



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт агробиотехнологий и землепользования

Кафедра растениеводства и плодовоовощеводства

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-воспитательной работе и

молодежной политике, доцент
А.В. Дмитриев

24 мая 2023 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»
(Оценочные средства и методические материалы)**

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная, заочная

Казань – 2023

Составитель:

Директор ИАиЗ, доктор с/х наук, профессор

Должность, ученая степень, ученое звание



Подпись

Сержанов Игорь Михайлович
Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры «27» апреля 2023 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:

доктор с/х наук, профессор

Должность, ученая степень, ученое звание



Подпись

Амиров Марат Фуатович
Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «2» мая 2023 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

доцент, кандидат с/х наук,

Должность, ученая степень, ученое звание



Подпись

Даминова Аниса Илдаровна
Ф.И.О.

Согласовано:

Директор



Подпись

Сержанов Игорь Михайлович
Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 11 от «3» мая 2023 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	<p>Знать: основы стандартизации, метрологии, сертификации, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и сертификации</p> <p>Владеть: специальной товароведной терминологией; навыками проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции</p>
	ОПК-2.2. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции	<p>Знать: основы стандартизации, метрологии, сертификации, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и</p>

	растениеводства и животноводства	сертификации Владеть: специальной товароведной терминологией; навыками проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции
ПК-4. Способен управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	Знать: факторы, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки растительной продукции Владеть: методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества
ПК-5. Способен управлять технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения	ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	Знать: факторы, влияющие на качество продукции производства и переработку продукции животного происхождения; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке животного происхождения Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки продуктов питания животного происхождения Владеть: методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	Знать: основы стандартизации, метрологии, сертификации, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и сертификации	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными	Продемонстрированы основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать	Продемонстрированы все основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать

		документами; неправильно использует методологию и методы стандартизации и сертификации, имели место грубые ошибки	методологию и методы стандартизации и сертификации, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	методологию и методы стандартизации и сертификации, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторыми недочетами	методологию и методы стандартизации и сертификации, решены все основные задачи с отдельными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: специальной терминологией; навыками проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения специальной терминологией; навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения специальной терминологией; навыков проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач с некоторыми недочетами продемонстрированы базовые навыки владения специальной терминологией; навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач продемонстрированы без ошибок и недочетов навыки владения специальной терминологией; навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции
ОПК-2.2. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: основы стандартизации, метрологии, сертификации, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов	Уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов, допущено	Уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов в объеме, соответствующем программе	Уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок

			много негрубых ошибок	подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	
	Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и сертификации	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; неправильно использует методологию и методы стандартизации и сертификации, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и сертификации, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и сертификации, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и сертификации, решены все основные задачи с отдельными несущественными и недочетами, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: специальной товароведной терминологией; навыками проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения специальной товароведной терминологией; навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения специальной товароведной терминологией; навыков проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач с некоторыми недочетами продемонстрированы базовые навыки владения специальной товароведной терминологией; навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач продемонстрированы без ошибок и недочетов навыки владения специальной товароведной терминологией; навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции
ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	Знать: факторы, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования нормативных документов к качеству	Уровень знаний про факторы, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования нормативных	Минимально допустимый уровень знаний факторов, влияющие на качество растительной	Уровень знаний факторов, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования	Уровень знаний факторов, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования

	сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства	документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства, имели место грубые ошибки	продукции; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства, много негрубых ошибок	нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства, допущены незначительные, ошибки.	нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства, без ошибок
	Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки растительной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, для разрабатывания мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки растительной продукции, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний для разрабатывания мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки растительной продукции, имели место много негрубых ошибок	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, разрабатывания мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки растительной продукции	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме, разрабатывания мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки растительной продукции
	Владеть: методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества	Имеется минимальный набор базовых навыков организации производственного контроля и составления документов по результатам контроля качества, имели место грубые ошибки, но с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки организации производственного контроля и составления документов по результатам контроля качества, имели место грубые ошибки, но с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки организации производственного контроля и составления документов по результатам контроля качества, имели место грубые ошибки, без ошибок и недочетов
ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность	Знать: факторы, влияющие на качество продукции производства и переработку	Уровень знаний про факторы, влияющие на качество продукции	Минимально допустимый уровень знаний про факторы,	Уровень знаний мероприятий про факторы, влияющие на	Уровень знаний мероприятий про факторы, влияющие на

сырья и продуктов питания животного происхождения	продукции животного происхождения; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке животного происхождения	производства и переработку продукции животного происхождения; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке животного происхождения, имели место грубые ошибки	влияющие на качество продукции производства и переработку продукции животного происхождения; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке животного происхождения, много негрубых ошибок	качество продукции производства и переработку продукции животного происхождения; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке животного происхождения, допущены незначительные, ошибки.	качество продукции производства и переработку продукции животного происхождения; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке животного происхождения, без ошибок
	Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки продуктов питания животного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, для разрабатывания мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки продуктов питания животного происхождения, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний для разрабатывания мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки продуктов питания животного происхождения, имели место много негрубых ошибок	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, для разрабатывания мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки продуктов питания животного происхождения	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме, для разрабатывания мероприятия по повышению качества и безопасности производства и переработки продуктов питания животного происхождения
	Владеть: методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки организации производственного	Имеется минимальный набор базовых навыков организации производственного контроля и навыками составления документов	Продемонстрированы базовые навыки организации производственного контроля и навыками составления документов	Продемонстрированы навыки организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам

	качества	контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества	по результатам контроля качества, имели место грубые ошибки, но с некоторыми недочетами.	по результатам контроля качества, имели место грубые ошибки, но с некоторыми недочетами	контроля качества, имели место грубые ошибки, без ошибок и недочетов
--	----------	---	--	---	--

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	1. Оценочные материалы открытого типа (вопросы 1-23) 2. Оценочные материалы закрытого типа (вопросы 24-30)
ОПК-2.2. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты	1. Оценочные материалы открытого типа (вопросы 1-23) 2. Оценочные материалы закрытого типа

проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	(вопросы 24-30)
ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	1. Оценочные материалы открытого типа (вопросы 1-23) 2. Оценочные материалы закрытого типа (вопросы 24-30)
ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	1. Оценочные материалы открытого типа (вопросы 1-23) 2. Оценочные материалы закрытого типа (вопросы 24-30)

Комплект примерных вопросов для промежуточной аттестации по итогам прохождения дисциплины:

1. Оценочные материалы открытого типа

1. Пищевая ценность продукции растениеводства.
2. Энергетическая ценность продукции.
3. Биологическая ценность продукции.
4. Технологическая ценность продукции
5. Морозобойное зерно.
6. Суховейное зерно.
7. Зерно, пораженное клопом черепашкой.
8. Сорбционный запах зерна.
9. Запах разложения зерна.
10. Физиологические показатели качества зерна.
11. Физические показатели качества зерна.
12. Химические показатели качества зерна.
13. Технологические свойства зерна.
14. Базисная (расчетная) влажность зерна пшеницы для РТ.
15. Базисная влажность зерна гороха.
16. Базисная влажность зерна овса.
17. Ограничительная норма влажности для зерновых культур РТ.
18. Технологическое значение натурной массы зерна.
19. Факторы, влияющие на натурную массу зерна.
20. Какова норма естественной убыли зерна при хранении до 1 года.
21. Требования государственного стандарта 52554 к качеству зерна мягкой пшеницы по натуре, г/л для 3 класса.
22. Требования государственного стандарта 52554 к качеству зерна мягкой пшеницы по натуре, г/л для 4 класса.

1. Не ограничивается.

Оценочные материалы закрытого типа

23. Требования ГОСТа 52554 к качеству зерна мягкой пшеницы по стекловидности для 3 класса не менее:
 1. 60 %.
 2. 50 %.
 3. 40 %.
 4. 30 %.
 5. Не ограничивается.

24. Требования ГОСТа 52554 к качеству зерна мягкой пшеницы по стекловидности для 4 класса не менее:

1. 30 %.
2. 40 %.
3. 50 %.
4. 60 %.
5. Не ограничивается.

25. Требования ГОСТа 52554 к качеству зерна мягкой пшеницы по содержанию клейковины для 3 класса не менее:

1. 26 %.
2. 25 %.
3. 23 %.
4. 22 %.
5. 21 %.

26. Требования ГОСТа 52554 к качеству зерна мягкой пшеницы по содержанию клейковины для 4 класса не менее:

1. 23 %.
2. 22 %.
3. 21 %.
4. 20 %.
5. 18 %.

27. Характеристика III класса зерна мягкой пшеницы по ГОСТу 52554 не менее:

1. Клейковина 28%, натура 750 г/л.
2. Клейковина 23%, натура 740 г/л.
3. Клейковина 21%, натура 700 г/л.
4. Клейковина 23%, натура 730 г/л.
5. Клейковина 21%, натура 710 г/л.

28. Характеристика зерна ржи группы А (продовольственного назначения) по ограничительным нормам.

1. Влажность 19 %, сорная примесь 5 %.
2. Влажность 20 %, сорная примесь 6 %.
3. Влажность 20 %, сорная примесь 2 %.
4. Влажность 19 %, сорная примесь 3 %.
5. Влажность 19 %, сорная примесь 1 %.

29. Пределы изменения натурной массы зерна ржи хорошего качества.

1. 685 – 730 г/л.
2. 650 – 700 г/л.
3. 760 – 800 г/л.
4. 770 – 790 г /л.
5. 780 – 800 г/л.

30. Что характеризует показатель число падения.

1. Активность ферментов амилолитической группы.
2. Активность протеаз.
3. Активность проксидазы.
4. Формоустойчивость.
5. Качество клейковины.

2. Оценочные материалы открытого типа

1. Характеристика зерна ржи 1 класса – улучшителя по числу падения.
2. Структура стандартов на зерно.
3. Какая партия зерна мелкой пшеницы относится к сильной по следующим показателям:
4. Какие определяются показатели качества у партии товарного зерна пивоваренного ячменя.
5. Белки какой группы преобладают в зерне гречихи?
6. В зависимости от каких показателей качества зерно гречихи делится на 3 класса.
7. Нормы качества по показателю содержания белка в пивоваренном ячмене, не более %:
8. Нормы качества по показателю жизнеспособности в пивоваренном ячмене, не менее %:
9. Пределы изменений натуры зерна пшеницы хорошего качества.
10. Какие культуры относятся к крупяным по своему назначению:
11. Технологическое назначение зерна твердой пшеницы
12. Что входит в состав сорной примеси.
13. Что входит в состав зерновой примеси?
14. Что входит в состав вредной примеси?
15. Ограничительный норматив сорной примеси для классов (1-4) мягкой пшеницы.
16. Ограничительный норматив сорной примеси для 5 класса мягкой пшеницы.
17. На основании каких показателей качества определяется зачетный вес партии зерна.
18. За какие показатели качества товарного зерна пшеницы при отклонении от ГОСТа берутся денежные скидки?
19. Какова будет рефакция (скидка) с партии зерна мягкой пшеницы при влажности 16 % и содержании сорной примеси 2 %?
20. Ограничительный норматив зерновой примеси с первого и четвертого классов мягкой пшеницы.
21. Ограничительный норматив зерновой примеси для 5 класса мягкой пшеницы.
22. Какой ГОСТ действует при реализации товарного зерна пшеницы?

Оценочные материалы закрытого типа

23. Какой показатель качества зерна пшеницы введен впервые в ГОСТ 52554.
 1. Влажность.
 2. Сорная примесь.
 3. Стекловидность.
 4. Массовая доля белка.
 5. Натура.
54. Ограничительная норма влажности зерна гороха.
 1. 18 %.
 2. 19 %.
 3. 20 %.
 4. 22 %.
 5. 25 %.
25. Какой зернобобовой культуре базисный показатель влажности зерна по Нормативам ГОСТов допускается наибольший.
 1. Горох.
 2. Соя.
 3. Нут.
 4. Вика.
 5. Фасоль.

26. Для семян какой зернобобовой культуры установлены пониженные нормы влажности по ограничительным кондициям.

1. Горох.
2. Чечевица.
3. Соя.
4. Вика.
5. Фасоль.

27. Показатели качества масличных культур, нормируемые стандартами.

1. Влажность, засоренность.
2. Влажность, засоренность, кислотное число.
3. Влажность, зараженность.
4. Влажность, стекловидность.
5. Влажность, содержание клейковины.

28. Технологическое назначение зерна 3 класса мягкой пшеницы.

1. Хороший улучшитель.
2. Улучшитель.
3. Используется без добавки улучшителя.
4. Требуется добавки улучшителя.
5. Не используется для хлебопечения.

29. Какой вид стандартизации продукции проводится на уровне одной страны:

1. Международная.
2. Региональная.
3. Национальная.
4. Европейская.
5. Районная.

30. Какой документ регулирует и регламентирует качество продукции.

1. Распоряжение руководителя хозяйства.
2. Приказы Минсельхоза.
3. Государственный стандарт.
4. Рекомендации НИИ.
5. Указания ХПП.

3. Оценочные материалы открытого типа

1. Какие существуют категории стандартов?

2. Показатели безопасности потребления продукции:

3. На чем основан органолептический метод определения показателей качества продукции.

4. Какой вид контроля проводится при продаже зерна на хлебоприемное предприятие?

5. За какие показатели качества зерна при продаже существуют натуральные надбавки при определении зачетного веса.

6. У каких культур установлены более низкие критерии влажности продукции.

7. Какая группа питательных веществ является главной при нормировании показателя влажности зерна у масличных культур.

8. Базисная норма влажности для семян подсолнечника и рапса.

9. Требование стандарта на семена подсолнечника при заготовке для продовольственных целей по кислотному числу масла.

10. Физические свойства зерновой массы.

11. Какое свойство зерновых масс характеризует степень заполненности хранилища

12. Теплообменные свойства зерновой массы.
13. Какая зерновая масса обладает наибольшей сыпучестью.
14. Какая зерновая масса обладает наименьшей сыпучестью?
15. Факторы влияющие на скважистость зерновой массы.
16. Какова скважистость зерновой массы пшеницы?
17. Какая теплопроводность имеет положительную роль при хранении зерна.
18. Физиологические свойства зерновой массы.
19. Факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерновой массы.
20. Какой фактор является главным определяющим при интенсивном развитии микроорганизмов в зерновой массе.
21. Какой фактор является главным определяющим при интенсивном развитии вредителей зерновых масс.
22. Источники накопления тепла при самосогревании зерна.
Оценочные материалы закрытого типа
23. Температура зерновой массы при запущенной форме самосогревания.
 1. 10 – 15 °.
 2. 20 – 25 °.
 3. 30 – 35 °.
 4. 40 - 50 °.
 5. 55 - 60°.
24. Самая радикальная мера борьбы с самосогреванием зерна.
 1. Перелопачивание зерна.
 2. Обеззараживание зерна.
 3. Активное вентилирование.
 4. Сушка.
 5. Снижение температуры хранения.
25. Технологические назначения зерна мягких пшениц.
 1. Для макаронных изделий.
 2. Для крупяного производства.
 3. Для хлебопечения.
 4. Для спиртового производства.
 5. Для комбикормов.
26. Показатели качества плодоовощной продукции нормируемые стандартами.
 1. Влажность, засоренность, зараженность вредителями.
 2. Внешний вид, окраска, размер, механические повреждения, повреждения вредителями.
 3. Состав сорной примеси.
 4. Натура, стекловидность.
 5. Зараженность клещом.
27. Какие показатели качества характеризуют величину картофеля и овощей.
 1. Степень зрелости.
 2. Размер, масса.
 3. Свежесть, трещины.
 4. Состояние поверхности клубней и овощей.
 5. Химический состав.
28. Показатели внешнего вида плодоовощной продукции.
 1. Окраска, форма, состояние поверхности, свежесть.

2. Размер, содержание воды.
3. Состояние поверхности, химический состав.
4. Содержание воды, подвяленность.
5. Вкус, запах.

29. Физиологические заболевания плодов.

1. Загар, позеленение, точечный некроз, побурение мякоти.
2. Парша, фитофтороз.
3. Мокрая гниль, сухая гниль.
4. Оспороз, железистая пятнистость.
5. Кольцевая гниль.

30. Правила приемки плодоовощной продукции.

Количество точечных проб от партии до 10 т неупакованного в тару картофеля.

1. 6 точечных проб.
2. 5 точечных проб.
3. 4 точечных проб.
4. 2 точечных проб.
5. 3 точечных проб.

4. Оценочные материалы открытого типа

1. Количество упакованных единиц для составления выборки от партии картофеля упакованного в мешки в качестве 21-50 штук.
2. Какой государственный стандарт используется при реализации свежего продовольственного картофеля в розничной торговой сетке.
3. У какого картофеля по целевому назначению нормируется в клубнях содержание крахмала.
4. Допустимая норма содержания в партии продовольственного картофеля по ГОСТ 7176. Клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм.
5. Допустимая норма содержания в партии продовольственного картофеля на ГОСТ 7176. Клубней позеленевших на площади более $\frac{1}{4}$ поверхности.
6. Какие клубни продовольственного картофеля не допускаются к приемке и относятся к отходу:
7. Сортные признаки белокочанной капусты.
8. Стандартная масса зачищенных кочанов, заготавливаемой ранней капусты реализуемой до 1 августа.
9. Какие показатели качества нормируются у корнеплодов сахарной свеклы по ГОСТ - 17421.
10. Наличие механически поврежденных корнеплодов сахарной свеклы допускаемые по ГОСТ 17421.
11. Определяющие показатели качества плодоовощной продукции:
12. Специфические показатели качества плодоовощной продукции:
13. По какому государственному стандарту осуществляется заготовка продовольственного картофеля.
14. На основании, каких показателей определяется зачетный вес партии картофеля.
15. Как подразделяют плодоовощные культуры в зависимости от срока созревания.
16. Как подразделяются плодоовощные культуры в зависимости от назначения?
17. Какой показатель качества не нормируется у плодоовощной продукции по ГОСТам.
18. Как подразделяется плодоовощная продукция на основании анализа показателей качества.
19. Какие показатели качества клубней картофеля не ограничиваются ГОСТом используемого для производства спирта.

20. Какой показатель качества у картофеля определяется всегда независимо от целевого назначения:
21. Научно-обоснованная годовая норма потребления картофеля человеком.
22. Температурные условия обеспечивающие хорошую сохранность позднего картофеля.
- Оценочные материалы закрытого типа**
23. По какому стандарту продовольственный картофель делится на три класса: экстра, первый, второй?
1. ГОСТ 7176.
 2. ГОСТ 51808
 3. ГОСТ 6014.
 4. ГОСТ 7001.
 5. ГОСТ 26832.
24. Факторы влияющие на содержание цветущих корнеплодов сахарной свеклы.
1. Ранние сроки посева, холодная погода после посева.
 2. Норма высева.
 3. Глубина заделки семян.
 4. Механический состав почвы.
 5. Глубина и сроки обработки почвы.
25. Какие показатели качества включают при определении зачетного веса сахарной свеклы.
1. Загрязненность, наличие ботвы, черешков, листьев сверх норматива.
 2. Цветущие корнеплоды.
 3. Механически поврежденные корнеплоды.
 4. Подмороженные корнеплоды.
 5. Подвяленные корнеплоды.
26. Какие показатели качества нормируются по ГОСТам у белокочанной капусты.
1. Механические повреждения, внешний вид, плотность.
 2. Содержание воды.
 3. Содержание витаминов.
 4. Содержание белков, аминокислот.
 5. Наличие сорной примеси.
27. Базисная норма сахаристости корнеплодов сахарной свеклы по ГОСТу 17421 для РТ.
1. 12 %.
 2. 13 %.
 3. 14 %.
 4. 15 %.
 5. 16 %.
28. Технический показатель сахарной свеклы.
1. Наличие цветущих корнеплодов.
 2. Наличие подвяленных корнеплодов.
 3. Сахаристость корнеплодов.
 4. Загрязненность.
 5. Содержание минеральных веществ и вредного азота.
29. Размер корнеплодов по диаметру столовой свеклы нормируемый по ГОСТу:
1. 1 – 5 см.
 2. 3 – 8 см.

3. 5 – 14 см.
4. 6 – 16 см.
5. 7 – 17 см.

30. Какие показатели качества нормируются у пшеничной хлебопекарной муки по ГОСТ Р 52189.

1. Массовая доля клейковины, белизна, зольность.
2. Сорная и зерновая примесь.
3. Содержание белка, аминокислотный состав.
4. Стекловидность, натура.
5. Число падения, наличие проросших зерен.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета или экзамена.

Критерии оценки экзамена в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на экзамене по курсу используется накопительная система бально-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на экзамене.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на экзамене по учебной дисциплине

Оценка Характеристики ответа студента

Отлично 86-100 % правильных ответов

Хорошо 71-85 %

Удовлетворительно 51- 70%

Неудовлетворительно Менее 51 %

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов(отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла(хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом) Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его

ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла(удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла(неудовлетворительно).