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 плодоовощеводства

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-воспитательной работе и молодёжной политике, доцент
_____ А.В. Дмитриев
«__16_» ____мая___ 2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009F6009FC37CC019368951F510A235A04
Владелец: Дмитриев Андрей Владимирович
Действителен: с 26.06.2024 до 19.09.2025

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 - 2024

Составитель:

доктор с/х наук, профессор	Сержанов Игорь Михайлович
Должность, ученая степень, ученое звание	Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры
«24» апреля 2024 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:

доктор с/х наук, профессор	Амиров Марат Фуатович
Должность, ученая степень, ученое звание	Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института агробио-технологий и землепользования «24» апреля 2024 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

Кандидат с/х наук	Сержанова Альбина Рафаилевна
Должность, ученая степень, ученое звание	Ф.И.О.

Согласовано:

Директор	Сержанов Игорь Михайлович
	Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 12 от «24» апреля 2024 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	**Знать:** основы стандартизации, метрологии, сертификации, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов **Уметь:** пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и сертификации **Владеть**: специальной товароведной терминологией; навыками 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	**Знать:** основы стандартизации, метрологии, сертификации, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов **Уметь:** пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию

	растениеводства и животноводства	и методы стандартизации и 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 сельскохозяйственного 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 сельскохозяйственного 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 сельскохозяйственного 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	Продемонстрированы основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно	Продемонстрированы все основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно	Продемонстрированы все основные умения пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно

		документами; неправильно использует методологию и методы стандартизации и сертификации, имели место грубые ошибки	использовать методологию и методы стандартизации и сертификации, решены типовые задачи с негрубыми ошибками,выполнены все задания, но не в полном объеме	использовать методологию и методы стандартизации и сертификации, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторыми недочетами	использовать методологию и методы стандартизации и сертификации, решены все основные задачи с отдельными несущественным 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
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	**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	Минимально допустимый уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценки соответствия продовольственного	Уровень знаний основ стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских требований и качественных характеристик сельскохозяйственной продукции, правил оценкисоответствия 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

растениеводства и животноводства		минимальных требований, имели место грубые ошибки	сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, допущено много негрубых ошибок	в объеме, соответствующем программе подготовки,допущено несколько негрубых ошибок	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 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 несущественным 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 сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства	Уровень знаний про факторы, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний факторов, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства, много негрубых ошибок	Уровень знаний факторов, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования нормативных документов к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовых изделий при переработке продукции растениеводства, допущены незначительные, ошибки.	Уровень знаний факторов, влияющие на качество растительной продукции; показатели и требования 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 несущественными 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	Имеется минимальный набор базовых навыков организации производственного контроля и составления документов по результатам контроля качества, имели место	Продемонстрированы базовые навыки организации производственного контроля и составления документов по результатам контроля качества, имели место	Продемонстрированы навыки организации производственного контроля и составления документов по результатам контроля качества, имели место

		по результатам контроля качества	грубые ошибки, но с некоторыми недочетами.	грубые ошибки, но с некоторыми недочетами	грубые ошибки, без ошибок и недочетов
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	Уровень знаний про 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, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний про 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, много негрубых ошибок	Уровень знаний мероприятий про 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, допущены незначительные, ошибки.	Уровень знаний мероприятий про 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, 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 несущественными 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 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 навыками составления документов по результатам контроля качества, имели место грубые ошибки, но с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества, имели место грубые ошибки, но с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам 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

3.1 Типовые контрольные задания

ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	
Задания закрытого типа	**1. Пищевая ценность продукции растениеводства.** 1. Содержание белков. 2. Комплекс свойств обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и пищевых веществах. 3. Вкусовые достоинства продукции. 4. Содержание витаминов. 5. Содержание органических кислот. **2. Энергетическая ценность продукции.** 1. Количество жировых компонентов в пищевом продукте. 2. Аминокислотный состав. 3. Количество энергии (ккал, кДж) высвобождаемой в организме человека и пищевых продуктов. 4. Содержание белков.

	5. Содержание витаминов. **3. Биологическая ценность продукции.** 1. Содержание витаминов. 2. Качество пищевого белка, аминокислотный состав. 3. Содержание сахаров в продукции. 4. Содержание жиров. 5. Содержание пектинов. **4. Технологическая ценность продукции** 1. Возможность получения продуктов переработки высокого качества. 2. Отсутствие токсинов. 3. Зараженность вредителями. 4. Зараженность болезнями. 5. Содержание солей тяжелых металлов. **5. Морозобойное зерно.** 1. Морщинистость переходящая в складки, белесоватость. 2. Щуплое зерно. 3. Обесцвеченное зерно. 4. С потемневшим зародышем. 5. Невызревшее. **6. Суховейное зерно.** 1. Мелкое, щуплое. 2. Белесоватое. 3. Мелкое с глубокой бороздкой, сжатое. 4. Невызревшее. 5. Проросшее. **7. Зерно, пораженное клопом черепашкой.** 1. С сетчатой оболочкой. 2. Со светло-желтыми пятнами. 3. Розовоокрашенное зерно. 4. Морщинистое. 5. С потемневшим зародышем. **8. Сорбционный запах зерна.** 1. Полынный, дымный. 2. Солодовый. 3. Затхлый. 4. Плесневелый. 5. Гнилостный. **9. Запах разложения зерна.** 1. Дымный. 2. Запах нефтепродуктов. 3. Солодовый, плесневелый, гнилостный. 4. Гнилостный. 5. Запахи эфирных масел. **10. Физиологические показатели качества зерна.** 1. Всхожесть, жизнеспособность, способность к прорастанию. 2. Крупность и выравненность зерна. 3. Форма зерновки. 4. Влажность. 5. Засоренность. **11. Физические показатели качества зерна.** 1. Крупность, натура, масса 1000 зерен, пленчатость, стекловидность. 2. Влажность зерна.

	3. Клейковина, зольность зерна. 4. Засоренность. 5. Количество клейковины. **12. Химические показатели качества зерна.** 1. Содержание зерновой примеси. 2. Засоренность. 3. Содержание вредной примеси. 4. Количество и качество клейковины, зольность зерна. 5. Крупность и выравненность. **13. Технологические свойства зерна.** 1. Мукомольные, хлебопекарные свойства, выход крупы. 2. Крупность и выравненность. 3. Сорная и зерновая примесь. 4. Влажность. 5. Содержание вредной примеси. **14. Базисная (расчетная) влажность зерна пшеницы для РТ.** 1. 14 % 2. 15 %. 3. 16 %. 4. 17 %. 5. 18 %. **15. Базисная влажность зерна гороха.** 1. 15 % 2. 16 %. 3. 14,5 %. 4. 17 %. 5. 19 %. **16. Базисная влажность зерна овса.** 1. 14 %. 2. 15 %. 3. 13,5 %. 4. 16 %. 5. 17 %. **17. Ограничительная норма влажности для зерновых культур РТ.** 1. 19 %. 2. 17 %. 3. 16 %. 4. 15 . 5. 14 %. **18. Технологическое значение натурной массы зерна.** 1. Характеризует однородность зерна. 2. Характеризует выполненность зерна. 3. Характеризует крупность зерна. 4. Характеризует количество получаемой продукции при переработке зерна. 5. Характеризует прочность зерновки. **19. Факторы, влияющие на натурную массу зерна.** 1. Влажность. 2. Наличие примесей. 3. Сортовые особенности. 4. Состав вредной примеси.

	5. Влажность, примеси, вид зерна, химический состав, агротехника выращивания. **20. Какова норма естественной убыли зерна при хранении до 1 года.** 1. 0,01 – 0,05 %. 2. 0,05 – 0,06 %. 3. 0,07 – 0,12 %. 4. 0,09 – 0,15 %. 5. 0,10 – 0,20 %. **21. Требования государственного стандарта 52554 к качеству зерна мягкой пшеницы по натуре, г/л для 3 класса.** 1. 750 г/л 2. 740 г/л. 3. 730 г/л. 4. Не ограничивается. 5. 710 г/л. **22. Требования государственного стандарта 52554 к качеству зерна мягкой пшеницы по натуре, г/л для 4 класса.** 1. Не ограничивается. 2. 750 г/л. 3. 740 г/л. 4. 720 г/л. 5. 710 г/л. **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.
Задания открытого типа	**24** Пищевая ценность продукции растениеводства. **25**. Энергетическая ценность продукции. **26**. Биологическая ценность продукции. **27**. Технологическая ценность продукции **28**. Морозобойное зерно. **29.** Суховейное зерно. **30.** Зерно, пораженное клопом черепашкой.
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	
Задания закрытого типа	**1. 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. **2. 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 %. **3. 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 %. **4. 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. **5. 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 %. **6. 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. **7. Что характеризует показатель число падения.** 1. Активность ферментов амилолитической группы. 2. Активность протеаз. 3. Активность проксидазы. 4. Формоустойчивость. 5. Качество клейковины. **8. Характеристика зерна ржи 1 класса – улучшителя по числу падения.** 1. Менее 200 с. 2. Более 200 с. 3. 200-141 с. 4. 141 – 80 с. 5. Менее 80 с. **9. Структура стандартов на зерно.** 1. Стандарт состоит из 2-х разделов (типы и подтипы). 2. Стандарт состоит из 4-х разделов (типы и подтипы, технические условия, приемка, методы оценки качества). 3. Стандарт состоит из 5-ти разделов (типы и подтипы, технические условия, приемка, методы оценки качества, транспортировка и хранение).

	4. Стандарт состоит из 6-ти разделов (типы и подтипы, технические условия, состав сорной примеси, приемка, методы оценки качества, хранение). 5. Стандарт состоит из 7-ми разделов. **10. Какая партия зерна мелкой пшеницы относится к сильной по следующим показателям.** 1. Клейковина 30 %, группа качества I. 2. Клейковина 30 %, группа качества II. 3. Клейковина 32 %, группа качества II. 4. Клейковина 28 %, группа качества II. 5. Клейковина 36 %, группа качества II. **11. Какие определяются показатели качества у партии товарного зерна пивоваренного ячменя.** 1. Засоренность, окраска зерна. 2. Влажность, сорная и зерновая примесь, мелкие зерна, зараженность вредителями. 3. Влажность, засоренность вредителями. 4. Влажность, засоренность, крупность, белок, жизнеспособность. 5. Крупность, энергия прорастания. **12. Белки какой группы преобладают в зерне гречихи?** 1. Альбумины. 2. Глобулины. 3. Проламины. 4. Глиадины. 5. Глютелины. **13. В зависимости от каких показателей качества зерно гречихи делится на 3 класса.** 1. Влажность, сорная примесь. 2. Влажность, зерновая примесь. 3. Сорная примесь, зерновая примесь, содержание ядра. 4. Влажность, зараженность вредителями. 5. Вредная и трудноотделяемая примесь. **14. Нормы качества по показателю содержания белка в пивоваренном ячмене, не более %:** 1. 14 %. 2. 13 %. 3. 12 %. 4. 11 %. 5. 10 %. **15. Нормы качества по показателю жизнеспособности в пивоваренном ячмене, не менее %:** 1. 80 %. 2. 85 %. 3. 90 %. 4. 95 %. 5. 100 %. **16. Пределы изменений натуры зерна пшеницы хорошего качества.** 1. 650 – 690 г/л. 2. 700 – 710 г/л. 3. 750 – 860 г/л. 4. 760 – 785 г/л. 5. 690 – 710 г/л.

	17. Какие культуры относятся к крупяным по своему назначению: 1. Рожь, овес. 2. Подсолнечник, рапс. 3. Гречиха, просо. 4. Пшеница, сорго. 5. Ячмень, кукуруза. **18. Технологическое назначение зерна твердой пшеницы.** 1. Для хлебопечения. 2. Для кондитерских изделий. 3. Для производства макаронных изделий. 4. Для пивоварения. 5. Для комбикормов. **19. Что входит в состав сорной примеси.** 1. Части стеблей, колоса, вредная примесь. 2. Изъеденные зерна. 3. Щуплые, морщинистые. 4. Проросшие. 5. Раздутые при сушке. **20. Что входит в состав зерновой примеси?** 1. Испорченные зерна от коричневого до черного цвета. 2. Вредная примесь. 3. Изъеденные, битые, проросшие, щуплые. 4. Фузариозные зерна. 5. Зерна пораженные головней. **21. Что входит в состав вредной примеси?** 1. Комочки земли, галька. 2. Части стеблей, колоса. 3. Головня, спорынья, вязель, горчак, гелиотроп. 4. Зерна битые, изъеденные. 5. Щуплые, проросшие, морозобойные. **22. Ограничительный норматив сорной примеси для классов (1-4) мягкой пшеницы.** 1. 1 %. 2. 2 %. 3. 3 %. 4. 4 %. 5. 5 %. **23. Ограничительный норматив сорной примеси для 5 класса мягкой пшеницы.** 1. 1 %. 2. 2 %. 3. 3 %. 4. 4 %. 5. 5 %.
Задания открытого типа	**24.** Ограничительный норматив сорной примеси для классов (1-4) мягкой пшеницы. **25**. Ограничительный норматив сорной примеси для 5 класса мягкой пшеницы. **26**. На основании каких показателей качества определяется зачетный вес партии зерна.

	27. За какие показатели качества товарного зерна пшеницы при отклонении от Госта берутся денежные скидки? **28**. Какова будет рефакция (скидка) с партии зерна мягкой пшеницы при влажности 16 % и содержании сорной примеси 2 %? **29**. Ограничительный норматив зерновой примеси с первого и четвертого классов мягкой пшеницы. **30.** Ограничительный норматив зерновой примеси для 5 класса мягкой пшеницы.
ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки	
Задания закрытого типа	**1. На основании каких показателей качества определяется зачетный вес партии зерна.** 1. Количества и качества клейковины. 2. Стекловидности и зараженности. 3. Влажность и сорная примесь. 4. Натура и зерновая примесь. 5. Содержание белка и аминокислот. **2. За какие показатели качества товарного зерна пшеницы при отклонении от Госта берутся денежные скидки?** 1. Содержание белка, аминокислотный состав. 2. Стекловидность, натура. 3. Влажность, засоренность. 4. Массовая доля клейковины. 5. Число падения. **3. Какова будет рефакция (скидка) с партии зерна мягкой пшеницы при влажности 16 % и содержании сорной примеси 2 %?** 1. – 2 %. 2. – 3 %. 3. – 4 %. 4. – 5 %. 5. – 6 %. **4. Ограничительный норматив зерновой примеси с первого и четвертого классов мягкой пшеницы.** 1. 1 %. 2. 2 %. 3. 3 %. 4. 4 %. 5. 5 %. **5. Ограничительный норматив зерновой примеси для 5 класса мягкой пшеницы.** 1. 1 %. 2. 5 %. 3. 10 %. 4. 15 %. 5. 20 %. **6. Какой ГОСТ действует при реализации товарного зерна пшеницы?** 1. 9353 2. 13586 3. 10940 4. 52554

	5. 50556 **7. Какой показатель качества зерна пшеницы введен впервые в Гост 52554.** 1. Влажность. 2. Сорная примесь. 3. Стекловидность. 4. Массовая доля белка. 5. Натура. **8. Ограничительная норма влажности зерна гороха.** 1. 18 %. 2. 19 %. 3. 20 %. 4. 22 %. 5. 25 %. **9. Какой зернобобовой культуре базисный показатель влажности зерна по Нормативам Гостов допускается наибольший.** 1. Горох. 2. Соя. 3. Нут. 4. Вика. 5. Фасоль. **10. Для семян какой зернобобовой культуры установлены пониженные нормы влажности по ограничительным кондициям.** 1. Горох. 2. Чечевица. 3. Соя. 4. Вика. 5. Фасоль. **11. Показатели качества масличных культур, нормируемые стандартами.** 1. Влажность, засоренность. 2. Влажность, засоренность, кислотное число. 3. Влажность, зараженность. 4. Влажность, стекловидность. 5. Влажность, содержание клейковины. **12. Технологическое назначение зерна 3 класса мягкой пшеницы.** 1. Хороший улучшитель. 2. Улучшитель. 3. Используется без добавки улучшителя. 4. Требует добавки улучшителя. 5. Не используется для хлебопечения. **13. Какой вид стандартизации продукции проводится на уровне одной страны:** 1. Международная. 2. Региональная. 3. Национальная. 4. Европейская. 5. Районная. **14. Какой документ регулирует и регламентирует качество продукции.** 1. Распоряжение руководителя хозяйства. 2. Приказы Минсельхоза.

	3. Государственный стандарт. 4. Рекомендации НИИ. 5. Указания ХПП. **15. Какие существуют категории стандартов?** 1. ГОСТ, ОСТ, СТО. 2. Технические условия. 3. Стандарты на хранение и транспортировку. 4. Стандарты на методы контроля. 5. Стандарты на эксплуатацию и ремонт. **16. Показатели безопасности потребления продукции:** 1. Содержание белка. 2. Содержание воды. 3. Содержание клейковины. 4. Содержание солей тяжелых металлов. 5. Окраска и форма плодов. **17. На чем основан орагнолептический метод определения показателей качества продукции.** 1. На оценке света, запаха, вкуса. 2. На определении сахаров, крахмала. 3. На определении жиров. 4. На определении клетчатки. 5. На определении аминокислот. **18. Какой вид контроля проводится при продаже зерна на хлебоприемное предприятие?** 1. Инспекционный. 2. Летучий. 3. Операционный. 4. Приемочный. 5. Эксплуатационный. **19. За какие показатели качества зерна при продаже существуют натуральные надбавки при определении зачетного веса.** 1. За содержание клейковины. 2. За влажность и сорную примесь. 3. За зерновую примесь. 4. За натуру зерна. 5. За стекловидность. **20. У каких культур установлены более низкие критерии влажности продукции.** 1. Злаковые. 2. Зернобобовые. 3. Масличные. 4. Крупяные. 5. Плодоовощные. **21. Какая группа питательных веществ является главной при нормировании показателя влажности зерна у масличных культур.** 1. Содержание белков. 2. Содержание углеводов. 3. Содержание жиров. 4. Содержание витаминов. 5. Содержание органических кислот. **22. Базисная норма влажности для семян подсолнечника и рапса.** 1. 10 %.

	2. 12 %. 3. 7 %. 4. 14 %. 5. 15 %. **22. Требование стандарта на семена подсолнечника при заготовке для продовольственных целей по кислотному числу масла.** 1. Содержание кислотного числа не более 3,5 мг КОН 2. Содержание кислотного числа более 3,5 мг КОН 3. Содержание кислотного числа не более 4,5 мг КОН 4. Содержание кислотного числа не более 2,5 мг КОН 5. Содержание кислотного числа не более 1 мг КОН **23. Физические свойства зерновой массы.** 1. Сыпучесть, скважистость, самосортирование. 2. Влажность, сорная примесь. 3. Зерновая примесь, микроорганизмы. 4. Плесневые грибы, актиномицеты. 5. Примеси и микроорганизмы.
Задания открытого типа	**24.** Количество упакованных единиц для составления выборки от партии картофеля упакованного в мешки в качестве 21-50 штук. **25.** Какой государственный стандарт используется при реализации свежего продовольственного картофеля в розничной торговой сетке. **26**. У какого картофеля по целевому назначению нормируется в клубнях содержание крахмала. **27**. Допустимая норма содержания в партии продовольственного картофеля по ГОСТ 7176. Клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм. **28.** Допустимая норма содержания в партии продовольственного картофеля на ГОСТ 7176. Клубней позеленевших на площади более ¼ поверхности. **29.** Какие клубни продовольственного картофеля не допускаются к приемке и относятся к отходу: **30.** Сортовые признаки белокочанной капусты.
ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения	
Задания закрытого типа	**1. Какая зерновая масса обладает наименьшей сыпучестью?** 1. Горох. 2. Просо. 3. Пшеница. 4. Ячмень. 5. Рис. **2. Факторы влияющие на скважистость зерновой массы.** 1. Сорная примесь. 2. Содержание белка. 3. Окраска зерна. 4. Температура зерна. 5. Хемосорбция. **3. Какова скважистость зерновой массы пшеницы?** 1. 30 - 35 %.

	2. 40 - 45 %. 3. 50 - 60 %. 4. 60 - 70 %. 5. 70 - 80 %. **4. Какая теплопроводность имеет положительную роль при хранении зерна.** 1. Высокая. 2. Средняя. 3. Низкая. 4. Очень высокая. 5. Очень низкая. **5. Физиологические свойства зерновой массы.** 1. Дыхание, самосогревание. 2. Сыпучесть. 3. Скважистость. 4. Самосортирование. 5. Теплофизические. **6. Факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерновой массы.** 1. Влажность, температура. 2. Размер зерновки. 3. Форма зерновки. 4. Окраска зерновки. 5. Сорт зерновки. **7. Какой фактор является главным определяющим при интенсивном развитии микроорганизмов в зерновой массе.** 1. Состав газовой среды. 2. Влажность зерна. 3. Температура среды. 4. Состав микроорганизмов. 5. Состав примесей. **8. Какой фактор является главным определяющим при интенсивном развитии вредителей зерновых масс.** 1. Состав газовой среды. 2. Влажность зерна. 3. Температура среды. 4. Состав микроорганизмов. 5. Состав примесей. **9. Источники накопления тепла при самосогревании зерна.** 1. Интенсивное дыхание зерна. 2. Состав примесей. 3. Наличие микроорганизмов, вредителей. 4. Низкая теплопроводность зерна. 5.Интенсивное дыхание зерна, вредителей микроорганизмов, низкая теплопроводность зерна. **10. Температура зерновой массы при запущенной форме самосогревания.** 1. 10 – 15 °. 2. 20 – 25 °. 3. 30 – 35 °. 4. 40 - 50 °. 5. 55 - 60°. **11. Самая радикальная мера борьбы с самосогреванием зерна.**

	1. Перелопачивание зерна. 2. Обеззараживание зерна. 3. Активное вентилирование. 4. Сушка. 5. Снижение температуры хранения. **12. Технологические назначения зерна мягких пшениц.** 1. Для макаронных изделий. 2. Для крупяного производства. 3. Для хлебопечения. 4. Для спиртового производства. 5. Для комбикормов. **13. 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. **14. 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. **15. 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. **16. Физиологические заболевания плодов.** 1. Загар, позеленение, точечный некроз, побурение мякоти. 2. Парша, фитофтороз. 3. Мокрая гниль, сухая гниль. 4. Ооспороз, железистая пятнистость. 5. Кольцевая гниль. **17. 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. **18. Количество упакованных единиц для составления выборки от партии картофеля упакованного в мешки в качестве 21-50 штук.** 1. 5 мешков. 2. 6 мешков. 3. 4 мешка.

	4. 3 мешка. 5. 2 мешка. **19 Какой государственный стандарт используется при реализации свежего продовольственного картофеля в розничной торговой сетке.** 1. ГОСТ 51808 – 2001 2. ГОСТ 6014 3. ГОСТ 26832 4. ГОСТ 7176 5. ГОСТ 7001 **20. У какого картофеля по целевому назначению нормируется в клубнях содержание крахмала.** 1. Свежий продовольственный заготовляемый. 2. Семенной картофель. 3. Картофель свежий для переработки. **21. Допустимая норма содержания в партии продовольственного картофеля по ГОСТ 7176. Клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм.** 1. 2 %. 2. 3 %. 3. 4 %. 4. 5 %. 5. 10 %. **22. Допустимая норма содержания в партии продовольственного картофеля на ГОСТ 7176. Клубней позеленевших на площади более ¼ поверхности.** 1. 1 %. 2. 2 %. 3. не допускаются. 4. 3 %. 5. 10 %. **23. Какие клубни продовольственного картофеля не допускаются к приемке и относятся к отходу:** 1. Нестандартные. 2. Изросшие и позеленевшие не более ¼ поверхности клубня. 3. Поврежденные. 4. Позеленевшие на более ¼ поверхности, пораженные мокрой и сухой гнилью. 5. С загрязнением свыше 1 %.
Задания открытого типа	**24** Стандартная масса зачищенных кочанов, заготовляемой ранней капусты реализуемой до 1 августа. **25.** Какие показатели качества нормируются у корнеплодов сахарной свеклы по ГОСТ - 17421. **26**. Наличие механически поврежденных корнеплодов сахарной свеклы допускаемые по ГОСТ 17421. **27.** Определяющие показатели качества плодоовощной продукции: **28.** Специфические показатели качества плодоовощной продукции: **29.** По какому государственному стандарту осуществляется заготовка продовольственного картофеля. **30.** На основании, каких показателей определяется зачетный вес партии картофеля.

3.2. Типовые вопросы

ОПК-2.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

1. Значение дисциплины для подготовки специалистов АПК.
2. Характеристика ГСС РФ, основные направления реформирования.
3. Основные положения Федерального закона «О техническом регулировании».

Причины проведения реформы технического регулирования и результаты её реализации в России.

4. Цели, принципы, задачи стандартизации и технического регулирования.
5. Уровни стандартизации (международная, региональная, национальная, административно-территориальная).
6. Виды нормативных документов по стандартизации.
7. Система органов и служб по стандартизации в РФ.
8. Категории и виды стандартов, применяемых в РФ.
9. Порядок разработки технических регламентов и стандартов. Отличия технического регламента от стандарта.
10. Структурные элементы стандарта и технического регламента.
11. Классификация, обозначение и наименование стандартов.
12. Понятие о ВТО и ЕАЭС.
13. Сущность, содержание и формы оценки соответствия.
14. Формы подтверждения соответствия.
15. Обязательное подтверждение соответствия.

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

1. Добровольное подтверждение соответствия.
2. Отличительные признаки сертификации и декларирования соответствия. Сертификат и декларация о соответствии.
3. Знаки соответствия и обращения на рынке.
4. Особенности стандартизации продукции растениеводства.
5. Содержание стандартов на зерно.
6. Понятие о кондициях на зерно.
7. Классификация показателей качества зерна.
8. Показатели качества зерна. Стандарты на методы определения качества зерна.
9. Показатели безопасности зерна.
10. .Признаки свежести зерна.
11. Цвет зерна. Причины изменения цвета.
12. Запахи зерна, их классификация и причины появления.
13. Заражённость зерна вредителями хлебных запасов и её нормирование.
14. Влажность зерна, её нормирование.
15. Засорённость зерна, классификация примесей.

ПК-4.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность растительного сырья и продуктов его переработки

1. Сорная примесь, её характеристика, состав, нормирование, влияние на качество партий зерна.

2. Зерновая примесь, её характеристика, влияние на качество партий.
3. Натура зерна, её значение. Факторы, влияющие на натуру.
4. Стекловидность и твёрдозёрность зерна.
5. Характеристика дефектного зерна.
6. Клейковина зерна, её значение, нормирование.
7. Понятие товарной классификации зерна. Товарная классификация зерна пшеницы. Типы и подтипы.
8. Показатели качества и безопасности зерна хлебов 1 группы.
9. Требования к качеству зерна зернобобовых культур.
10. Структура стандартов на картофель, плоды и овощи.
11. Показатели качества картофеля, овощей, плодов.
12. Требования к качеству и безопасности картофеля и корнеплодов.
13. .Требования к качеству и безопасности семечковых и косточковых плодов.
14. Порядок подтверждения соответствия продукции растениеводства.
15. Показатели качества семян. Методы контроля сортовых и посевных качеств семян.

ПК-5.2. Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сырья и продуктов питания животного происхождения

1.Показатели качества семян. Общие требования к семенам и их классификация.

2.Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению продукции растениеводства.

3.Требования к качеству и безопасности продовольственного картофеля.

4.Нормирование и оценка качества льнопродукции.

5.Пути повышения качества сельскохозяйственных продуктов.

6.Классификация показателей качества продукции.

7. Какая организация осуществляет полномочия в области стандартизации на уровне государства

8. Назовите основные федеральные законы в области стандартизации и подтверждения соответствия.

9. В каком документе, выданном по результатам подтверждения соответствия, указывается орган по сертификации?

11. Вы являетесь руководителем КФХ и разрабатываете стандарт организации на свою продукцию. Что вы можете использовать в обозначении стандарта вместо кода ОКПО, если у вас его нет?

12. Вы разработали СТО на продукцию своего предприятия. Как придать этому документу официальный статус (зарегистрировать)?

13. Перечислите основные документы по стандартизации в РФ.

условия), своды правил.

14. Для чего ежегодно выпускается указатель «Национальные стандарты Российской Федерации»?

15. Что такое ОКТЭИ? Приведите примеры.

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).