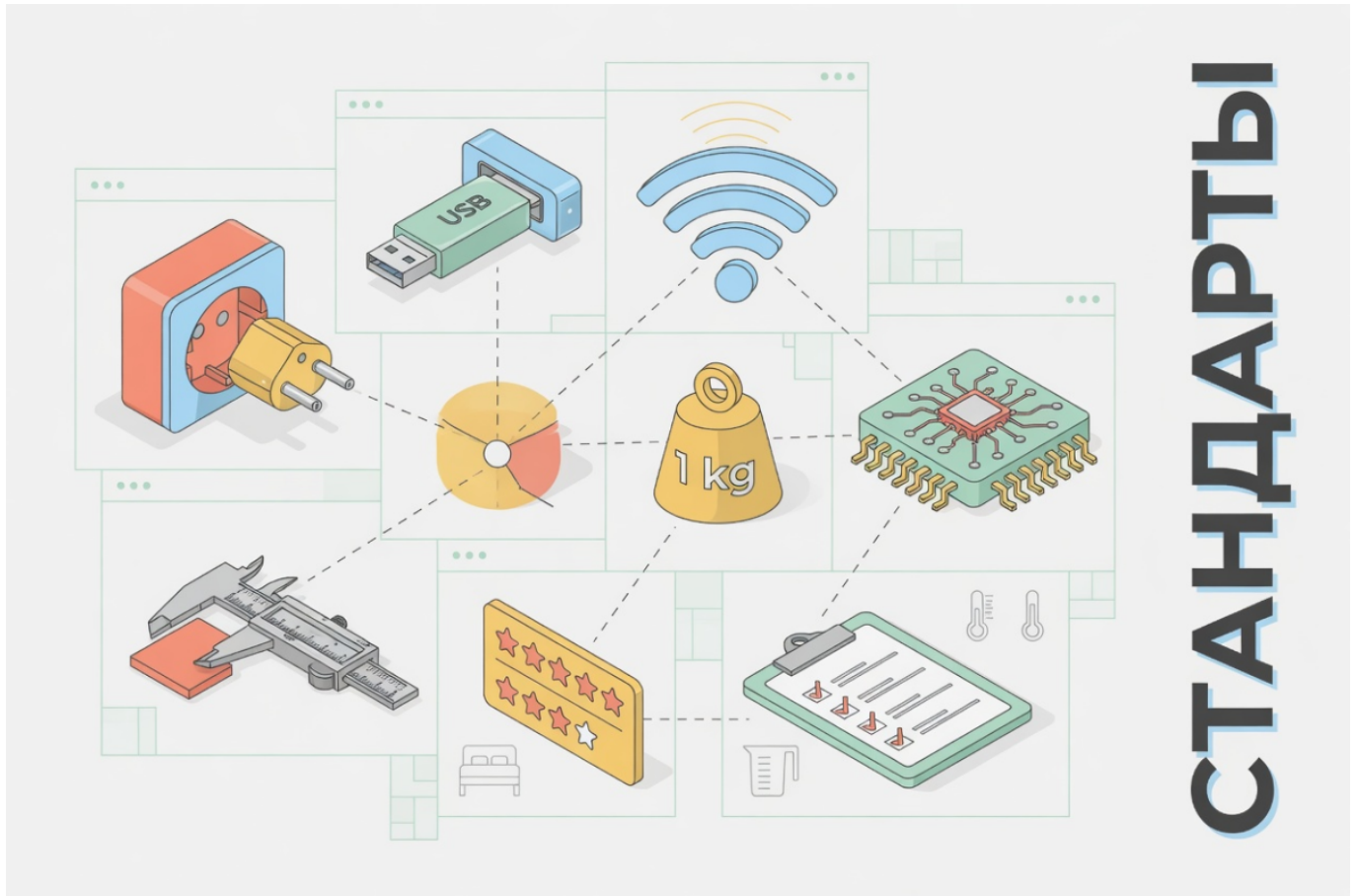




Почему розетка подходит к любой вилке? Почему флешка работает в любом компьютере? И как мы точно знаем, что в килограмме ровно килограмм?

Всё дело в стандартах: общих правилах, о которых заранее договорились специалисты. Благодаря им техника совместима, еда безопасна, а мосты не падают.

Начнём с цифрового мира. Благодаря стандартам USB, Ethernet и Wi-Fi устройства разных производителей понимают друг друга, а нормы информационной безопасности и сервисного обслуживания помогают системам работать без сбоев и защищают данные от утечек.

Но любым устройствам нужна энергия, и здесь тоже действуют строгие правила. Частота в сети 50 Гц и допустимые отклонения напряжения заданы нормами, и стоит их нарушить, как техника выйдет из строя. Похожий принцип работает и в холодильных установках: монтаж ведут по нормам безопасности и требованиям к хладагентам, а от этого зависят и сохранность продуктов, и безопасность людей.

Чтобы убедиться, что всё действительно соответствует нормам, нужны метрологи. Для них стандарты и есть суть профессии: они проверяют, чтобы приборы измеряли точно по единым

эталонам.

Единые правила нужны и за пределами техники. Отчётность в бухгалтерии ведётся по общим стандартам, чтобы цифры одной компании можно было сравнить с цифрами другой. На кухне технологические карты, нормы гигиены и система контроля безопасности пищи (ХАССП) гарантируют, что блюдо будет и вкусным, и безопасным. А когда вы выбираете отель, категории («звёзды») и требования к обслуживанию заранее подсказывают, чего ждать от поездки.

Стандарты есть в любой профессии, даже если мы их не замечаем. И лучше всего знают о них те, кто выбрал серьёзную специальность