

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 26.07.2017 г. №47789.

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 17 апреля 2020 г., протокол № 7.

Разработчик:

Доцент, канд.с.-х.н.

(подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП

(подпись)

Наумова Т.В.

(Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
Универсальная компетенция			
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК 10.2	Развивает гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
Общепрофессиональные компетенции			
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1	Понимает сущность нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-2.2	Использует знания нормативно-правовых актов при оформлении специальной документации в профессиональной деятельности

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

знать:

- методы, способы и средства воздействия на участников общественных отношений по формированию нетерпимого отношения к проявлениям правового нигилизма, в том числе к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции и др. (УК-10.2);
- сущность нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности (ОПК-2.1);
- принципы работы с нормативно-правовыми актами при оформлении специальной документации в профессиональной деятельности (ОПК-2.2)

уметь:

- реализовывать мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и мероприятия по правовому воспитанию и профилактике правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др (УК-10.2);
- поддерживать в актуальном состоянии знания о нормативно-правовых актах в сфере профессиональной деятельности (ОПК-2.1);
- применять знания о нормативно-правовых актах при оформлении специальной документации в профессиональной деятельности (ОПК-2.2)

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	УК -10.2	<i>Знать:</i> методы, способы и средства воздействия на участников общественных отношений по формированию нетерпимого отношения к проявлениям правового нигилизма, в том числе к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции и др	Тест (письменно) Собеседование
		<i>Уметь:</i> реализовывать мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и мероприятия по правовому воспитанию и профилактике правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др	Тест (письменно) Собеседование
4	ОПК-2.1	<i>Знать:</i> сущность нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности	Тест (письменно) Собеседование
		<i>Уметь:</i> поддерживать в актуальном состоянии знания о нормативно-правовых актах в сфере профессиональной деятельности	Тест (письменно) Задача (практическое задание) Собеседование
5	ОПК-2.2	<i>Знать:</i> принципы работы с нормативно-правовыми актами при оформлении специальной документации в профессиональной деятельности.	Тест (письменно) Собеседование
		<i>Уметь:</i> применять знания о нормативно-правовых актах при оформлении специальной документации в профессиональной деятельности	Тест (письменно) Задача (практическое задание) Собеседование

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации.	Комплект задач и заданий

		Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий	
--	--	--	--

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции (УК-10.2; ОПК 2.1; ОПК 2.2)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачёта на третьем курсе очного обучения (в 6-м семестре) и на пятом курсе заочного обучения.

Обучающиеся готовятся к зачёту самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
УК – 10.2	Б1	70,0
ОПК – 2.1	Б2	86,0
ОПК – 2.2	Б3	86,0
Итого	$(\sum B_i)$	242
В среднем	$(\sum B_i)/n$	80,7

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

**Содержательный элемент (модуль):
Стандартизация и сертификация продукции растениеводства**

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции УК-10.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

По закону «О техническом регулировании» в России требуется введение следующей структуры нормативных документов, которая соответствовала бы международной практике и Соглашению ВТО по техническим барьерам в торговле:

1. уровень 1 – технические регламенты, уровень 2 – национальные стандарты
2. уровень 1 – международные стандарты, уровень 2 – национальные стандарты
3. уровень 1 – федеральные законы, уровень 2 – стандарты предприятий
4. уровень 1 – региональные стандарты, уровень 2 – отраслевые стандарты

вариант задания 2.

Комплексность стандартизации в сельском хозяйстве Российской Федерации обеспечивается

1. Производительностью техники
2. Изменчивостью программ агропромышленного комплекса
3. Разработкой программ комплексной стандартизации
4. Политическими и экономическими изменениями в мире

вариант задания 3.

В каком году, в СССР, впервые в мировой практике был разработан и введен в действие межотраслевой комплекс стандартов «Государственная система стандартизации» (ГСС).

1. В 1945 году;
2. В 1961 году;
3. В 1985 году
4. В 1995 году

вариант задания 4.

К какому уровню стандартизации относится ИСО?

1. Отраслевая стандартизация
2. Региональная стандартизация
3. Международная стандартизация
4. Национальная стандартизация

вариант задания 5.

Деятельность национальной стандартизации направлена на соответствующие органы

1. Только стран Евросоюза

2. Только одной какой-либо страны
3. Нескольких стран, объединенных договором сотрудничества
4. Стран всего мира

вариант задания 6.

Опыт по разработке и внедрению в практику систем управления качеством на предприятиях был обобщен Международной организацией по стандартизации (ИСО) путем разработки комплекса международных стандартов серии:

1. ЕС 2000
2. ГОСТ 2010
3. ИСО 9000
4. ИСО 2200

II. Тип заданий: установление правильной соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установить соответствие между термином и его характеристикой:

1	Менеджмент	1	Степень соответствия характеристик продукции, процесса, системы установленным требованиям
2	Качество	2	Руководство и управление организацией применительно к достижению качества
3	Система менеджмента качества (СМК)	3	Спланированная деятельность по руководству и управлению человеком применительно к качеству
		4	Скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией

вариант задания 2.

Установить соответствие между понятиями их характеристикой:

1	Программы обязательных предварительных мероприятий	1	Предусматривает внедрение Системы менеджмента безопасности пищевой продукции с учетом требований стандарта к уже применяющейся системе менеджмента или интегрирование в неё
2	Системный менеджмент	2	Последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией и ее ингредиентами, начиная от первичного производства и заканчивая употреблением в пищу
3	Цепь создания пищевой продукции	3	Это биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека
		4	Основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Что из нижеперечисленного не является требованием к качеству сельскохозяйственной продукции?

1. Пищевая ценность

2. Совместимость и заменяемость
3. Пищевая безвредность
4. Агрегативность

вариант задания 2.

Основные принципы комплексной системы управления качеством труда и продукции (КС УКТП):

1. управление качеством осуществляется на всех уровнях управления предприятием;
2. управление качеством осуществляют непрерывно на всех стадиях жизненного цикла продукции;
3. при управлении необходимо обеспечение единства и взаимосвязи технических, организационных, экономических и социальных мероприятий по улучшению качества продукции;
4. управление качеством осуществляется периодически, на высшем уровне управления предприятием

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции УК-10.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

_____ - это контроль, который осуществляют на стадии производства.

вариант задания 2.

_____ - это деятельность третьей стороны, независимой от изготовителя /продавца и потребителя продукции, по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

На склад поступила партия неупакованного (навалом) среднепозднего картофеля массой 5 тонн. Рассчитать массу объединённой пробы, которую необходимо отобрать для качественной оценки и определения количества стандартной продукции, если масса точечной пробы составляет 3 кг

1. 10 кг
2. 18 кг
3. 20 кг
4. 28 кг

вариант задания 2.

Для хранения и последующей реализации, в организацию поступила партия неупакованного раннего картофеля массой 16 тонн. Рассчитать массу объединённой пробы, которую необходимо отобрать для качественной оценки и определения количества стандартной продукции, если масса точечной пробы составляет 3 кг

1. 15 кг
2. 45 кг
3. 66 кг
4. 89 кг

вариант задания 3.

Для реализации поступила партия столовой свеклы массой 8 тонн. Рассчитать массу объединённой пробы, которую необходимо отобрать для качественной оценки и определения количества стандартной продукции, если масса точечной пробы составляет 3 кг

1. 9 кг
2. 18 кг
3. 26 кг
4. 30 кг

вариант задания 4.

На склад поступила партия свежей столовой моркови свеклы 18 мешков. Рассчитать массу объединённой пробы, которую необходимо отобрать для качественной оценки и определения количества стандартной продукции, если масса точечной пробы составляет 3 кг

1. 9 кг
2. 18 кг
3. 26 кг
4. 30 кг

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК-2.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Работы по стандартизации в России осуществляются на основе принятого:

1. Федерального закона «О стандартизации в Российской Федерации»
2. Технического регламента Таможенного союза
3. Свода правил и рекомендаций
4. Национального стандарта

вариант задания 2.

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:

1. Метрология
2. Оптимизация;
3. Сертификация;
4. Стандартизация

вариант задания 3.

Укажите глобальную (общую) цель стандартизации:

1. Защита интересов потребителей и государства по вопросам качества продукции, процессов и услуг;
2. Обеспечение рационального использования ресурсов;
3. Улучшение качества жизни населения страны;
4. Содействие интеграции Российской Федерации в мировую экономику и международные системы стандартизации в качестве равноправного партнера

вариант задания 4.

Укажите объекты стандартизации:

1. Продукция;
2. Услуги;
3. Процессы;

4. Все перечисленное

вариант задания 5.

Руководство российской национальной стандартизацией осуществляет:

1. Центр стандартизации и метрологии;
2. Технический комитет;
3. Росстандарт;
4. ВНИИ стандартизации

вариант задания 6.

Прямым или косвенным определением требований, предъявляемых к объекту, называют:

1. Оценку соответствия
2. Маркировку
3. Кодировку
4. Установление тождественности характеристик продукции

II. Тип заданий: установление правильной соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установить соответствие между термином и его характеристикой:

1	Метод измерений	1	Установленные технические правила проведения испытаний.
2	Метод испытания	2	Техническая процедура для определения одной или нескольких специфических характеристик материала или изделия
3	Методика испытаний	3	Средство измерений, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины (кратных либо дольных ее значений) с целью передач ее размера другим средствам измерений данной величины.
		4	Сочетание принципов и средств измерений, соответствующих выбранному принципу.

вариант задания 2.

Установить соответствие между термином и его характеристикой:

1	Сертификат качества	1	Официальный документ, свидетельствующий о стране происхождения товара и выданный органом государства - экспортера, уполномоченным в соответствии с национальным законодательством.
2	Сертификат о происхождении товара	2	Документ, выданный по правилам системы сертификации, для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям (Закон РФ «О сертификации продукции и услуг», статья 6).
3	Сертификат соответствия	3	Установление соответствия качественных характеристик персонала требованиям отечественных и/или международных стандартов.
		4	Свидетельство, удостоверяющее качество фактически поставленного товара и его соответствие условиям контракта/договора. В данном сертификате дается характеристика товара или подтверждается соответствие товара определенным стандартам/техническим условиям заказа.

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза может проводиться в форме:

1. Подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;
2. Государственной регистрации специализированной пищевой продукции;
3. Ветеринарно-санитарной экспертизы;
4. Плановой инспекции

вариант задания 2.

В соответствии со ст. 23 ТР ТС 021/2011 декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением:

1. Непереработанной пищевой продукции животного происхождения;
2. Специализированной пищевой продукции;
3. Уксуса;
4. Хлеба и хлебобулочных изделий

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК-2.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

_____ это совокупность операций по применению технического средства, хранящего единицу физической величины, обеспечивающих нахождение соотношения измеряемой величины с её единицей и получения значения этой величины.

вариант задания 2.

_____ - техническое средство, предназначенное для измерений и имеющее нормированные метрологические характеристики воспроизводящие и (или) хранящие единицу величины, размер которой принимается неизменным в пределах установленной погрешности в течение известного интервала времени.

вариант задания 3.

_____ это совокупность операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия средств измерений метрологическим требованиям.

вариант задания 4.

_____ измерения — отклонение результата измерения от истинного значения измеряемой величины.

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

В объединенной пробе свежего продовольственного картофеля позднего сорта, массой 18 кг, масса земли составила 2,2 кг. Рассчитать процент земли в объединенной пробе и сделать вывод о соответствии или несоответствии данного показателя требованиям стандарта

1. 1,2% (соответствует)
2. 12,2% (не соответствует)
3. 3,6% (не соответствует)
4. 1,8 кг (не соответствует)

вариант задания 2.

В объединенной пробе свежей белокочанной капусты среднепозднего сорта, массой 120 кг, 90 кг кочанов чистые, целые, свежие, 10 кг с механическими повреждениями на глу-

бину 5 верхних кроющих листьев, 4 кг листьев, отделенных от кочанов, 16 кг кочанов, загнивших и запаренных. Определить процент отхода.

1. 10,2%
2. 16,7%
3. 4,6%
4. 12,0%

4.5 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 2.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Нишая форма качества продукта, допускаемая при продаже его государству отражается в следующих нормах Что означает "воспроизводимость результатов опыта"?

1. Базисных;
2. Ограничительных
3. Экспертных;
4. Промышленных

вариант задания 2.

Масса зачищенного кочана капусты белокочанной, среднепоздней, заготавливаемой и поставляемой с 1 сентября, должна составлять, кг, не менее

1. 0,4 кг
2. 0,8 кг
3. 1,4 кг
4. 2,0 кг

вариант задания 3.

Помологические сорта определяют для следующей продукции

1. Яблоки
2. Картофель
3. Лук
4. Виноград

вариант задания 4.

Базисная влажность заготавливаемого зерна сои должна составлять, %, не более

1. 9,0
2. 12,0
3. 15,0
4. 18,0

вариант задания 5.

В партии лука репчатого свежего допускается, массовая доля не более 10%:

1. Луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени;
2. Луковиц, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту;
3. Поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы;
4. Посторонних примесей

вариант задания 6.

Размер стандартных корнеплодов свеклы столовой свежей, по наибольшему поперечному диаметру должен составлять, см:

1. от 5,0 до 14,0

2. от 3,0 до 10
3. от 7 до 15
4. от 10 до 15

II. Тип заданий: установление правильной соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установить соответствие между базисной влажностью мятликовых, бобовых и масличных культур:

1	Мятликовые культуры – рис, кукуруза	1	Влажность 12,0%
2	Бобовые культуры - соя	2	Влажность 7,0%
3	Масличные культуры - подсолнечник	3	Влажность 15,0%
		4	Влажность 14,0%

вариант задания 2.

Установить соответствие наименования хлебопекарных свойств пшеничной муки и их характеристикой:

1	Газообразующая способность	1	Способность муки при замесе давать тесто с хорошими структурно-механическими свойствами, устойчиво сохраняющимися при брожении и обработке теста
2	Сила муки	2	В основном определяется цветом эндосперма зерна, из которого получена мука, а также цветом и количеством в муке периферийных (отрубянистых) частиц зерна, то есть зависит от сорта муки.
3	Цвет муки	3	Влияет на ее водопоглощительную способность, структурно-механические свойства, сахаробразующую способность.
		4	Способность муки образовывать диоксид углерода при брожении теста в результате жизнедеятельности пекарских дрожжей и действия ферментов, содержащихся в зерне

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Показатели, регламентированные для партий зерна любой культуры независимо от ее целевого назначения:

1. Цвет
2. Запах,
3. Влажность
4. Натура

вариант задания 2.

Показатели, регламентированные для партий зерна некоторых культур или партий определенного целевого назначения:

1. Крупность;
2. Выравненность;
3. Пленчатость
4. Зараженность вредителями хлебных запасов

4.6 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 2.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

_____ нормы — это основные нормы качества зерна, на основании которых

вариант задания 2.

_____ нормы — это предельно допустимая норма качества зерна.

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Определите влажность зерна пшеницы, если:

- масса бюксы с крышкой и навеской до высушивания составляет 33,15г

- масса бюксы с крышкой и навеской после высушивания – 32,45 г

- масса пустой бюксы с крышкой – 28,15 г

1. 10,0%
2. 14,0%
3. 15,5%
4. 20,0%

вариант задания 2.

Определите влажность зерна овса, если:

- масса бюксы с крышкой и навеской до высушивания составляет 33,20г

- масса бюксы с крышкой и навеской после высушивания – 32,30 г

- масса пустой бюксы с крышкой – 28,20 г

1. 14,5%
2. 16,0%
3. 18,0%
4. 25,0%

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	30	
УК 10.2	10	
ОПК-2.1	10	
ОПК-2.2	10	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	16	
УК 10.2	6	
ОПК-2.1	6	
ОПК-2.2	4	
Всего	46	

Вопросы к зачёту по дисциплине (модулю)

«Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»

(УК 10.2, ОПК-2.1, ОПК-2.2)

1. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации.
2. Органы и службы стандартизации РФ.

3. Нормативные документы по стандартизации.
4. Категории и виды стандартов
5. Порядок разработки государственных стандартов.
6. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов
7. Основные понятия в области метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба РФ.
8. Измерение физических величин при метрологическом обеспечении. Единицы физических величин. Эталоны.
9. Термины и определения основных понятий о качестве продукции. Классификация методов определения показателей качества продукции.
10. Контроль качества продукции. Разновидности контроля.
11. Сущность, цели, задачи и принципы сертификации. Формы сертификации.
12. Общие положения правил проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. Порядок проведения сертификации с использованием заявления-декларации
14. Особенности стандартизации растениеводческой продукции.
15. Микробиологические показатели продукции
16. Метаболиты микроорганизмов как загрязнители продукции.
17. Пищевая ценность зерна. Факторы, влияющие на формирование пищевой ценности при выращивании зерна.
18. Органолептические показатели качества зерна
19. Засоренность зерна. Методы определения.
20. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.
21. Структура стандартов на зерно.
22. Типы и подтипы пшеницы.
23. Технологические свойства продовольственной мягкой пшеницы. Понятие о сильной, средней и слабой пшенице.
24. Стандартизация масличных и эфиромасличных культур.
25. Определяющие и специфические показатели качества плодов и овощей.
26. Структура стандартов на плодоовощную продукцию и картофель.
27. Нормирование качества картофеля в зависимости от его целевого назначения.
28. Требования стандартов к качеству корнеплодов
29. Требования к качеству репчатого лука.
30. Пищевая ценность и требования к качеству капусты белокочанной, краснокочанной и цветной.
31. Пищевая ценность и нормы качества тыквенных и томатных овощей.
32. Классификация плодов. Деление на товарные сорта.
33. Показатели качества растительных кормов.
34. Грубые корма естественной и искусственной сушки. Требования к качеству.
35. Требования к силосу.
36. Показатели качества семян. Требования стандартов.
37. Государственный контроль за качеством семян.
38. Сертификация семян.
39. Основные факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции.
40. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции.
41. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции.
42. Цели, задачи, основные принципы КС УКТП
43. Функции КС УКТП.

44. Порядок разработки КС УКТП.
45. Внедрение стандартов ИСО серии 9000.
46. Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП.).

Критерии оценивания устного ответа на зачёте

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Темы рефератов

(УК 10.2, ОПК-2.1, ОПК-2.2)

1. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции.
2. Методы определения показателей качества.
3. Разновидности контроля товарных партий.
4. Принципы деления на товарные сорта. Причины пересортицы.
5. Понятия «оценка качества» и «градация качества». Этапы оценки качества.
6. Количественные и качественные градации стандартных товаров.
7. Типы дефектов продукции. Приемочное и браковочное числа.
8. Методы отбора проб из товарных партий. Количество выборок и объем проб для разных видов продукции растениеводства.
9. Определение «классификатора», его структура. Виды общероссийских классификаторов (ОК). Роль ОКПД 2 в повышении качества продукции растениеводства.
10. Национальная система стандартизации РФ: структура и функции.
11. Правила разработки и утверждения национальных стандартов РФ.

12. Роль комплексной стандартизации в оценке качества.
13. Деятельность технических комитетов по стандартизации. ТК 34 «Сельскохозяйственные пищевые продукты».
14. Значение международного сотрудничества в области стандартизации. Международные и региональные организации по стандартизации.
15. Содержание и применение технических регламентов. Порядок разработки технических регламентов.
16. История развития и становления метрологии в РФ. Особенности средств измерений, применяемых в сельском хозяйстве и агробиологических исследованиях.
17. Характеристика основных систем измерений. Государственный метрологический контроль и надзор.
18. Значение, виды эталонов и требования к ним.
19. Признаки оценки качества сельскохозяйственной продукции. Пищевая, энергетическая, биологическая, технологическая ценность продовольственного сырья.
20. Подтверждение соответствия в сельском хозяйстве. Цели и виды.
21. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья.
22. Цели проведения обязательной сертификации. Ее роль в повышении качества пищевой продукции.
23. Объекты и документы добровольной сертификации.
24. Инспекционный контроль сертифицированной продукции услуг.
25. Классификация контаминантов (загрязнителей) продукции растениеводства. Мероприятия по предотвращению загрязнения.
26. Токсикологическая характеристика ядовитых сорняков. Пути попадания токсических веществ в продукцию растениеводства.
27. Токсикологическая характеристика микотоксинов. Пути попадания токсических веществ в продукцию растениеводства.
28. Токсикологическая характеристика пестицидов. Пути попадания токсических веществ в продукцию растениеводства.
29. Токсикологическая характеристика тяжелых металлов. Пути попадания токсических веществ в продукцию растениеводства.
30. Характеристика радионуклидов. Принципы радиоактивной безопасности.
31. Характеристика нитратов, нитритов. Методы снижения содержания нитратов в продукции растениеводства.
32. Характеристика ПАУ. Методы снижения содержания бенз(а)пирена в продовольственной продукции.
33. Требования к товарной информации. Виды маркировки продовольственных товаров и растительного сырья.
34. Классификация товарных знаков. Значение маркировки продукции. Знаки соответствия, обращения на рынке и знаки качества.
35. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству, условиям выращивания и хранения продовольственного сырья.
36. Принципы, на которых основан менеджмент качества.
37. Стандарты серии ИСО 9000 и их роль в управлении качеством
38. Этапы жизненного цикла продукции (ЖЦП).

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Преде-

монстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Содержание критериев				
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с привлечением примеров и/или пояснений