

26. 12. 2024г.

**Махачкала 2024**

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум

**СОГЛАСОВАНО:**



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

**Одобрено на заседании ПЦК**

Общепрофессиональных,  
специальных дисциплин

20 «декабря» 2024 г., протокол № 4



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова  
(инициалы, фамилия)

**ПАСПОРТ**  
**фонда оценочных средств**  
 по дисциплине **МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И**  
**ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ**

Контролируемые темы	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Тема 1 «Основы стандартизации»	ОПК–2; ПК–13	ОПК-2 ИД-2 25 (стр.23-28)	Реферат (стр.14)	5
Тема 2 «Основы сертификации»	ОПК–2 ПК–13		Реферат (стр.14)	5
Тема 3 «Качество продукции. Контроль качества»	ОПК–2 ПК–13		Реферат (стр.14)	5
Тема 4 «Нормирование качества семян»	ОПК–2 ПК–13		Круглый стол (стр.12) Доклад (стр.16)	5 3
Тема 5 «Особенности стандартизации зерна и семян мятликовых (злаковых) культур»	ОПК–2 ПК–13		Круглый стол (стр.12) Реферат (стр.14)	6 5
Тема 6 «Стандартизация зернобобовых культур»	ОПК–2 ПК–13	ПК- 13 ИД-1 ИД-2 35 (стр.29-33)	Коллоквиум (1-20 стр.18)	20
Тема 7 «Стандартизация масличных и эфиромасличных культур»	ОПК–2 ПК–13		Круглый стол (стр.12) Доклад (стр.16)	5 4
Тема 8 «Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции и картофеля»	ОПК–2 ПК–13		Круглый стол (стр.13) Доклад (стр.16)	5 4
Тема 9 «Стандартизация технических культур»	ОПК–2 ПК–13		Круглый стол (стр.13) Доклад (стр.17)	3 2
Тема 10 «Стандартизация продукции прядильных культур»	ОПК–2 ПК–13		Круглый стол (стр.12) Доклад (стр.17)	2 2
Тема 11 «Стандартизация и сертификация семенного материала»	ОПК–2 ПК–13		Коллоквиум (1-19 стр.19)	19

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПЦ.05 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ»**

№ п/п	Индекс компетен- ции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	В результате изучения учебной дисциплины (прохождения практики) обучающиеся должны:		
				<b>знать:</b>	<b>уметь:</b>	<b>владеть:</b>
1	ОПК–2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства	– законодательные и правовые нормативные акты, методические материалы по стандартизации, сертификации и управлению качеством с.- х продукции	– применять Федеральные законы и другие нормативные документы в практической деятельности производства и переработки с.- х продукции.	– терминологией в области стандартизации, сертификации и управления качеством с.- х продукции
2	ПК–13	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1ПК-13 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	– методы и средства контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	– применять методы и средства контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	– методами и средствами контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
			ИД-2ПК-13 Осуществляет микробиологический контроль за качеством выпускаемой продукции	- методы микробиологического контроля качества выпускаемой продукции	-применять методы микробиологического контроля качества выпускаемой продукции	- навыками микробиологического контроля качества выпускаемой продукции

Таблица 2 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК–2	ИД-1ОПК-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и ИД-1ПК-13 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктового переработки животноводства	<b>Знает:</b> законодательные и правовые нормативные акты, методические материалы по стандартизации, сертификации и управлению качеством с.- х продукции	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	5	высокий
			Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	4	повышенный
			Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	3	пороговый

Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
			Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	2	не сформирован
			Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	5	высокий
			Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	4	повышенный
			При решении конкретных практических задач возникают затруднения	3	пороговый
			Не может решать практические задачи	2	не сформирован
		<b>Владеет:</b> – терминологией в области стандартизации, сертификации и управления качеством с.-х продукции	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	5	высокий
			Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	4	повышенный

Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК–13	ИД-1ПК-13 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>Знает:</b> – методы и средства контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	3	пороговый
			Отсутствие навыков	2	не сформирован
			Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	5	высокий
			Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	4	повышенный
			Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	3	пороговый
			Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	2	не сформирован

Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
		<b>Умеет:</b> – применять методы и средства контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	5	высокий
			Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	4	повышенный
			Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	3	пороговый
			Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	2	не сформирован
		<b>Владеет:</b>	Владеет навыками, необходимыми для	5	высокий



Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
		– методами и средствами	профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности		
		контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктового переработки	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	4	повышенный
			Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	3	пороговый
			Отсутствие навыков	2	не сформирован
	ИД-2ПК-13 Осуществляет микробиологический контроль за качеством выпускаемой продукции	<b>Знает:</b> - методы анализа микробиологического контроля качества выпускаемой продукции	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	5	Высокий
			Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	4	повышенный
			Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие	3	пороговый

Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
			вопросы		
			Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	2	не сформирован
		<b>Умеет:</b> применять методы микробиологического контроля качества выпускаемой продукции	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	5	высокий
			Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	4	повышенный
			Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	3	пороговый
			Показывает недостаточные знания, не	2	не сформирован

Код компетенции	Индикаторы компетенции	Показатели компетенции (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
			способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом		
		<b>Владеет:</b> навыками микробиологического контроля качества выпускаемой продукции	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	5	высокий
			Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	4	повышенный
			Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	3	пороговый
			Отсутствие навыков	2	не сформирован

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие  
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины  
Шифр Б1.О.27 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЯ  
СООТВЕТСТВИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Великолукская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет технологии животноводства и агроэкологии

Кафедра «Земледелие и технология производства  
продукции растениеводства»

**Вопросы к круглому столу**  
по дисциплине «Стандартизация и подтверждения соответствия  
сельскохозяйственной продукции»

**Тема 4 «Нормирование качества семян»**

1. Ограничительные нормы качества зерновых культур.
2. Сертификация зерна.
3. Базисные нормы качества зерна.
4. Принцип проведения сертификации зерна.
5. Структура стандарта на зерно.

**Тема 5 «Особенности стандартизации зерна и семян мятликовых  
(злаковых) культур»**

1. Типы и подтипы пшеницы.
2. Классификационные нормы по оценке качества сортов.
3. Требования к качеству пивоваренного ячменя.
4. Требования к качеству поставляемой кукурузы.
5. Ограничительные нормы для проса.

**Тема 7 «Стандартизация масличных и эфиромасличных культур»**

1. Показатели качества эфиромасличных культур.
2. Содержание жира и его качество у масличных культур.
3. Методы определения лузжистости у подсолнечника.
4. Изучить состояние семян масличных культур по влажности.
5. Требования к качеству семян рапса.

**Тема 8 «Стандартизация и сертификация плодоовощной продук-  
ции и картофеля»**

1. Вид контроля плодоовощной продукции в зависимости от наличия дефектов.
2. Правила приемки и методы определения качества свежего картофеля.
3. Требования к качеству моркови заготавливаемой и поставляемой.
4. Качество яблок раннего и позднего сроков созревания.
5. Нормы качества настоящих сложных и ложных ягод.

#### **Тема 9 «Стандартизация технических культур»**

1. Технологические достоинства сахарной свеклы.
2. Требования к качеству сахарной свеклы поступающей на сахарные заводы.
3. Оценка качества свеклы.

#### **Тема 10 «Стандартизация продукции прядильных культур»**

1. Требования к качеству семян льна.
2. ГОСТ на принимаемую льносолому и тресту.

#### **Критерии оценки круглого стола:**

- Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если высокая активность в процессе проведения круглого стола;
- Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если степень активности на в процессе проведения круглого стола снижается;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если степень активности низкая;
- Оценка «неудовлетворительно» обучающемуся, если не участвует в круглом столе.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Великолукская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет технологии животноводства и агроэкологии

Кафедра «Земледелие и технология производства  
продукции растениеводства»

### **Темы рефератов**

по дисциплине «Стандартизация и подтверждения соответствия  
сельскохозяйственной продукции»

#### **Тема 1 «Основы стандартизации»**

1. Понятие нормативных документов по стандартизации.
2. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.
3. Порядок разработки и утверждения стандартов.
4. Международная и региональная стандартизация.
5. Тенденции и основные направления развития стандартизации в Российской Федерации.

#### **Тема 2 «Основы сертификации»**

1. Цели, задачи и принципы сертификации.
2. Формы сертификации.
3. Субъекты или участники сертификации.
4. Схема сертификации.
5. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

#### **Тема 3 «Качество продукции. Контроль качества»**

1. Определение основных понятий о качестве продукции.
2. Продукции качества.
3. Дефекты продукции.
4. Формы выражения оценок качества.
5. Систематизация видов контроля.

#### **Критерии оценки реферата**

Оценка «отлично» выставляется, если работа обучающегося написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных

учёных в данной области. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа обучающегося написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно–правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не трактовал нормативно–правовые акты, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Великолукская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет технологии животноводства и агроэкологии

Кафедра «Земледелие и технология производства  
продукции растениеводства»

### **Темы докладов**

по дисциплине «**Стандартизация и подтверждения соответствия  
сельскохозяйственной продукции**»

#### **Тема 4 «Нормирование качества семян»**

1. Структура стандартов на зерно.
2. Требования к качеству зерна.
3. Сертификация зерна.

#### **Тема 5 «Особенности стандартизации зерна и семян мятликовых (злаковых) культур»**

1. Требования к качеству мягкой заготавливаемой и поставляемой пшеницы.
2. Ценная и слабая пшеницы, их характеристика.
3. Классификационные нормы по оценке качества сортов
4. Требования к качеству заготавливаемой и поставляемой твердой пшеницы.
5. Требования к качеству поставляемого для пивоварения ячменя.

#### **Тема 7 «Стандартизация масличных и эфиромасличных культур»**

1. Общие показатели качества семян масличных культур.
2. Базисные и ограничительные нормы для семян масличных культур.
3. Требования к качеству семян горчицы заготавливаемых и поставляемых для промышленной переработки.
4. Базисные и ограничительные нормы для заготавливаемых семян рапса.

#### **Тема 8 «Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции и картофеля»**

1. Вид контроля качества плодоовощной продукции.
2. Требования к качеству свежего продовольственного картофеля реализуемого в розничной торговой сети.
3. Требования к качеству моркови заготавливаемой и поставляемой.
4. Требования к качеству свеклы поставляемой в торговую сеть.



**Тема 9 «Стандартизация технических культур»**

1. Требования предъявляемые к качеству сахарной свеклы поступающей на сахарные заводы.
2. Оценка технологических свойств сахарной свеклы.

**Тема 10 «Стандартизация продукции прядильных культур»**

1. Требования к качеству промышленного сырья семян льна.
2. Факторы, определяющие выход и качество льняного волокна.
3. Технические требования к качеству льняной соломы и тресты.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он раскрыл тему, свободно владеет материалом, грамотно излагает, отвечает правильно на вопросы аудитории и преподавателя;

Оценка «хорошо» – если обучающийся правильно и достаточно полно излагает материал, понимает существо рассматриваемой темы но не всегда готов ответить на вопросы аудитории и преподавателя;

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если обучающийся в целом ориентируется в теме, однако раскрывает ее не в полной мере, не отвечает на вопросы, затрудняется в пояснении источников, которые были использованы при написании темы;

Оценка «неудовлетворительно» – обучающийся не подготовлен к выступлению и не дает ответы на вопросы по теме выступления

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Великолукская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет технологии животноводства и агроэкологии

Кафедра «Земледелие и технология производства  
продукции растениеводства»

**Вопросы к коллоквиуму**  
по дисциплине «Стандартизация и подтверждения соответствия  
сельскохозяйственной продукции»

**Тема 6 «Стандартизация зернобобовых культур»**

**Коллоквиум №1**

1. В каких целях осуществляется стандартизация?
2. Что необходимо обеспечивать при разработке стандартов?
3. Органы и службы стандартизации в РФ.
4. Через какие органы и службы Госстандарт РФ осуществляет свои функции.
5. Понятие стандартизации и ее цель.
6. Задачи стандартизации.
7. Принципы стандартизации.
8. Упорядочение объектов стандартизации.
9. Параметрическая стандартизация.
10. Унификация продукции.
11. Комплексная стандартизация.
12. Опережающая стандартизация.
13. Органы по стандартизации.
14. Межгосударственные стандарты.
15. Объекты государственных стандартов РФ.
16. Стандарты отраслей.
17. Стандарты СТО.
18. Стандарты предприятий (СТП).
19. Дайте понятие однородная продукция.
20. Стандарты на работы (процессы).

**Тема 11 «Стандартизация и сертификация семенного материала»**

**Коллоквиум №2**

1. Стандарты на методы контроля.

2. Порядок разработки и утверждения стандартов.
3. Национальные стандарты.
4. Технические условия как нормативный документ.
5. Основные направления развития стандартизации в РФ.
6. Направления межотраслевых стандартов.
7. Кондиции. Виды кондиций.
8. Ограничительные нормы заготавливаемого зерна.
9. Базисные кондиции заготавливаемого зерна.
10. Государственный контроль за соблюдением требований стандартов.
11. Сущность и содержание сертификации.
12. Идентификация продукции.
13. Цели и задачи сертификации.
14. Формы сертификации.
15. Заявление – декларация о безопасности товаров.
16. Декларация о соответствии.
17. Схемы сертификации.
18. Правила проведения сертификации продуктов.
19. Участники сертификации.

Критерии оценки коллоквиума:

Оценка «отлично» – глубокое и прочное усвоение программного материала – полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания, – свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала, – правильно обоснованные принятые решения, – владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» – знание программного материала – грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, – правильное применение теоретических знаний – владение необходимыми навыками при выполнении практических задач.

Оценка «удовлетворительно» – усвоение основного материала – при ответе допускаются неточности – при ответе недостаточно правильные формулировки – нарушение последовательности в изложении программного материала – затруднения в выполнении практических заданий.

Оценка «неудовлетворительно» – не знание программного материала, – при ответе возникают ошибки – затруднения при выполнении практических работ.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Великолукская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет технологии животноводства и агроэкологии

Кафедра «Земледелие и технология производства  
продукции растениеводства»

**Примерный перечень вопросов к экзамену**  
по дисциплине «Стандартизация и подтверждения соответствия  
сельскохозяйственной продукции»

1. Принципы стандартизации.
2. Сущность и цели стандартизации.
3. История развития стандартизации в России.
4. Государственная система стандартизации России (ГСС РФ).
5. Порядок разработки государственных стандартов.
6. Органы и службы стандартизации и их функции.
7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.
8. Схемы сертификации.
9. Принципы сертификации России.
10. Формы сертификации.
11. Системы сертификации пищевой продукции.
12. Контроль за сертификационной продукцией.
13. Единичные, комплексные, базовые и определяющие показатели.
14. Уровень качества продукции.
15. Контроль качества продукции.
16. Формы выражения показателей качества продукции.
17. Ограничительные нормы качества зерновых культур.
18. Сертификация зерна.
19. Базисные нормы качества зерна.
20. Принцип проведения сертификации зерна.
21. Структура стандарта на зерно.
22. Типы и подтипы пшеницы.
23. Классификационные нормы по оценке качества сортов.
24. Требования к качеству пивоваренного ячменя.
25. Требования к качеству поставляемой кукурузы.
26. Ограничительные нормы для проса.
27. ГОСТ 28674 на зерно гороха.

28. Базисные и ограничительные нормы качества заготавливаемой фасоли.
29. Типы и подтипы кормовых бобов.
30. Типы яровой вики по ГОСТ 7067.
31. Требования к качеству семян по ГОСТ 17109.
32. Показатели качества эфиромасличных культур.
33. Содержание жира и его качество у масличных культур.
34. Методы определения лузжистости у подсолнечника.
35. Состояние семян масличных культур по влажности.
36. Требования к качеству семян рапса.
37. Вид контроля плодоовощной продукции в зависимости от наличия дефектов.
38. Правила приемки и методы определения качества свежего картофеля.
39. Требования к качеству моркови заготавливаемой и поставляемой.
40. Нормы качества настоящих сложных и ложных ягод.
41. Технологические достоинства сахарной свеклы.
42. Требования к качеству сахарной свеклы поступающей на сахарные заводы
43. Требования к качеству семян льна.
44. ГОСТ на принимаемую льносолону и тресту.
45. Технические требования к льносолоне и тресте.
46. Показатели качества семян.
47. Сортной и семенной контроль качества семян.
48. Порядок сертификации семян.
49. ГОСТ на заготавливаемую и поставляемую капусту.
50. Качество лука заготавливаемого и поставляемого регламентированного ГОСТом.
51. ГОСТ на качество чеснока.
52. ГОСТ на качество огурцов.
53. Томатные овощи. Определение качества томатов с учетом их назначения.
54. ГОСТ на качество перца сладкого.
55. Требования стандартов к качеству семян.
56. Порядок упаковки, маркировки и реализации семян с.-х. культур.
57. Стандарты на качество яблок.
58. Качество груш по ГОСТУ.
59. Упаковка, маркировка, транспортирование семечковых плодов.
60. Косточковые плоды и требования к их качеству.

Критерии оценки экзамена:

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся в полном объеме усвоил программный материал, исчерпывающе раскрыл теоретическое содержание вопросов билета (задания), не затрудняется с ответом на дополни-

тельные вопросы экзаменатора, успешно выполнил практические задания, продемонстрировав необходимые навыки и умение правильно применять теоретические знания в практической деятельности, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно анализировать, обобщать и последовательно, логично, аргументировано излагать материал, не допуская ошибок.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся знает программный материал, правильно, по существу и последовательно излагает содержание вопросов билета (задания), в целом правильно выполнил практическое задание, владеет основными умениями и навыками, при ответе не допустил существенных ошибок и неточностей.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся усвоил только основные положения программного материала, содержание вопросов билета изложил поверхностно, без должного обоснования, допускает неточности и ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, практические задания выполнил не в полном объеме, испытывает затруднения при ответе на часть дополнительных вопросов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает основных положений программного материала при ответе на билет, допускает существенные ошибки, не выполнил практические задания, не смог ответить на большинство дополнительных вопросов или отказался отвечать.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Великолукская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет технологии животноводства и агроэкологии

Кафедра «Земледелие и технология производства продукции растениеводства»

**Тестовые задания**  
**Освоение компетенции:**

**ОПК-2** Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

**1. Как называется деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг:**

- а) метрология;
- б) сертификация;
- в) стандартизация;
- г) управление качеством.

**2. Укажите глобальную (общую) цель стандартизации:**

- а) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- б) обеспечение рационального использования ресурсов;
- в) обеспечение технической и информационной совместимости;
- г) повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг;
- д) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- е) повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных событий.

**3. Укажите конкретные цели стандартизации:**

- а) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- б) обеспечение совместимости и взаимозаменяемости технических средств;
- в) обеспечение рационального использования ресурсов;
- г) обеспечение технической и информационной совместимости;
- д) обеспечение конкурентоспособности и качества продукции, работ, услуг;

- е) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
  - ж) содействие выполнению законодательства РФ методами и средствами стандартизации.
4. Укажите задачи стандартизации (выберете несколько правильных ответов):
- а) нормативно-техническое обеспечение контроля сертификации и оценки качества продукции;
  - б) обеспечение взаимопониманий между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями (заказчиками);
  - в) обеспечение технической и информационной совместимости;
  - г) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
  - д) установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству продукции
5. Укажите объекты стандартизации:
- общероссийские классификаторы;
- а) продукция;
  - б) процессы (работы);
  - в) рекомендации;
  - г) стандарты;
  - д) услуги.
6. Как называется результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях:
- а) персонал;
  - б) продукция;
  - в) процессы (работы);
  - г) система качества;
  - д) услуга.
7. Дайте определение понятия «продукция»:
- а) личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам;
  - б) результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях;
  - в) результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя;
  - г) деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов;



д) совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.

**8. Дайте определение понятия «услуга»:**

- а) личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам;
- б) результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей;
- в) результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя;
- г) деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов;
- д) совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.

**9. Как называется результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя:**

- а) персонал;
- б) процесс;
- в) продукция;
- г) система качества;
- д) услуга.

**10. Укажите главный субъект российской стандартизации:**

- а) Ростехрегулирование;
- б) Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации; 3) Центр стандартизации и метрологии;
- в) Ростест.

**11. Укажите организационно-методические центры Ростехрегулирования:**

- а) ВНИИСтандарт;
- б) Технические комитеты;
- в) ЦСМ;
- г) подразделения по стандартизации органов государственного управления;
- д) ВНИИКИ.

**12. Укажите функции федерального органа Российской Федерации по стандартизации:**

- а) обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами, потребителями;
- б) обеспечение соответствия национальной системы стандартизации интересам национальной экономики, состоянию материально-технической базы и научно-техническому процессу;

- в) осуществление учета нормативных документов по стандартизации и обеспечение их доступности заинтересованным лицам;
- г) принятие программы разработки, организация экспертизы проектов, утверждение, опубликование и распространение национальных стандартов;
- д) создание технических комитетов по стандартизации и координация их деятельности;
- е) установление метрологических норм, правил, положений и требований.

**13. Укажите организационные принципы стандартизации:**

- а) безопасность;
- б) взаимовыгодность;
- в) добровольность применения;
- г) взаимозаменяемость;
- д) динамичность;
- е) комплексность;
- ж) обязательность применения;
- з) четкость и ясность изложения требований;
- и) перспективность;
- к) установление современных требований;
- л) исключение дублирования разработок стандартов на идентичные объекты.

14. Какой организационный принцип стандартизации заключается в том, что нормативные документы, разработанные на основе взаимного согласия, должны быть пригодны для всеобщего и многократного применения:

- а) безопасность;
- б) взаимовыгодность;
- в) взаимозаменяемость;
- г) обязательность;
- д) перспективность;
- е) применимость.

15. Какие из перечисленных принципов относятся к научным принципам стандартизации:

- а) взаимозаменяемость;
- б) динамичность;
- в) добровольность;
- г) комплексность;
- д) опережаемость.

16. Укажите правовые принципы стандартизации (из перечисленных):

- а) безопасность;
- б) взаимовыгодность;
- в) взаимозаменяемость;

- г) динамичность;
- д) добровольность применения стандартов;
- е) достижение консенсуса заинтересованных сторон при разработке и принятии стандартов;
- ж) недопустимость противоречий с техническим регламентом;
- з) недопустимость создания препятствий производству и обращению объектов стандартизации;
- и) приоритетность международных стандартов.

17. С какими из перечисленных научных принципов стандартизации связан принцип «управление многообразием»:

- а) взаимовыгодность;
- б) динамичность;
- в) комплексность;
- г) обязательность;
- д) эффективность.

18. Какой научный принцип стандартизации обусловлен разработкой нормативных документов взаимосвязанных объектов путем согласования требований к ним и увязкой сроков введения нормативных документов:

- а) взаимозаменяемость;
- б) взаимовыгодность;
- в) динамичность;
- г) комплексность;
- д) применимость.

**19. Какие из перечисленных принципов относятся к принципам технического регулирования:**

- а) безопасность для жизни и здоровья людей;
- б) взаимозаменяемость технических средств;
- в) взаимовыгодность для заинтересованных лиц;
- г) применение единых правил установления требований к объектам;
- д) комплексность взаимосвязанных объектов;
- е) соответствие уровню развития национальной экономики, материально-технической базы и НТП.

**20. Какие из перечисленных принципов технического регулирования носят запретительный характер:**

- а) применение единых требований к разным объектам;
- б) ограничение конкуренции при осуществлении аккредитации и сертификации;
- в) совмещение контрольных полномочий и сертификационных услуг;
- г) внебюджетное финансирование, государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.

**21. Какой метод стандартизации заключается в установлении и отборе положительных объектов, целесообразных для дальнейшего производства и применения:**

- а) оптимизация;
- б) селекция;
- в) симплификация;
- г) систематизация;
- д) типизация.

**22. Какой метод стандартизации позволяет достичь упорядочения путем классифицирования, ранжирования или отбора объектов стандартизации по определенным признакам:**

- а) агрегатирование;
- б) оптимизация;
- в) селекция;
- г) симплификация;
- д) систематизация.

**23. Укажите метод стандартизации, заключающийся в отборе оптимального числа объектов по их главному признаку:**

- а) оптимизация;
- б) систематизация;
- в) селекция;
- г) симплификация;
- д) типизация.

**24. Какой метод стандартизации заключается в установлении и отборе негативных объектов, нецелесообразных для дальнейшего производства и применения:**

- а) оптимизация;
- б) селекция;
- в) симплификация;
- г) систематизация;
- д) упорядочение.

**25. Как называется нормативный документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам:**

- а) правила и нормы;
- б) рекомендации;
- в) стандарт;
- г) технические условия;
- д) технический регламент.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Великолукская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет технологии животноводства и агроэкологии

Кафедра «Земледелие и технология производства продукции растениеводства»

**Тестовые задания**  
**Освоение компетенции:**

**ПК-13** Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

1. При послеуборочной обработке и во время хранения растениеводческой продукции возникают физические и биологические потери. Какую из перечисленных ниже потерь относят к биологическим?
  - а) Испарение влаги у моркови
  - б) Самосогревание пшеницы на току
  - в) Травмирование корнеплодов сахарной свёклы
  - г) Подмерзание клубней картофеля в хранилище
2. К какой группе потерь относят подмерзание клубней картофеля в сетках?
  - а) Технологические
  - б) Биологические
  - в) Физические
  - г) Биохимические
3. Качество различных партий зерна характеризуют 3 группы показателей. Какой показатель является обязательным для всех партий, используемых на любые цели?
  - а) Натурная масса зерна
  - б) Всхожесть зерна
  - в) Содержание белка (клейковины) в зерне
  - г) Влажность зерна
4. Качество различных партий зерна характеризуют 3 группы показателей. К какой группе относится показатель количество и качество клейковины в зерне мягкой пшеницы?
  - а) Обязательные для партий, которые заготавливают на продовольственные цели
  - б) Дополнительные показатели качества зерна
  - в) Обязательные для всех партий, которые принимают на любые цели
  - г) Редко учитываемые показатели качества зерна
5. Какие показатели качества можно не определять у продовольственной пшеницы сорта Ядвися?
  - а) Содержание переваримого протеина
  - б) Всхожесть семян
  - в) Плёнчатость зёрен
  - г) Все ответы правильные
6. Сколько всего модификаций консервирования, т.е. повышения сохранности растениеводческой продукции применяют на практике?
  - а) Шестнадцать
  - б) Четырнадцать

- в)Двенадцать
  - г)Десять
7. Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я. Никитинскому) понимают под термином ксероанабиоз?
- а)Хранение зерна без доступа воздуха
  - б)Хранение зерна в сухом состоянии
  - в)Хранение зерна после обработки консервантами
  - г)Хранение зерна в охлаждённом виде
8. Что по современной классификации принципов и модификаций консервирования (по Я.Я. Никитинскому) понимают под термином ацидоценоанабиоз?
- а)Добавление к овощным маринадам уксусной эссенции
  - б)Замораживание овощей и плодов в морозильниках
  - в)Замачивание яблок с солодом в дубовых бочках
  - г)Нагревание паром овощей и плодов до температуры 75 °С 3
9. Как по современной классификации принципов и модификаций консервирования называют маринование томатов и огурцов? 1. Аноксиданабиоз 2. Наркоанабиоз 3. Кримоанабиоз 4. Ацидоанабиоз
10. Какое физическое свойство облегчает затаривание зерна в мешки и выгрузку в закрома?
- а)Скважистость
  - б)Сыпучесть
  - в)Сорбция
  - г)Самосортирование
11. Сколько в сумме компонентов выделяют в составе зерновых масс?
- а)Один
  - б)Три
  - в)Пять
  - г)Семь
12. Какой из приведенных ниже компонентов у зерновых масс является не постоянным?
- а)Воздух из смеси кислорода и углекислого газа
  - б)Сапрофитные микроорганизмы
  - в)Битые и щуплые зёрна основной культуры
  - г)Мелкая органическая примесь
13. У какой сельскохозяйственной культуры период послеуборочного дозревания сопоставимо более короткий? Он более короткий у ...
- а)Озимой ржи
  - б)Узколистного люпина
  - в)Гороха
  - г)Ярового ячменя
14. Послеуборочное дозревание зерновых масс следует ускорить, в первую очередь, чтобы ...
- а)Увеличить урожайность зерна и семян
  - б)Повысить качество пивоваренного ячменя
  - в)Ускорить процесс размола зерна в муку
  - г)Повысить скорость отдачи влаги у зерна при сушке
15. По какой причине не может возникнуть самосогревание зерновых масс во время хранения?
- а)Выгрузки тёплого зерна на холодный пол закрома
  - б)Размещения зерна у боковых стен хранилища

- в) Размножения клещей в мешках с зерном
  - г) Хранения чистого зерна в сухом состоянии
16. Какого вида самосогревания не бывает у зерновых масс во время хранения?
- а) Очагового
  - б) Волнообразного
  - в) Сплошного
  - г) Пластового
17. По какой причине в хранилище может возникнуть низовое пластовое самосогревание зерновых масс?
- а) Выгрузки тёплого зерна на холодный пол
  - б) Размножения долгоносиков в партии зерна
  - в) Длительного хранения влажного зерна
  - г) Скопления примесей в нижней части насыпи
18. Какой вид вредителей хлебных запасов не является насекомым?
- а) Гороховая зерновка
  - б) Амбарная моль
  - в) Пылевой клещ
  - г) Зерновой точильщик
19. Какие группы микроорганизмов преобладают у зерновых масс во время уборки, а затем во время хранения?
- а) После уборки – бактерии, а во время хранения – плесневые грибы
  - б) После уборки – вирусы, а во время хранения – плесневые грибы
  - в) После уборки – бактерии, а во время хранения – вирусы
  - г) После уборки – плесневые грибы, а во время хранения – бактерии
20. На сколько фракций делится зерновая масса в машинах первичной очистки от примесей? 1. Две фракции 2. Три фракции 3. Четыре фракции 4. Пять фракций
21. Что именно понимают под термином плановая производительность сушилок?
- а) Это итоговая масса любой культуры, которую удалось высушить полностью за время работы сушилки при снижении ее влажности с 22 до 14 % 2.
  - б) Это общая масса зерна пшеницы, которую возможно высушить за один час непрерывной работы сушилки при снижении ее влажности с 20 до 14 % 3.
  - в) Это итоговый объём зерна ячменя, который можно высушить за смену при снижении его влажности с 18 до 14 % 4.
  - г) Это номинальная масса кукурузы, которая станет сухой за один цикл сушки при снижении ее влажности с 25 до 14 %
22. До какой максимальной температуры можно нагревать семена зерновых культур во время сушки на шахтных сушилках?
- а) 35 °С
  - б) 40 °С
  - в) 45 °С
  - г) 50 °С
23. Какой показатель не контролируют во время работы шахтных и барабанных сушилок?
- а) Плановую производительность
  - б) Температуру теплоносителя
  - в) Температуру нагрева зерна и семян
  - г) Съём влаги за один цикл сушки
24. Какие установки активного вентилирования используют в сельском хозяйстве?
- а) Напольные
  - б) Бункерные

- в)Телескопические
  - г)Все ответы правильные
25. Для каких целей не рекомендуется применять установки активного вентилирования?
- а)Промораживание зерна и семян
  - б)Охлаждение зерна и семян
  - в)Сушка зерна и семян
  - г)Фумигация хранилищ для зерна и семян
26. При активном вентилировании зерна оперируют термином РВЗ. Что он обозначает?
- а)Рекомендуемая высота зерна
  - б)Равновесная влажность зерна
  - в)Расход воздуха зерном
  - г)Равнозначный воздушный зазор
27. Что именно определяют с помощью РВЗ при активном вентилировании?
- а) Суммарный объём воздушного потока
  - б) Продуваемость воздухом насыпи зерновых масс
  - в) Целесообразность активного вентилирования
  - г) Оптимальную подачу воздуха установкой активного вентилирования
28. Что понимают под термином «удельная подача воздуха» при активном вентилировании зерновых масс?
- а)Общая масса воздуха, поступающая в зерновую массу за 1 час
  - б)Суммарный уровень воздуха, подаваемый установкой АВ за 1 час
  - в)Общий объём воздуха, пронизывающий 1 т зерна за 1 час
  - г)Суммарный поток воздуха, необходимый для охлаждения 1 т зерна на 1 °С
29. Для успешного хранения плющенного зерна фуражного назначения, обработанного химическими консервантами, нужно ...
- а)Создать анаэробные условия
  - б)Охладить его до температуры 0 – 2 °С
  - в)Загрузить в бункер активного вентилирования
  - г)Высушить до сухого состояния
30. Какие вещества чаще всего применяют в качестве химических консервантов для приготовления плющенного фуражного зерна?
- а)Слабые растворы щелочей
  - б)Низкомолекулярные органические кислоты
  - в)Растворимые минеральные соли
  - г)Сложные смеси летучих эфиров
31. Что именно понимают под режимом хранения зерновых масс?
- а)Штабель из мешков
  - б)Конструкцию закрома
  - в)Насыпь из зерна или семян
  - г)Условия окружающей среды в хранилище
32. Какого режима не применяют для хранения зерна и семян?
- а)В замороженном состоянии
  - б)В охлаждённом состоянии
  - в)В анаэробных условиях
  - г)В сухом состоянии
33. Из каких материалов обычно не изготавливают мешки для хранения зерна и семян? Их не производят из ...
- а)Льноволокна
  - б)Синтетики



в) Бумаги

г) Резины

34. Мешки с зерном на хранение укладывают в штабеля. Укажите рекомендуемое число их рядов в высоту, если температура в хранилище составляет 4 °С:

а) 1. Два

б) Восемь

в) Четыре

г) Десять

35. Напольное хранение зерна и семян делят на следующие виды:

а) Сплошное

б) Закромное

в) Секционное

г) Все ответы правильные