяются на Вашем предприятии?
3. Сравните объекты и структурные элементы разных категорий стандартов и технических условий (ТУ). Выявите существует ли между ними общность и различия. Целесообразны ли различия в построении и структурных элементах этих стандартов и ТУ? Возможно ли привести их к единообразию в целом или в отдельных фрагментах? Ваши предложения по улучшению структуры стандартов и ТУ.

Вариант № 6.

1. Стандартизация в сфере услуг общественного питания. Ключевые понятия и их определения: сфера и услуга общественного питания, исполнитель и потребитель услуги. Общность и отличия понятий "продукция" и "услуга", целей и задач стандартизации в торговле и общественном питании.
2. Нормируемые метрологические характеристики средств измерения: определение, виды, краткая характеристика. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
3. В магазине "Кулинария" реализуются салаты, изготовленные в столовой. При проверке качества реализуемых салатов 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 госинспектора: 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? Что может служить основанием для снятия запрета на реализацию салатов?

Вариант № 7

1. Виды и категории стандартов в общественном питании, сфера их применения, объекты, обязательные требования. Приведите конкретные стандарты в области услуг общественного питания.
2. Особенности проведения сертификации в общественном питании: нормативные документы, порядок проведения, схемы сертификации. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания, их функции.
3. Английская фирма заключила договор на поставку товаров с американской фирмой. Американская фирма поставила 50 bu (бушель) масла подсолнечного. 70 fl oz (жидкая унция) пищевых эфирных масел. При заключении договора купли-продажи сторонами не были оговорены единицы измерения. Каждая из договорных сторон имела в виду свои национальные единицы измерения. В результате одна из фирм понесла убытки. Рассчитайте возможные убытки (в натуральном и денежном выражении)? Какая из сторон понесла убытки? Цена за убытки: масло подсолнечное - 1,5\$ за 1 fl oz . пищевые эфирные масла - 25\$ за fl oz. Рассчитайте объем товаров в единицах СИ.

Вариант № 8

1. Методы сертификации: классификация. Способы подтверждения соответствия в России. Нормативные документы, регламентирующие эти способы. Сертификаты и знаки соответствия: понятие, назначение. Отличие сертификатов соответствия от других сертификатов (гигиенических, ветеринарных и т.д.).
2. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, виды, сферы распространения. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Калибровка и сертификация средств измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.
3. Сравните объекты и структурные элементы стандартов 3-х видов (на продукцию, процессы, методы испытаний). Выявите существует ли между ними общность и различия. Целесообразны ли различия в построении и структурных элементах этих стандартов? Возможно ли привести их к единообразию в целом или в отдельных фрагментах? Ваши предложения по улучшению структуры стандартов.

Вариант № 9

1. Технические условия: определение, назначение, порядок разработки, принятия, учета и применения. Приведите конкретные технические условия, применяемые в области услуг общественного питания.
2. Средства измерений: определение, назначение, классификация по техническим устройствам, их краткая характеристика. Приведите конкретные примеры in Вашей профессиональной деятельности.
3. Проработайте самостоятельно ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия". Пригоден ли данный стандарт для целей: а) обязательной сертификации ; б) добровольной сертификации? Выявите общие и специфичные показатели качества, которые пригодны для целей указанных в пунктах а) и б).

Вариант № 10.

1. Стандартизация: понятие, цели и задачи. Основные направления развития стандартизации в России. Профессиональная значимость стандартизации.
2. Услуги общественного питания: понятие. Виды и категории стандартов, регламентирующих качество услуг и методов их контроля. основополагающие стандарты на услуги.
3. Три транспортные компании предлагают услуги по морским перевозкам грузов. С какой фирмой выгоднее заключить договор на перевозку, если иены на транспортные услуги у первой компании - 10 \$ за 1 км. у второй - 10 \$ за милю, у третьей - 10 \$ за морскую милю. Рассчитайте стоимость услуг каждой компании. если груз нужно перевезти на расстояние 3000 км. Проранжируйте транспортные услуги по шкале отношений в возрастающем порядке.

Вариант № 11.

1. Погрешности: определение, классификация, причины возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило "трех сигм".
2. Услуги предприятий общественного питания, их классификация. Группы уст однородной продукции. Общероссийский классификатор услуг населению (ОКУН).
3. В кондитерском цехе при инспекционном контроле обнаружена партия масла сливочного из Голландии, качество которого не соответствовало по показателям внешнего вида, содержания антибиотиков и пестицидов требованиям действующих ГОСТов. Однако, масло отвечало требованиям стандартов Голландии. Кроме того, маркировка на масле была на английском языке. Может ли инспектор забраковать проверенное масло и на каком основании? Укажите правовые акты и конкретные их нормы (статьи).

Вариант № 12.

1. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Правила их применения.
2. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Соподчиненность и взаимосвязь отдельных средств. Выявите общность и различия поверки и калибровки. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
3. Изучите ОСТ 49-208-84 "Мясные полуфабрикаты" и ТУ 28-19-84 "Рубленые полуфабрикаты из мяса" по показателям качества. Выявите показатели пригодные для целей: а) обязательной сертификации; б) добровольной сертификации. (Возможно выполнение задания с другими стандартами и ТУ).

Вариант № 13.

1. Объекты стандартизации в сфере услуг общественного питания: понятие, классификация. Общность и различия разных объектов стандартизации.
2. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации: понятие, объекты, формы. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение правил обязательной сертификации.
3. При заключении контракта на поставку мороженой рыбы в особых условиях было указано, что температура ее хранения при транспортировке должна быть не выше +21°F (градус Фаренгейта). Фактически фирма-поставщик транспортировала рыбу при температуре -5°C. Может ли фирма-получатель предъявить претензии поставщику-импортеру. если при транспортировке качество рыбы ухудшилось и не соответствует сопроводительным документам?

Вариант № 14.

1. Правовые основы сертификации: Федеральные законы и организационно- методические документы по сертификации.

Основные положения и нормы, регламентируемые Федеральными законами. Ответственность за нарушение действующего законодательства.

Проверка средств измерений: понятие, назначение, виды. Порядок проведения проверки. Результаты проверки. Поверочные клейма и свидетельства: порядок их нанесения или выдачи и аннулирования.

Сравните характеристики трех видов продукции, предусмотренные в разделе "Требования к качеству". Установите их общность и различия. Целесообразны ли эти различия? Возможно ли привести их к единообразию в целом или в отдельных фрагментах? Выявите обязательные требования стандартов.

Вариант № 15.

Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, принципы, организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты.

Единицы физических величин: понятие, классификация. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.

Можно ли присвоить предприятию общественного питания тип - ресторан, класс - люкс, если оно имеет обычную мебель, стандартную мебель, полиэфирное покрытие столов, полумягкие кресла, столовую приборы из нержавеющей стали, не имеет банкетного зала и отдельных кабин, системы кондиционирования, хрустальной посуды? Какой тип и класс можно фактически присвоить предприятию при аттестации? Какие мероприятия следует осуществить предприятию, чтобы добиться присвоения "ресторан люкс"? Для ответа на поставленные вопросы необходимо проработать ГОСТ Р 6762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

Вариант № 16.

Организационные принципы стандартизации: определение, их краткая характеристика. Приведите примеры их использования в стандартизации услуг общественного питания.

Номенклатура услуг общественного питания, подлежащих обязательной сертификации. Особенности сертификации услуг общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Аттестация предприятий. Основания для выдачи сертификата соответствия на услугу.

Ресторан заключил договор с американской фирмой на поставку партий: масла сливочного, муки пшеничной, сахарного песка. Фирма поставила ресторану: масло сливочное - 2 цwt (центнер UK), муки - 5т (тонна UK), сахарного песка - 176.6 sh (короткая тонна UK). Рассчитайте массу товаров в единицах СИ.

Вариант № 17.

Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп международной продукции. Деление по срокам хранения. Критерии идентификации и перечень общих и специфических показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации.

Объекты метрологии: понятие, виды. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности.

Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные и фактические. Приведите примеры из Вашей профессиональной деятельности.

Проведите анализ структуры двух стандартов на мясные полуфабрикаты и полуфабрикаты из мяса птицы. Выявите общность и различия основных разделов стандартов, а также показателей качества, установленных в этих стандартах. Установите обязательные требования в этих стандартах.

Вариант № 18.

Стандарты: определение, виды, категории, классификационные признаки.

Проверка и поверочные схемы: понятие, классификация. Эталонная база, порядок проведения проверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства.

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? Каковы основания для отказа? Может ли заменить сертификат: а) товаротранспортная накладная; б) гигиенический сертификат; в) заявление- декларация; г) качественное удостоверение?

Вариант № 19.

Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов: понятие, объекты, формы. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований стандартов.

Факторы, влияющие на качество услуг. Требования к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.

При заключении контракта на поставку мороженого в особых условиях было указано, что температура его хранения должна быть не выше + 10,4°F (градус Фарингейта). Фактически фирма-поставщик хранила мороженое при температуре - 10°C. Может ли фирма-получатель предъявить претензии поставщику- импортеру, если при хранении в течении 5 суток (срок годности на оптовой базе) качество мороженого ухудшилось и не соответствует сопроводительным документам?

Вариант № 20.

Государственная система стандартизации России: понятие, объекты стандартизации, структура, назначение.

Основы теории измерений. Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определение.

В столовую поступила партия муки массой 1,5 т. При приемочном контроле обнаружено несоответствие качества муки требованиям действующего стандарта. Получатель отобрал пробу муки в размере: а) 1,5 кг; б) 2,5 кг и направил в испытательную лабораторию, которая подтвердила результаты приемочного контроля. При предъявлении претензии поставщику с предоставлением протокола испытаний последний отказался признать претензии, ссылаясь на то, что объем выборки и среднего образца не отвечал требованиям стандарта на методы испытаний. Укажите, кто прав: поставщик или получатель в случаях указанных в пунктах а) и б). На основании какой статьи Закона РФ "О стандартизации" можно доказать правоту одного из хозяйствующих объектов?

Вариант № 21.

Международные организации по стандартизации: КС О. МЭК. Общность и различия в их правовом статусе, целях, видах, составе участников и структуре. Международные стандарты: назначение, правила разработки и принятия. Генеральное соглашение по тарифам и торговле (ГАТТ), его значение для международного сотрудничества в области стандартизации.

Факторы, влияющие на результаты измерений.

В кафе поступили пирожные без сертификата соответствия. Может ли кафе принять пирожные, если в накладной есть штамп с указанием № сертификата, органа, выдавшего сертификат, срока действия, подписи и печати держателя первой

копии, с указанием адреса и телефона? Ответ обоснуйте. Может ли заменить сертификат: а) товарно-транспортная накладная; б) гигиенический сертификат; в) заявление-декларация; г) качественное удостоверение?

Вариант № 22.

1. Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды, объекты, виды, применяемых стандартов.
2. Средства сертификации: понятие, категории и виды стандартов, других НД для целей сертификации, требования, предъявляемые к ним.
3. Ресторану необходимо приобрести 120 м льняного полотна для скатертей. Три английские фирмы предлагают ткань: первая по цене 50 руб. за 1 ярд, вторая по цене 17 руб. за фут, третья по цене 1,7 руб. за дюйм. С какой фирмой выгоднее заключить договор? Проранжируйте цены по шкале отношений в возрастающем порядке.

Вариант № 23.

1. Сертификация соответствия: понятие, другие понятия о соответствии (декларация о соответствии, аттестация соответствия). Цели, задачи, принципы, формы сертификации. Значение сертификации в условиях рыночных отношений.
2. Субъекты метрологии: понятие, классификация. Выявите общность и различия в правах, обязанностях и функциях национальных субъектов метрологии. Международные и региональные метрологические организации. Выявите общность и различия в целях, задачах, и функциях этих организаций.
3. В магазине "Кулинария" проведена проверка качества товаров на соблюдение обязательных требований стандартов. При проверке обнаружено:
 - а) торты с расплывшейся кремовой отделкой;
 - б) фарш мясной с посторонними включениями (жилы, кусочки костей);
 - в) рыба не полностью прожаренная;
 - г) блинчики с творогом подгорелые.

Правильны действия госинспектора, выдавшего предписание о запрете реализации всех перечисленных товаров и применившего штрафные санкции. На основании каких правовых актов сделаны предписания и взысканы штрафы?

Может ли директор магазина опротестовать действия госинспектора и на каком основании? Ответ аргументируйте.

Вариант № 24.

1. Региональные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЕЛЭК, ЕОК и др. Общность и различия в их правовом статусе, целях, задачах, составе участников и структуре. Европейские региональные стандарты: назначение, правила разработки и принятия.
2. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений", его объекты, основные нормы и ответственность за нарушение. Государственная метрологическая служба обеспечения единства измерений, ее назначение.
3. Проработайте самостоятельно ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий". Укажите отличительные признаки предприятий общественного питания разных типов. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия? Чем отличаются бары разных классов?

Вариант № 25.

1. Правовая база стандартизации: Федеральные законы и подзаконные акты, организационно-методические документы. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Ответственность за нарушение обязательных требования стандартов.

2. Правила заполнения бланков сертификатов.

3. Продавец взвешивал товар массой 12 кг на весах ВНЦ-10. Какие нормируемые метрологические характеристики не были соблюдены продавцом? Какие еще нормируемые метрологические характеристики весоизмерительного оборудования он должен знать? Какие претензии могут быть ему предъявлены госинспектором?