

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэликто Батович
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.09.2024 14:43:36
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»

Агрономический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Общее земледелие

К.С.-Х.Н., доц.
уч. ст., уч. зв.

Соболев В.А.
ФИО

Желева
подпись

«28» 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического
факультета

К.С.-Х.Н., доц.
уч. ст., уч. зв.

Мамжидов А.О
ФИО

М
подпись

«28» 01 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

дисциплины (модуля)

Б1.В.16 Стандартизация и сертификация продукции растениеводства

Направление подготовки
35.03.04 Агрономия

Направленность (профиль)
Агробизнес
бакалавр

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра
Общее земледелие

Разработчик

Желева
подпись

К.С.-Х.Н., доцент
уч. ст., уч. зв.

В.А. Антонова
И.О. Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Агрономического
факультета

Желева
подпись

К.С.-Х.Н.
уч. ст., уч. зв.

В.А. Антонова
И.О. Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

Желева
подпись

В.А. Соболев
И.О. Фамилия

Улан – Удэ, 2021

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) Б1.В.16 Стандартизация и сертификация продукции растениеводства является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).

4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включает в себя:

- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).

- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;

- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля) в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины (модуля), персональный уровень достижения которых проверяется с
использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование	знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4
Общекультурные компетенции				
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать и понимать требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния	Уметь определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	Владеть навыками разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
Профессиональные компетенции				
ПК-6	способностью анализировать технологический процесс как объект управления	Знать и понимать требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Уметь определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	Владеть навыками общего контроля реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.
ПК-12	способностью обосновать подбор сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия, подготовить семена к посеву	Знать и понимать требования сельскохозяйственных культур к условиям прорастания; требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур; способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Уметь определять качество посевного материала с использованием стандартных методов	Владеть навыками разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

**2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по дисциплине (модулю)**

Группа оценочных средств 1	Оценочное средство или его элемент
	Наименование 2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к зачету Критерии оценки к зачету
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	Не предусмотрены учебным планом
3. Средства для текущего контроля	Перечень вопросов модуля (модуль 1, модуль 2) Критерии оценивания Шкала оценивания
	Перечень тем сообщений Критерии оценивания Шкала оценивания
	Комплект индивидуальных практических заданий Критерии оценивания Шкала оценивания
	Перечень тем конспектов Критерии оценивания Шкала оценивания

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код компетенции	Название компетенции	Показатель освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Полнота знаний	Знает и понимает требования к качеству уборной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния	Не знает и не понимает требования к качеству уборной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния	Плохо знает и понимает требования к качеству уборной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния	Знает и понимает требования к качеству уборной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния, но допускает ошибки	В полной мере знает и понимает требования к качеству уборной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния	Перечень вопросов к зачету, перечень вопросов модуля (модуль 1, модуль 2), темы сообщений, комплект практических заданий, перечень тем конспектов
		Наличие умений	Умеет применять, использовать и определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; определяющие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;	Не умеет применять, использовать и определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее	Плохо умеет применять, использовать и определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; определять способы, режимы послеуборочной доработки	Умеет применять, использовать и определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной	Умеет применять, использовать и определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной	

			определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества. но допускает ошибки	продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Не владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Плохо владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, но допускает некоторые неточности	Владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	
ПК-6	способность анализировать технологический процесс как объект управления	Полнота знаний	Знает и понимает требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Не знает и не понимает требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Плохо знает и понимает требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Знает и понимает требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур., но допускает ошибки	В полной мере знает и понимает требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Перечень вопросов к зачету, перечень вопросов модуля (модуль 1, модуль 2), темы сообщений, комплект практических заданий, перечень тем конспектов
		Наличие умений	Умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции	Не умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие	Плохо умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие	Умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие	Умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие	

			и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	сохранность продукции от потерь и ухудшения качества., но допускает ошибки	сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками общего контроля реализации технологического процесса производства растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.	Не владеет навыками общего контроля реализации технологического процесса производства растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.	Плохо владеет навыками общего контроля реализации технологического процесса производства растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.	Владеет навыками общего контроля реализации технологического процесса производства растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур., но допускает некоторые неточности	Владеет навыками общего контроля реализации технологического процесса производства растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур.	
ПК-12	способность обосновать подбор сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия, подготовить семена к посеву	Полнота знаний	Знает и понимает требования сельскохозяйственных культур к условиям прорастания; требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур; способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Не знает и не понимает требования сельскохозяйственных культур к условиям прорастания; требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур; способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Плохо знает и понимает требования сельскохозяйственных культур к условиям прорастания; требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур; способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Знает и понимает требования сельскохозяйственных культур к условиям прорастания; требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур; способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур, но допускает ошибки	В полной мере знает и понимает требования сельскохозяйственных культур к условиям прорастания; требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур; способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.	Перечень вопросов к зачету, перечень вопросов модуля (модуль 1, модуль 2), темы сообщений, комплект практических заданий, перечень тем конспектов
		Наличие умений	Умеет определять качество посевного материала с использованием стандартных методов	Не умеет определять качество посевного материала с использованием стандартных методов	Плохо умеет определять качество посевного материала с использованием стандартных методов	Умеет определять качество посевного материала с использованием стандартных методов, но допускает ошибки	Умеет определять качество посевного материала с использованием стандартных методов	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	не владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	плохо владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, но допускает некоторые неточности	Владеет разработкой технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	
--	--	---	--	---	--	---	--	--

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

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.16 Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
1	2
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценки соответствия (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
2. Принципы технического регулирования (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
3. Технические регламенты (ТР) (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
4. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др. (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
5. Основные цели и принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
6. Национальная система стандартизации Российской Федерации (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
7. Нормативные документы по стандартизации (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
8. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
9. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
10. Межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
11. Международная и региональная стандартизация (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
12. Международные организации, принимающие участие в международной стандартизации (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
13. Термины и определения основных понятий о качестве сельскохозяйственной продукции (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
14. Свойства продукции (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
15. Показатели качества (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
16. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
17. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
18. Контроль качества продукции. Разновидности контроля (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
19. Кондиции на сельскохозяйственную продукцию (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
20. Факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственной продукции (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
21. Влияние насекомых, клещей и нематод на сохранность картофеля, овощей и плодов (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
22. Факторы, влияющие на качество и лежкость картофеля, овощей и плодов (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
23. Жизнедеятельность насекомых и клещей в зерновых массах (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
24. Жизнедеятельность микроорганизмов в зерновых массах (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
25. Характеристика пшеницы по силе (ОК-4, ПК-6, ПК-12).

26. Характеристика ценных и твердых пшениц (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
27. Клейковина как показатель качества (ОК-4, ПК-6, ПК-12)
28. Специфические показатели качества зерна крупяных культур (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
29. Сыпучесть зерновой массы (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
30. Равновесная влажность зерна (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
31. Натура зерна и факторы, на нее влияющие (ОК-4, ПК-6, ПК-6, ПК-12).
32. Самосортирование (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
33. Стекловидность (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
34. Крупность и выравненность зерна. Твердозерность (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
35. Сквашистость зерновой массы (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
36. Критическая влажность зерна и семян (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
37. Сорбционные свойства зерновой массы (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
38. Засоренность зерна (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
39. Влажность зерна и методы определения (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
40. Теплофизическая характеристика зерновых масс (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
41. Зараженность зерна вредителями. Степени зараженности и методы определения (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
42. Органолептические показатели качества зерна (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
43. Соление продукции растениеводства. Рецепттура, технологический процесс, качество и хранение продукции (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
44. Показатели качества, стандартизация и сертификация злаковых, зернобобовых и масличных культур (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
45. Стандартизация и сертификация картофеля, овощей и плодов (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
46. Стандартизация технических культур (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
47. Стандартизация семян и посадочного материала (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
48. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
49. Органолептические показатели: цвет, запах и вкус (ОК-4, ПК-6, ПК-12).
50. Физические показатели качества зерна (ОК-4, ПК-6, ПК-12).

4.1.2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО не предусмотрены

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету

зачет (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

Перечень вопросов модуля 1

1. Категории нормативно-технических документов, определяющих требования к объектам стандартизации.
2. На какие виды подразделяются стандарты на продукцию?
3. Виды общетехнических стандартов.
4. Виды организационно-методических стандартов.
5. Перечислите стадии разработки стандартов с указанием работ.
6. Классификация показателей качества зерна.
7. Что понимают под партией зерна?
8. Что такое точечные пробы?
9. Что понимают под объединенной пробой?
10. В каких случаях объединенная проба считается как средняя проба?
11. Укажите правила отбора точечных проб из автомашины.
12. Какие приборы служат для взятия точечных проб?
13. Назовите правило выделения средней пробы и ее массы.
14. Что понимают под показателями свежести зерна?
15. Причины возникновения запахов разложения и их устранение.
16. На какие группы подразделяются запахи зерна?
17. К какой группе относится солодовый запах?
18. Причины возникновения гнилостного запаха зерна.
19. Укажите причины изменения вкуса зерна?
20. Методы определения свежести зерна.
21. Методы определения зараженности зерна вредителями.
22. Перечислите основных вредителей хлебных припасов.
23. Как определяется скрытая форма заражения зерна вредителями?
24. Укажите степени заражения зерна насекомыми.
25. Требования ГОСТ по нормированию зараженности зерна амбарными вредителями.
26. Какие ботанические и биологические признаки являются основой товарной классификации зерна?
27. По каким признакам осуществляется деление зерна пшеницы на подтипы?
28. Назовите методы определения типового состава зерна пшеницы.
29. Как определяется типовой состав зерна? Точность определения.
30. Перечислите типы зерна пшеницы и содержание в них других типов.
31. На какие подтипы подразделяется I тип зерна пшеницы? Их характеристики по цвету и стекловидности.
32. Подтипы твердой яровой пшеницы и их характеристика.
33. Подтипы яровой белозерной пшеницы и их характеристика.
34. У каких типов зерна пшеницы не нормируется стекловидность?
35. По каким признакам определяется подтип зерна пшеницы?
36. Способы определения стекловидности зерна пшеницы.
37. Какая партия зерна определяется как смесь типов?
38. Назовите степени обесцвеченности зерна пшеницы и их причины.
39. Какая пшеница и в каком случае определяется как «нетипичная по цвету»?
40. Формула определения общей стекловидности. Точность определения.
41. Требования предъявляемые к качеству сельскохозяйственной продукции.
42. Что значит свойство продукции?
43. Единичный показатель качества.
44. Комплексный показатель качества

Перечень вопросов Модуля 2

1. Особенность продукции растениеводства как объекта стандартизации.
2. Разделы ГОСТа на зерно.
3. Какие показатели обязательны во всех стандартах на зерновые и зернобобовые культуры?
4. По каким показателям установлены базисные и ограничительные кондиции?
5. Базисные и ограничительные кондиции для зерна пшеницы по влажности и содержанию сорной и зерновой примесей.
6. Параметры состояния зерна по влажности.
7. Ограничительные кондиции по содержанию зерновой примеси в

заготавливаемом зерне по культурам.

8. По каким показателям подразделяется на классы заготавливаемая мягкая пшеница?
9. Каким классам соответствуют сорта пшеницы, включенные в список сильных и наиболее ценных?
10. На какие классы подразделяется твердая пшеница?
11. Каково содержание зерна пшеницы других типов в партиях твердой пшеницы по классам?
12. Категории ячменя по натуре.
13. Состояние ячменя по засоренности.
14. Срок заготовки и отгрузки раннего картофеля.
15. Срок заготовки и отгрузки позднего картофеля
16. Сортовая чистота и сортность позднего картофеля.
17. Формы клубней картофеля.
18. Размер клубней раннего картофеля в зависимости от формы клубней.
19. Размер клубней позднего картофеля в зависимости от формы клубней.
20. Допустимое содержание клубней с механическими повреждениями. Размеры повреждений.
21. Ограничение по содержанию клубней с израстаниями, наростами.
22. Повреждение проволоочником. Ограничение.
23. Ограничения по пораженности клубней картофеля паршой.
24. Стандартный метод определения влажности зерна.
25. Какие факторы влияют на натуру зерна?
26. Влияние натуры зерна пшеницы при реализации.
27. Базисные и ограничительные кондиции по содержанию зерновой примеси в пшенице.
28. Что относится к зерновой примеси?
29. Влияние зерновой примеси на закупочную цену.
30. На какие фракции делится зерновая масса?
31. Влияние сорной примеси на цену зерна при реализации.
32. Какие физические свойства клейковины пшеничной муки определяют его хлебопекарные качества?
33. Содержание клейковины в зерне сильных пшениц.
34. Какие свойства определяют качество клейковины?
35. Особенности стандартизации овощей и плодов.

Критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию вопроса (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
5 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
4 балла «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
3 балла «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
2 балла «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Перечень тем сообщений:

1. Методы определения запаха и цвета у зерновых культур.
2. Методы определения стекловидности.
3. Управление качеством труда и продукции в сельском хозяйстве.
4. Пшеница. Качественные показатели сортов..

Критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
5 баллов «отлично»	Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения
4 балла «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации
3 балла «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации
2 и менее балла «неудовлетворительно»	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации

Комплект практических заданий

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1
ИЗУЧЕНИЕ ФЗ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ». СТАНДАРТИЗАЦИЯ. ДОКУМЕНТЫ
В ОБЛАСТИ СТАНДАРТИЗАЦИИ**

Цель работы:

- изучить главу 1 (статью 2), главу 3 (статьи с 11 по 17), главу 8 (статью 43) и 9 (статью 45) Федерального закона «О техническом регулировании»;
- закрепить термины и определения по стандартизации, приведенные в Федеральном законе «О техническом регулировании».

Задание № 1. Изучите вышеперечисленные статьи.

Задание № 2. Законспектируйте ответы на нижеприведенные вопросы, посвященные стандартизации:

1. Что представляет собой стандартизация?
2. В каких целях осуществляется стандартизация?
3. Какие принципы должны осуществляться при стандартизации?
4. Какие документы в области стандартизации используются на территории РФ?
5. Перечислите функции Национального органа РФ по стандартизации.
6. Дайте определение национальной системы стандартизации.

Задание № 3. Изучите структуру и содержание ГОСТ Р 1.10-2004. Стандартизация Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены.

Задание № 4. Ознакомьтесь со следующими документами в области стандартизации:

- правилами стандартизации,
- нормами;
- рекомендациями в области стандартизации.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2 ИЗУЧЕНИЕ ФЗ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ». СТАНДАРТЫ

Цель работы:

- изучить главы 1 (статья 2), 3 (статьи 13, 15, 16, 17), 6 (статьи с 32 по 35), 7 (статьи с 36 по 38), 8 (статьи 43, 44) и 9 (статью 45) Федерального закона «О техническом регулировании»;
- закрепить термины и определения по стандартам, приведенные в Федеральном законе «О техническом регулировании»;
- ознакомиться с разными категориями стандартов, видами стандартов;
- провести анализ структуры стандартов.

Задание № 1. Изучите вышеперечисленные статьи Федерального закона «О техническом регулировании».

Задание № 2. Изучите структуру и содержание ГОСТ Р 1.0-2004. Стандартизация Российской Федерации. Основные положения.

Задание № 3. Изучите структуру и содержание ГОСТ Р 1.2-2004. Стандартизация Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены.

Задание № 4. Ознакомьтесь со структурой и содержанием национального стандарта ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация Российской Федерации. Стандарты организации. Общие положения.

Задание № 5. Рассмотрите структуру и содержание ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения.

Задание № 6. Ознакомьтесь с некоторыми основополагающими стандартами. Изучите их структуру и содержание.

Задание № 7. Ознакомьтесь со стандартами организации. Изучите их структуру и содержание.

Задание № 8. Законспектируйте ответы на нижеприведенные вопросы, посвященные стандартизации:

1. Дайте определение стандарта.
2. Как называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?
3. Кратко изложите правила разработки и утверждения национальных стандартов.
4. Кем могут разрабатываться и утверждаться стандарты организации?
5. Как расшифровывается аббревиатура СТО, а как расшифровывается аббревиатура СТП?
6. Какие стандарты относятся к национальным?
7. Перечислите различные категории стандартов.
8. Назовите виды стандартов.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3 ИЗУЧЕНИЕ ФЗ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ». ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

Цель работы:

- ознакомиться с содержанием Федерального закона «О техническом регулировании», изучив главы 1 (статью 2) и 4 (статьи с 18 по 24, с 26 по 30), посвященные вопросам подтверждения соответствия;
- закрепить термины и определения по сертификации и декларированию, приведенные в Федеральном законе «О техническом регулировании».

Задание № 1. Изучите вышеперечисленные статьи.

Задание № 2. Ознакомьтесь со статьей 21 ФЗ «О техническом регулировании». Законспектируйте её, ответив на вопрос: каковы функции органа по сертификации при добровольном подтверждении соответствия?

Задание № 3. Ознакомьтесь со статьей 26 ФЗ «О техническом регулировании». Законспектируйте её, дав ответы на следующие вопросы:

1. Каковы функции органа по сертификации при обязательной сертификации?
2. Каковы функции аккредитованных испытательных лабораторий (центров) при осуществлении обязательной сертификации?

Задание № 4. Ответьте письменно на нижеприведенные вопросы:

1. Что называется процессом?
2. Дать определение декларирования.
3. Дать определение декларации.
4. Дать определение сертификации.
5. Дать определение сертификата соответствия.
6. Продолжить определение «Орган по сертификации – это...».
7. Продолжить определение «Система сертификации – это...».
8. Продолжить определение «Знак обращения на рынке – это...».
9. Продолжить определение «Знак соответствия – это...».
10. Продолжить определение «Оценка соответствия – это...».
11. Форма подтверждения соответствия – это...
12. Схема подтверждения соответствия – это...
13. Сертификат соответствия – это...
14. Подтверждение соответствия – это...
15. Идентификация продукции – это...
16. Перечислить цели подтверждения соответствия.
17. На основе каких принципов осуществляется подтверждение соответствия?
18. Какой характер может носить подтверждение соответствия?
19. В какой форме осуществляется добровольное подтверждение соответствия?
20. В каких формах осуществляется обязательное подтверждение соответствия?
21. По чьей инициативе осуществляется добровольное подтверждение соответствия?
22. Назвать объекты добровольного подтверждения соответствия.
23. Какие функции органа по сертификации, действующего в добровольной системе сертификации, перечислены в Федеральном законе?
24. Кем может быть создана система добровольной сертификации?
25. Кто устанавливает перечень объектов, подлежащих сертификации, правила выполнения работ и порядок их оплаты?
26. Кем устанавливаются порядок регистрации системы добровольной сертификации и размер оплаты за неё?
27. В каких случаях проводится обязательное подтверждение соответствия?
28. Что является объектом обязательного подтверждения соответствия?
29. По каким схемам может осуществляться декларирование соответствия?
30. Чем могут маркироваться объекты сертификации, сертифицированные в системе добровольной сертификации?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 4 ИЗУЧЕНИЕ ФЗ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ». СЕРТИФИКАЦИЯ

Цель работы:

- изучить статью 25 (глава 4) Федерального закона «О техническом регулировании» и законспектировать её;

- осуществить проверку подлинности и правильности заполнения сертификатов соответствия.

Задание № 1. Изучите статью 25 ФЗ «О техническом регулировании». Из статьи 25 этого Федерального закона выписать перечень того, что включает в себя сертификат соответствия.

Задание № 2. Ознакомьтесь с сертификатами соответствия при обязательной сертификации продукции и с сертификатами соответствия при добровольной сертификации продукции в следующей последовательности:

1. Согласно статье 25 ФЗ «О техническом регулировании» форма сертификата соответствия утверждается федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию.

2. Изучите конкретные сертификаты соответствия продукции требованиям технических регламентов.

Задание № 3. Выучите правила заполнения бланка сертификата соответствия.

Задание № 4. Ознакомьтесь с формой сертификата соответствия при обязательной сертификации продукции.

Задание № 5. Проверьте подлинность и правильность заполнения сертификата соответствия при обязательной сертификации продукции.

Задание № 6. Ознакомьтесь с формой сертификата соответствия при добровольной сертификации продукции.

Задание № 7. Проверьте подлинность и правильность заполнения сертификата соответствия при добровольной сертификации продукции.

Задание № 8. Проанализируйте формы сертификата соответствия при обязательной сертификации продукции и формы сертификата соответствия при добровольной сертификации продукции, найдите и перечислите их отличительные признаки.

Задание № 9. Ознакомьтесь со схемами сертификации продукции (1, 1а, 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 6, 7, 8, 9, 9а, 10, 10а) в соответствии с «Порядком проведения сертификации продукции в Российской Федерации».

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 5

ИЗУЧЕНИЕ ФЗ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ». ДЕКЛАРИРОВАНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

Цель работы:

- изучить статьи 20, 23, 24 (глава 4) и статью 46 (глава 10) Федерального закона «О техническом регулировании»;
- ознакомиться с формой декларации о соответствии, различными декларациями о соответствии и со схемами декларирования.

Задание № 1. Ознакомьтесь со статьями 20, 23, 24 и пунктом 4 статьи 46 ФЗ «О техническом регулировании». Законспектируйте их, опишите содержание декларации о соответствии.

Задание № 2. Ответьте письменно на нижеприведенные вопросы:

1. Какие формы подтверждения соответствия Вы знаете?
2. В каких формах осуществляется обязательное подтверждение соответствия?
3. По каким схемам осуществляется декларирование соответствия?
4. Имеют ли декларация о соответствии и сертификат соответствия равную юридическую силу?
5. В течение какого срока хранятся у заявителя декларация о соответствии и составляющие доказательственные материалы?
6. Где указывается срок действия декларации?
7. На каком языке оформляется декларация о соответствии?
8. Кто может быть заявителем при декларировании соответствия?
9. При декларировании соответствия на основе собственных доказательств какие документы могут использоваться в качестве доказательных материалов?

Задание № 3. Изучите конкретную декларацию о соответствии.

Задача № 4. Ознакомьтесь со схемами декларирования соответствия, изложенными в документе «Порядок проведения сертификации продукции в РФ».

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 6

ИЗУЧЕНИЕ ФЗ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ». АККРЕДИТАЦИЯ ОРГАНОВ ПО СЕРТИФИКАЦИИ И ИСПЫТАТЕЛЬНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ (ЦЕНТРОВ)

Цель работы:

- изучить статью 2 (глава 1), статью 31 (глава 5) и пункт 8 статьи 46 (глава 10) Федерального закона «О техническом регулировании» и законспектировать её.

Задание № 1. Законспектируйте и ответьте на следующие вопросы:

1. Аккредитация – это...
2. Перечислите цели аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров).
3. На основе каких принципов осуществляется аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров)?
4. Кем определяется порядок аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров)?
5. Какие работы выполняют аккредитованные органы по сертификации и испытательные лаборатории (центры)?
6. До какого времени считаются действительными документы об аккредитации, выданные в установленном порядке органам по сертификации и аккредитованным испытательным лабораториям (центрам) до вступления в силу Федерального закона «О техническом регулировании», а также документы, подтверждающие соответствие (сертификат соответствия, декларация о соответствии) и принятые до вступления в силу этого Федерального закона?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 7

ИЗУЧЕНИЕ ПОСТРОЕНИЯ СТАНДАРТА

Цель работы:

- изучить категории и виды стандартов;
- изучить порядок построения стандартов.

Материал для работы: ФЗ «О стандартизации в РФ».

Задание № 1. Ознакомьтесь с каждым из предложенных стандартов, изучив их обозначение, структурные элементы, содержание.

Задание № 2. Заполните таблицу по всем вопросам, используя данные каждого стандарта.

№	Стандарт	1	2	3
1	Номер стандарта			
2	Наименование стандарта			
3	Категория стандарта			
4	Вид и подвид			
5	Группа			
6	Код по классификатору			
7	Разделы стандарта	1. 2. 3.	1. 2. 3.	1. 2. 3.
8	Краткий анализ разделов	1. 2. 3.	1. 2. 3.	1. 2. 3.

Контрольные вопросы:

1. Проведите сравнение стандартов разных видов. Охарактеризуйте отличительные особенности по объектам стандартизации, сфере применения, структуре.

3. Изложите требования к содержанию стандартов разных стран.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 8

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ МУКИ

Порядок работы:

Задание № 1: Навеску муки массой 50 г (сортовой) или 100 г (обойной) высыпают на верхнее сито, закрывают крышкой, закрепляют набор сит на платформе отсева и включают рассев. Просеивают в течение 8 мин, останавливают мотор, слегка постукивают по ячейкам сит и снова просеивают в течение 2 мин. Для очистки сит при просеивании на каждое сито помещают 5 резиновых кружочков диаметром около 1,0 см, толщиной 0,3 см и массой около 0,5 г каждый. По окончании просеивания резиновые кружочки с сит удаляют. Остаток верхнего сита и проход нижнего сита взвешивают и выражают в процентах к массе взятой навески муки.

Допускается просеивание навески муки вручную.

Результаты выражают с точностью до 0,1 % - при результате определения до 0,5 %; до 1,0 % - при результате определения свыше 0,5 %. Допускаемые расхождения (%) при контрольных определениях крупности помола не должны превышать значений приведенных ниже.

Остаток на сите:

- для муки пшеничной высшего сорта – 2,0

- для остальных сортов пшеничной (кроме высшего) и ржаной муки – 1,0

Проход через сито:

- для муки пшеничной (кроме высшего и первого сортов) и ржаной обдирной и обойной – 4,0

- для пшеничной первого сорта и ржаной сеяной – 6,0

Задание № 2. Органолептические и физико-химические показатели качества муки запишите в таблицы.

Результаты анализа

Дата анализа _____

Вид и сорт муки _____

Органолептические показатели качества муки

Наименование показателя	Характеристика	
	исследуемого образца	по стандарту
Цвет		
Запах		
Вкус		
Содержание минеральной примеси Зараженность		

вредителями		
-------------	--	--

Физико-химические показатели качества муки

Наименование показателя	Значение показателей по вариантам					Норма по стандарту
	1	2	3	4	среднее	
Влажность, %						
- стандартным методом						
- экспресс-методом						
Кислотность титруемая, град						
Крупность помола, %:						
- остаток на сите из шелковой ткани						
- проход через сито из шелковой ткани						
Клейковина сырая:						
- массовая доля, %						
качество, группа						

Задание № 3. Дайте заключение о качестве муки с указанием признаков нестандартности.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 9
ИЗУЧЕНИЕ И СРАВНЕНИЕ СТАНДАРТОВ РОССИИ И США**

Задание № 1. Изучить стандарты России и США на органолептические показатели.

Задание № 2. Выявить различия в стандартах России и США.

Задание № 3. Заполните таблицу по всем вопросам, используя данные каждого стандарта.

№	Стандарт	РФ	США
1	Состояние зерна		
2	Запах зерна		
3	Цвет зерна		
4	Зараженность вредителями		
5	Сорная примесь		
6	Зерновая примесь		

Контрольные вопросы:

1. Проведите сравнение стандартов. Охарактеризуйте отличительные особенности.
2. Изложите требования к содержанию стандартов разных стран.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 10
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО ВКУСУ
(ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ)**

Известны четыре основных вида вкуса, которые могут ощущаться: сладкий, соленый, кислый, горький. Кроме того, вкус может быть смешанным: горько-сладкий - рябина, кисло-сладкий - квашеные овощи, хлеб и др. Ощущения вкуса возникает только в том случае, если исследуемое вещество находится в растворенном состоянии (в воде или слюне). Каждое вкусовое вещество дает соответствующее ощущение при определенной минимальной концентрации. Эта минимальная концентрация называется порогом ощущения.

При определении вкуса твердых, сыпучих продуктов (муки, печенья, пряников, хлеба, конфет и др.) их тщательно пережевывают, распознавая при этом вкусовые ощущения.

При оценке жидких продуктов (соков, вина, экстрактов, сиропов, молока и т.д.) берут глоток напитка и перекачивают его в полости рта, а затем проглатывают.

При определении вкуса продукта необходимо обратить внимание послевкусие, т.е. вкусовые ощущения, возникшие после проглатывания продукта. Результаты органолептической оценки запишите в таблицу.

Органолептическая оценка продуктов

Наименование продукта	Внешний вид	Цвет	Прозрачность	Консистенция	Запах	Вкус	Заключение
1	2	3	4	5	6	7	8

Критерии оценивания

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы выбранной тематике;
- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
- новизна полученных данных;
- личный вклад обучающихся;
- возможности практического использования полученных данных.

Шкала оценивания

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
5 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
4 балла «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношения к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
3 балла «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
2 балла «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

Перечень тем конспектов

Тема № 1. Комплексная и опережающая стандартизация
Тема № 2. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ)
Тема № 3. Нормативные документы по стандартизации: стандарты, общероссийские классификаторы, правила по стандартизации (ПР), рекомендации по стандартизации (Р), технические условия (ТУ). Категории стандартов.
Тема № 4. Межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов.
Тема № 5. Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС).
Тема № 6. Международная и региональная стандартизация. Международные организации по стандартизации, метрологии и качеству продукции: ИСО, МЭК, МСЭ, МОЗМ и др.
Тема № 7. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации. Государственный метрологический контроль и надзор. Проверка и калибровка средств измерений.
Тема № 8. Схемы декларирования. Схемы сертификации, применяемые в системе ГОСТ Р.
Тема № 9. Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции. Классификация основных загрязнителей. Контаминанты химического происхождения.
Тема № 10. Физико-химические показатели качества зерна. Титруемая кислотность, как дополнительный признак, характеризующий свежесть. Зольность зерна.
Тема № 11. Показатели технологических свойств зерна. Комплекс показателей, характеризующих мукомольные свойства. Хлебопекарные достоинства муки.
Тема № 12. Особенности стандартизации мятликовых, бобовых и масличных культур.
Тема № 13. Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и плодов.
Тема № 14. Стандартизация технических культур.
Тема № 15. Стандартизация кормов растительного происхождения.

Тема № 16. Стандартизация семян и посадочного материала.
Тема № 17. Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Применение стандартов ИСО серии 9000 в управлении качеством продукции

Критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
5 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
4 балла «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношения к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
3 балла «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему
2 балла «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.