Приложение 1

\

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.О.35 «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства»

Направление подготовки 35.03.04 Агрономия

Профиль подготовки «Селекция и генетика сельскохозяйственных культур»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.О.35 «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-4.1	Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций, описание шкал оценивания	4
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	5
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

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

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

Код компетенции (индикатора достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	2	3	4	5	6
ОПК-2 (ОПК-2.3)	знать основные свойства и качественные характеристики растениеводческой продукции.	Фрагментарные знания основных свойств и качественных характеристик растениеводческой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания основных свойств и качественных характеристик растениеводческой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных свойств и качественных характеристик растениеводческой продукции	Сформированные и систематические знания основных свойств и качественных характеристик растениеводческой продукции
	уметь: классифицировать продукцию растениеводства в зависимости от качества и обосновать ее целевое назначение	Фрагментарное умение классифицировать продукцию растениеводства в зависимости от качества и обосновать ее целевое назначение / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение классифицировать продукцию растениеводства в зависимости от качества и обосновать ее целевое назначение	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение классифицировать продукцию растениеводства в зависимости от качества и обосновать ее целевое назначение	Успешное и систематическое умение классифицировать продукцию растениеводства в зависимости от качества и обосновать ее целевое назначение
	владеть : навыками подбора необходи-	Фрагментарное владение навыками подбора необ-	В целом успешное, но не систематическое	В целом успешное, но сопровождающееся отдель-	Успешное и систематическое применение

	мых методов оценки качества растениеводческой продукции и определения возможности закладки ее на хранение.	ходимых методов оценки качества растениеводческой продукции и определения возможности закладки ее на хранение../ Отсутствие навыков	владение навыками подбора необходимых методов оценки качества растениеводческой продукции и определения возможности закладки ее на хранение.	ными ошибками применение навыков подбора необходимых методов оценки качества растениеводческой продукции и определения возможности закладки ее на хранение.	навыками подбора необходимых методов оценки качества растениеводческой продукции и определения возможности закладки ее на хранение.
ОПК-2.4	Знать: требования, предъявляемые к продукции растениеводства в зависимости от целевого назначения.	Фрагментарные знания требований, предъявляемых к продукции растениеводства в зависимости от целевого назначения / Отсутствие знаний	Неполные знания требований, предъявляемых к продукции растениеводства в зависимости от целевого назначения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания требований, предъявляемых к продукции растениеводства в зависимости от целевого назначения	Сформированные и систематические знания требований, предъявляемых к продукции растениеводства в зависимости от целевого назначения
	Уметь: установить и контролировать режимы хранения; составить технологические схемы первичной переработки продукции.	Фрагментарное умение установить и контролировать режимы хранения; составить технологические схемы первичной переработки продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение установить и контролировать режимы хранения; составить технологические схемы первичной переработки продукции.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение установить и контролировать режимы хранения; составить технологические схемы первичной переработки продукции.	Успешное и систематическое умение установить и контролировать режимы хранения; составить технологические схемы первичной переработки продукции.
	Владеть: навыками контроля и регулирования режимов хранения	Фрагментарное владение навыками контроля и регулирования режимов хранения / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение навыками контроля и регулирования режимов хранения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков контроля и регулирования режимов хранения	Успешное и систематическое применение навыков контроля и регулирования режимов хранения
ОПК-4 (ОПК-4.1)	Знать: особенности растениеводческой	Фрагментарные знания особенностей растение-	Неполные знания особенностей растение-	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные и систематические знания

	продукции, как объекта хранения и переработки.	водческой продукции, как объекта хранения и переработки / Отсутствие знаний	водческой продукции, как объекта хранения и переработки	пробелы знания особенностей растениеводческой продукции, как объекта хранения и переработки	особенностей растениеводческой продукции, как объекта хранения и переработки
	Уметь: использовать различные материалы для осуществления деятельности по хранению и переработке продукции растениеводства	Фрагментарное умение использовать различные материалы для осуществления деятельности по хранению и переработке продукции растениеводства / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать различные материалы для осуществления деятельности по хранению и переработке продукции растениеводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать различные материалы для осуществления деятельности по хранению и переработке продукции растениеводства	Успешное и систематическое умение использовать различные материалы для осуществления деятельности по хранению и переработке продукции растениеводства
	Владеть: современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства в соответствии с требованиями стандартов.	Фрагментарное владение современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства в соответствии с требованиями стандартов/ Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства в соответствии с требованиями стандартов.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства в соответствии с требованиями стандартов..	Успешное и систематическое владение современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства в соответствии с требованиями стандартов.

1.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме экзамена

Освоение дисциплины оценивается в форме экзамена 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

Оценка	Критерии
1	2
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

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

2.1 Список экзаменационных вопросов

Вопросы к Модулю 1 - Хранение и переработка продукции растениеводства.

№ вопроса	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	Значение хранения запасов сельскохозяйственных продуктов.	ОПК-2.3
2	Виды потерь продукции растениеводства при хранении.	ОПК-2.3
3	Принципы хранения продуктов.	ОПК-2.3
4	Классификация зерна и семян по химическому составу.	ОПК-2.4
5	Натура зерна. Факторы, влияющие на натуру зерна. Технологическое значение натуры зерна.	ОПК-4.1
6	Классификация показателей качества.	ОПК-4.1
7	Характеристика зерновой массы, как объекта хранения.	ОПК-4.1
8	Сыпучесть и самосортирование зерна.	ОПК-4.1
9	Влажность зерна. Значение влажности для хранения и переработки.	ОПК-4.1
10	Факторы, влияющие на интенсивность дыхания зерна при хранении.	ОПК-4.1
11	Заражение и повреждение зерна вредителями хлебных запасов.	
12	Характеристика примесей зерновой массы и их влияние на качество зерна.	ОПК-4.1
13	Факторы, влияющие на количество и качество клейковины.	ОПК-4.1
14	Роль микроорганизмов при хранении зерновых масс.	ОПК-4.1
15	Самосогревание зерна и его виды.	ОПК-2.3
16	Режимы хранения зерновых масс.	ОПК-2.3
17	Очистка зерна от примесей.	ОПК-2.3
18	Активное вентилирование зерна.	ОПК-2.3
19	Защита зерна от вредителей хлебных запасов.	ОПК-2.3
20	Зернохранилища: классификация, требования к ним и подготовка к приёмке нового урожая.	ОПК-2.3
21	Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним.	ОПК-2.3
22	Подготовка зерна к помолу.	ОПК-2.3
23	Выход и сорта муки. Виды помолов.	ОПК-2.3
24	Сырье в хлебопечении.	ОПК-2.4
25	Показатели качества муки. Хранение муки.	ОПК-2.4
26	Производство хлеба и выход хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий.	ОПК-2.4
27	Показатели качества хлеба.	ОПК-2.4
28	Производство крупы. Ассортимент и качество крупы.	ОПК-2.4
29	Способы приготовления хлеба.	ОПК-2.4
30	Способы извлечения масла из семян и их сравнительная характеристика.	ОПК-2.4

31	Оценка качества растительных масел.	ОПК-2.4
32	Влияние сырья на качество растительных масел.	ОПК-2.3
33	Картофель, овощи, плоды как объект хранения.	ОПК-2.3 ОПК-4.1
34	Физические свойства плодов и овощей.	ОПК-2.3
35	Физиологические и биохимические процессы, происходящие в картофеле и овощах при хранении.	ОПК-2.3
36	Влияние насекомых, клещей и нематод на сохранность картофеля, овощей и плодов.	ОПК-2.3 ОПК-4.1
37	Сущность дозревания и старения плодов и овощей в период хранения.	ОПК-2.3
38	Хранение картофеля, овощей и плодов в стационарных хранилищах.	ОПК-2.3
39	Подготовка хранилищ для картофеля, овощей и плодов к приемке нового урожая.	ОПК-2.3
40	Методы переработки сочной продукции.	ОПК-2.4
41	Сахарная свекла как объект хранения.	ОПК-2.4 ОПК-4.1
42	Хлебопекарные достоинства зерна.	ОПК-2.4
43	Хранение зерна в сухом состоянии.	ОПК-2.4
44	Послеуборочное дозревание зерна при хранении. Прорастание зерна при хранении и меры борьбы.	ОПК-2.4

Вопросы к Модулю 2 - Стандартизация продукции растениеводства.

№ вопроса	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	Роль стандартизации в увеличении производства и повышении качества продукции.	ОПК-4.1 ОПК-2.4
2	Понятие о стандартизации и стандарте. Госстандарт России.	ОПК-2.4
3	Категории и виды стандартов.	ОПК-2.4
4	Государственный контроль и надзор.	ОПК-2.4
5	Факторы, влияющие на качество продукции.	ОПК-4.1
6	Понятие о сертификации.	ОПК-2.4
7	Сертификат соответствия, декларация о соответствии, аккредитация.	ОПК-2.4
8	Участники сертификации и их функции.	ОПК-2.4
9	Сертификация семян: категории семян, показатели качества семян.	ОПК-2.3
10	Порядок проведения сертификации семян.	ОПК-2.3
11	Структура стандартов на зерно.	ОПК-2.3
12	Классификация показателей качества зерновых культур.	ОПК-2.4
13	Пищевая ценность зерна.	ОПК-2.4
14	Органолептические показатели качества зерна и причины их отклонения.	ОПК-2.4 ОПК-4.1
15	Посевные качества семян.	ОПК-2.4
16	Крупность, выполненность, выравненность зерна.	ОПК-2.4

17	Понятие о стекловидности и факторы, влияющие на стекловидность зерна.	ОПК-2.4
18	Методы определения стекловидности.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
19	Натура зерна. Расчетная натура.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
20	Методы определения пленчатости зерна. Значение пленчатости. Содержание ядра.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
21	Отбор проз зерна и выделение навесок для анализа.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
22	Влажность зерна и методы ее определения.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
23	Содержание белка и методы его определения.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
24	Клейковина зерна и ее технологическое значение.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
25	Технологические свойства зерна.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
26	Базисные и ограничительные нормы качества.	ОПК-2.3 ОПК-2.4
27	Требования к качеству мягкой заготовляемой и поставляемой культуры.	ОПК-2.4
28	Характеристика зерна пшеницы по силе.	ОПК-2.4
29	Значение и использование твердой пшеницы.	ОПК-2.4
30	Особенности стандартизации крупяных культур.	ОПК-2.4
31	Товарная классификация зерна ржи, ячменя, овса и кукурузы.	ОПК-2.4
32	Требования к зернобобовым культурам: гороху, сое.	ОПК-2.4
33	Стандартизация масличных культур.	ОПК-2.4
34	Базисные и ограничительные нормы по влажности, содержанию сорной и масличной примесей у масличных культур.	ОПК-2.4
35	Особенности стандартизации картофеля, овощей и плодов.	ОПК-2.4
36	Градации качества плодов и овощей.	ОПК-2.4
37	Требования к сахарной свекле как сырью для промышленной переработки.	ОПК-2.4
38	Показатели качества лубоволокнистых культур.	ОПК-2.4

2.2 Примерные варианты экзаменационных задач

1. Рассчитайте влажность зерна (В) в % к взятой навеске, если масса испарившейся влаги, т.е. усушка (А) составила 0,47 г, а масса навески 5,0 г (Б):

$$B = \frac{A \times 100}{Б} \ \%.$$

Сколько повторений при определении влажности должно быть, и какое отклонение между ними допускается.

2. Определите содержание сырой клейковины в зерне X (%), если масса отмытой клейковины составила 4,16 г, а масса навески размолотого зерна 25 г.

3. Вычислите содержание жира (X %) по формуле:

$$X = \frac{(M - M1) \times 100}{m}, \text{ если}$$

M – масса стаканчика с маслом 74,6589 г;
M_1 – масса пустого стаканчика 72,5891 г;
m – масса навески размолотых семян 4,5698 г.

4. Пересчитайте содержание жира на сухое вещество в процентах (X_1) по формуле:

$$X_1 = \frac{X \times 100}{100 - W}, \text{ если}$$

45,06 – содержание жира, %;
7,2 – влажность семян, определяемая одновременно с масличностью, %.

2.3 Образец экзаменационного билета

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Направление подготовки 35.03.04 «Агрономия»
Профиль «Селекция и генетика с.-х. культур»
Дисциплина: «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства»

Утверждено
на заседании кафедры
АиССХК
Протокол № __
от «__» _____ 20___ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Базисные и ограничительные нормы качества.
2. Режимы хранения зерновых масс.
3. Классификация показателей качества зерновых культур.
4. Задание.

Зав. кафедрой _____В.Б. Хронюк
(подпись)

Экзаменатор_____Е.К. Кувшинова
(подпись) (Ф.И.О.)

2.4 Примерные темы рефератов

1. Общая характеристика и подготовка зернохранилищ к размещению продукции.
2. Переработка зерна в муку.
3. Производство сахара.
4. Технологические и хлебопекарные свойства зерна.
5. Характеристика поврежденного и неполноценного зерна и его использование.
6. Международная стандартизация. Стандарты ИСО.
7. Принципы ХАССП.
8. Сертификация продукции, ввозимой из-за рубежа.
9. Государственный контроль за посевными качествами семян.

2.5 Тесты промежуточного контроля

К модулю 2 - Стандартизация продукции растениеводства

1. Обязательная сертификация в РФ введена законом:
   1) «О сертификации»
   2) «О защите прав потребителей»
   3) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет:
   1) торговая организация
   2) изготовитель товара
   3) испытательный центр
   4) Госстандарт РФ
3. Процедуру обязательной сертификации продукции оплачивает:
   1) заявитель
   2) Госстандарт РФ
   3) орган-потребитель (продавец)
   4) национальный орган по сертификации
4. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:
   1) аттестована
   2) имеет необходимое оборудование
   3) аккредитована
   4) имеет квалифицированный персонал
5. Добровольная сертификация проводится в системах:
   1) добровольной сертификации
   2) обязательной сертификации
   3) в системе ГОСТ Р
6. Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:
   1) техническую компетентность
   2) независимость
   3) техническую компетентность и независимость
   4) конфиденциальность проведенных испытаний
7. Схема сертификации товара может включать:
   1) проверку производства
   2) инспекционный контроль системы качества
   3) испытания типового образца
   4) оценку компетентности испытательной лаборатории
8. Перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ, утверждают:
   1) орган-потребитель
   2) заявитель
   3) правительство РФ
   4) Госстандарт РФ
9. Номенклатура товаров, подлежащих обязательной сертификации, распространяется на импортные товары:
   1) да
   2) нет
   3) в этом нет необходимости
10. Знаки соответствия имеют системы:
   1) обязательной сертификации
   2) добровольной сертификации
11. Поставщик товара из республики Корея в Россию осуществляет сертификацию в Сингапурской компании «ГОСТ-Азия». Будет ли признан сертификат на территории Российской Федерации:
   1) да
   2) нет
   3) после повторных испытаний по правилам Системы ГОСТ Р
12. Сертификации в Российской Федерации подлежат услуги:

1) материальные
2) нематериальные
3) и те, и другие

13. Туристические услуги подлежат сертификации
1) да
2) нет
3) в этом нет необходимости
4) такие услуги не включены в перечень услуг, подлежащих сертификации

14. Подтверждение поставщика о соответствии товара имеет форму:
1) стандарта предприятия
2) заявления-декларации о соответствии
3) сертификата соответствия
4) сертификата качества

15. Условия применения знака соответствия в системах сертификации определяются:
1) Госстандартом Российской Федерации
2) заявителем
3) договором между держателем сертификата и лицензиаром

16. Партия импортируемого товара сопровождается сертификатом соответствия, выданным зарубежным органом. Сертификат будет признан в России, если:
1) не истек срок его действия
2) орган, выдавший сертификат, аккредитован Госстандартом РФ
3) орган, выдавший сертификат, аккредитован в МЭКСЭ (М/нар. Система МЭК по испытаниям электрооборудования на соответствие стандартам безопасности)

17. Правом признания сертификатов соответствия на импортируемые товары обладает:
1) получатель
2) орган любой российской системы обязательной сертификации
3) система сертификации ГОСТ Р

18. Совместная сертификация систем качества выгодна для:
1) экспортера продукции в Россию
2) российских экспортеров
3) обеих сторон

19. Госнадзор контролирует на предприятии:
1) соблюдение требований ГОСТов
2) соблюдение обязательных требований ГОСТов
3) сертифицированную продукцию

20. Штриховое кодирование актуально:
1) во внутренней торговле
2) в международной торговле

21. Код товара составляет:
1) национальная организация по стандартизации
2) изготовитель товара
3) торговая организация

22. Конечный потребитель по цифровому ряду кода может определить:
1) страну происхождения товара
2) фирму-поставщика
3) качество товара
4) код изготовителя

23. Вас интересуют требования международных стандартов к питательной ценности пищевых продуктов. К какому документу вы обратитесь:
1) к международным стандартам ИСО
2) комиссии ФАО/ВОЗ
3) перечню сертифицированных в Российской Федерации пищевых товаров

24. Наиболее ценными и незаменимыми компонентами сельскохозяйственной продукции являются:
1) вода
2) витамины
3) кормовые единицы

4) белки

25. Любое количество однородного по качеству зерна, удостоверенного одним документом о качестве и назначении, называется:

1) точечной пробой;
2) партией;
3) объединённой
4) отгрузкой

26. Состояние партий зерна по цвету, запаху и вкусу получило название:

1) здоровье зерна
2)свежести зерна
3) ботаническими признаками
4) внешнего вида зерна

27. Крупность зерна, натура зерна, масса 1000 зерен, механические повреждения, щуплость зерна, засоренность зерна получили название:

1)физические свойства зерна;
2)химические свойства зерна;
3) посевные качества;
4) технологические свойства зерна

28. Зрительное восприятие внешнего вида зерна, обусловленное его консистенцией, это:

1) цвет зерна
2) стекловидность зерна
3) обесцвеченность зерна
4) плотность зерна

29.Большой ущерб на токах и в хранилищах сельскохозяйственных предприятий, в отраслях пищевой промышленности, а также в системе торговли и общественного питания наносят:

1) клоп вредная черепашка
2) вредители хлебных запасов
3) вредители полевых культур
4) посторонние запахи

30. Важным показателем качества сенажа и силоса является:

1) содержание сырого протеина
2) содержание масляной кислоты
3) содержание молочной кислоты
4) содержание клетчатки

31. Процедура, посредством которой «третья сторона» доказывает соответствие продукции или услуги установленным требованиям, называется:

1) сертификация продукции
2) инспекционный контроль
3) рассмотрение заявки

32. Документ, выданный по правилам системы сертификации и подтверждающий соответствие продукции установленный требованиям, называется:

1) сертификат соответствия
2) лицензия
3) протокол испытаний
4) свидетельство

33. Испытательная лаборатория после осуществления испытаний конкретной продукции выдаёт документ:

1) сертификат соответствия
2) лицензию
3) протокол испытаний
4) свидетельство

34. Обязательными требованиями стандартизации на продукцию (услуги) являются:

1) экономичность производства
2) безопасность здоровья и жизни человека
3) охрана окружающей среды
4) контроль за продукцией

35. Лица, аттестованные на проведение работ в области сертификации:

1) инспектор
2) эксперт
3) испытатель
4) заведующий ИЛ

Ключи к тестам

№ вопроса	Вариант ответа
21	2)
22	3)
23	2)
24	2)
и т.д.	

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Рабочая программа дисциплины «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства» / разраб. Е.К. Кувшинова. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2026. – 34 с.