


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Манжесов В.И. 
«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине Б1.В.14 «Стандартизации растениеводческой продукции»

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки бакалавра:

Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация (степень) выпускника прикладной бакалавр

Рецензент: Директор ООО Центр Сертификации : «Знак качества» А.С. Милосердова

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	+	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+

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

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-3	<p>знать классификацию зерновых культур, овощей и плодов, используемых в сельскохозяйственном производстве</p> <p>методы определения влажности, массы 1000 зерен, природы зерна, вкуса (дегустация)</p> <p>уметь определять показатели качества продукции растениеводства и животноводства</p> <p>уметь распознавать виды, типы, сорта растений и учитывать их особенности при переработке</p>	1-3	<p>Сформированные и систематические знания в оценке особенности зерновых культур, овощей и плодов, используемых в сельскохозяйственном производстве</p> <p>методы определения влажности, массы 1000 зерен, природы зерна, вкуса (дегустация)</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, защита лабораторных работ	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3
ПК-7	<p>знать основные нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>уметь оценивать качество и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и</p>	1-3	<p>Сформированные и систематические знания в нормативных документах, применяемых в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, защита лабораторных работ	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.2-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.2-3.4 Тесты раздела 3.3

	<p>законодательной базы проводить стандартные и сертификационные испытания производства с/х продукции в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>проводить анализ качества и производства с/х продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства с/х продукции</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-3	<p>знать классификацию зерновых культур, овощей и плодов, используемых в сельскохозяйственном производстве</p> <p>методы определения влажности, массы 1000 зерен, натуры зерна, вкуса (дегустация)</p> <p>уметь определять показатели качества продукции растениеводства и животноводства</p> <p>уметь распознавать виды, типы, сорта растений и учитывать их особенности при переработке</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности в оценке особенностей растений для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3		

	<p>учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>					
ПК-7	<p>знать основные нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>уметь оценивать качество и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>проводить стандартные и сертификационные испытания производства с/х продукции в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>проводить анализ качества и производства с/х продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства с/х продукции</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства с/х продукции для, при переработке сельскохозяйственного сырья и его продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Зачет</p>	<p>Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3</p>		

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Если обучающийся обладает полными и глубокими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы. Обучающийся показал знания основных нормативных документов по качеству сельскохозяйственной продукции; знает основные показатели качества сельскохозяйственной продукции.
«не зачтено»	Если обучающийся не знает значительную часть программного материала, не показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ввиду незнания отказался отвечать на экзаменационные вопросы; не решил практические задачи. При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных нормативных документов в области стандартизации растениеводческой продукции, показал неумение пользоваться нормативной документацией.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки типового задания

Оценка	Характеристика решения задачи
Не зачтено	Задача понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; однако есть существенные неточности при установлении параметров и содержания правового регулирования, выборе соответствующих правовых норм и (или) нормативных правовых актов; задача решена не полностью или в чрезмерно общем виде
Зачтено	Задача понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; допустимы небольшие неточности при установлении параметров и содержания правового регулирования, выборе соответствующих правовых норм и (или) нормативных правовых актов. В целом, задача решена полно и конкретно, получен верный ответ

2.8 Допуск к сдаче зачета

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие все задания самостоятельной работы и практических занятий, а также при выполнении заданий текущего контроля.

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

3.1 Вопросы к экзамену

Не предусмотрены

3.2 Вопросы к зачету

1. Сущность и задачи стандартизации.
2. Категории и виды стандартов.
3. Органы и службы стандартизации РФ.
4. Структура технического регламента.
5. Классификация продукции растениеводства.
6. Классификация продукции животноводства.
7. Показатели обязательные для всех партий зерна.
8. Показатели дополнительные при оценке качества зерна.
9. Оценка качества плодов и ягод.
10. Товарная оценка овощей.
11. Показатели качества муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.
12. Показатели качества продуктов переработки плодов и ягод.
13. Оценка качества продуктов переработки овощей.
14. Методы отбора проб зерна. Формирование средней пробы.
15. Отбор проб овощей.
16. Отбор проб плодов и ягод.
17. Зерновые злаковые культуры. Базисные и ограничительные кондиции.
18. Масличные культуры. Базисные и ограничительные кондиции.
19. Отбор проб растительного масла.
20. Стандарты на косточковые плоды.
21. Стандарты на зернобобовые культуры.
22. Стандарты на томатные овощи.
23. Стандарты на луковые овощи.
24. Товарная оценка клубнеплодов.
25. Стандарты на корнеплоды.

26. Оценка капустных овощей.
27. Оценка качества семечковых плодов.
28. Кондиции. Виды кондиций.
29. Требования предъявляемые к качеству животноводческой продукции.
30. Стандарты на гречишные культуры.
31. Товарная оценка тыквенных овощей.
32. Орехоплодные. Оценка качества.
33. Типы и подтипы пшеницы.
34. Товарная классификация ржи.
35. Овес. Товарная оценка качества.
36. Ячмень. Товарная классификация.
37. Стандарты на гречишные.
38. Алкогольные напитки. Оценка качества и классификация.
39. Оценка качества бобовых культур.
40. Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ.

3.3 Тестовые задания

1. Что относится к службам стандартизации?
 - а. научно-исследовательские институты;
 - б. технические комитеты;
 - в. технические бюро;
 - г. межрегиональные территориальные управления.

2. Какие овощи не относятся к плодовым:
 - а. зерновые;
 - б. луковые;
 - в. томатные;
 - г. тыквенные.

3. Если масса партии зерна 50 мешков, то точечные пробы отбираем:
 - а. из 5 мешков + 5 % от количества мешков в партии;
 - б. из 2 мешков + 5 % от количества мешков в партии;
 - в. из каждого отобранного мешка;
 - г. из 10 мешков + 5 % от количества мешков в партии.

4. В документах о качестве натуре зерна проставляют с точностью:
 - а. 0,01 г/л
 - б. 0,1 г/л;
 - в. 1,0 г/л;
 - г. 0,001 г/л.

5. При второй степени зараженности зерна количество долгоносиков составляет?
 - а. от 1 до 5 включительно;
 - б. от 6 до 10 включительно;
 - в. свыше 20;
 - г. свыше 10.

6. Какие виды технических регламентов не предусмотрены в ФЗ о техническом регулировании:
 - а. международные технические регламенты;
 - б. специальные технические регламенты;

- в. общие технические регламенты;
- г. макроотраслевые технические регламенты.

7. Какие овощи не относятся к вегетативным:

- а. клубнеплоды;
- б. капустные;
- в. тыквенные;**
- г. луковые.

8. Если партия зерна чистая, а масса партии 150 т, то отбор точечных проб при перемещении производят:

- а. от каждых 10 т;
- б. от каждых 3 т;
- в. от каждых 5 т;**
- г. от каждых 20 т.

9. Показатель пленчатости зерна в документах о качестве проставляют:

- а. 0,01 %;
- б. 0,1 %;**
- в. 1,0 %;
- г. 0,001 %.

10. Пеностойкость светлого пива должна быть не менее:

- а. 2 мин;**
- б. 3 мин;
- в. 5 мин;
- г. 10 мин.

11. Что является объектом ТУ:

- а. методы контроля;
- б. продукция;**
- в. методы идентификации;
- г. методы безопасности.

12. При поступлении плодоовощной продукции 200 тарных единиц в выборку попадают?

- а. 3 тарных единицы;
- б. 5 тарных единиц;**
- в. 4 тарных единицы;
- г. 10 тарных единиц.

13. Для определения качества клейковины берут навеску массой?

- а. 5 г;
- б. 4 г;**
- в. 25 г;
- г. 10 г.

14. Ограничительная влажность заготавливаемого зерна овса составляет не более?

- а. 19 %;**
- б. 17 %;
- в. 25 %;
- г. 14,5 %.

15. Технический регламент – документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицирован в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает...для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации);

- а. обязательные;
- б. добровольные;
- в. различные;
- г. необходимые.

16. Какую ответственность несет изготовитель в случае причинения вреда окружающей среде, жизни и здоровью граждан, животных и растений?

- а. уголовную;
- б. обязан возместить причиненный вред;
- в. административную;
- г. гражданско-правовую.

17. Какой характер носят следующие категории стандартов: ГОСТ; ГОСТ Р; ОСТ.

- а. обязательный;
- б. рекомендательный (добровольный);
- в. значимый;
- г. необходимый

18. Каковы полномочия технического комитета?

- а. контроль за качеством выпускаемой продукции;
- б. разработка новых стандартов;
- в. контроль за ходом ведения технологического процесса;
- г. разработка новых методов по оценке качества продукции.

19. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.

- а. определение кадмия
- б. ртути
- в. кислотности
- г. пестицидов

20. Определите что такое технический барьер в торговле?

- а. отсутствие спроса на продукцию;
- б. высокая цена на продукцию;
- в. несогласованность требований, установленных в стандартах различных государств;
- г. высокие таможенные пошлины.

21. Стандартизация – деятельность по установлению правил и характеристик в целях ихмногократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции работ и услуг.

- а. обязательного;
- б. добровольного;
- в. оптимального;
- г. систематического.

22. Определите какие из приведенных ниже нормативно-правовых актов, регулируют деятельность по стандартизации?

- а. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании»;
- б. Федеральный закон РФ «О стандартизации в Российской Федерации»;
- в. Федеральный закон РФ «О сертификации продукции и услуг»;
- г. «Гражданский кодекс РФ»;
- д. Федеральный закон РФ «Об обеспечении единства измерений»;
- ж. Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей».

23. При второй степени зараженности зерна количество долгоносиков составляет?

- а. от 1 до 5 включительно;
- б. от 6 до 10 включительно;
- в. свыше 20;
- г. свыше 10.

24. Какой пшеничной хлебопекарной муки не бывает?

- а. экстра сорта;
- б. первого сорта;
- в. крупчатки;
- г. особой.

25. Влажность заготавливаемого гороха по базисным кондициям составляет?

- а. не более 15,0 %;
- б. не более 14,0 %;
- в. не более 14,5 %;
- г. не более 13,0 %.

26. Влажность заготавливаемой пшеницы по базисным кондициям составляет?

- а. не более 15,0 %;
- б. не более 14,0 %;
- в. не более 14,5 %;
- г. не более 13,0 %.

26.

27. Для определения количества клейковины у зерна пшеницы берут:

- а. 25 г зерна и 14 см³ воды;
- б. 25 г зерна и 13 см³ воды;
- в. 5 г зерна и 14 см³ воды;
- г. 5 г зерна и 13 см³ воды.

28. В основу деления на типы зерна пшеницы положены следующие признаки за исключением:

- а. цвета;
- б. ботанического вида;
- в. стекловидности;
- г. биологической формы.

29. Длина кочерыжки над кочаном белокачанной капусты при ее товарной оценке должна составлять:

- а. не более 3,0 см;
- б. не более 5,0 см;
- в. не более 2,0 см;
- г. не более 1,0 см.

30. Влажность гречихи по базисным кондициям составляет:

- а. не более 14,5 %;
- б. не более 13,5 %;
- в. не более 15,0 %;
- г. не более 14,0 %.

31. Какие основные правовые формы не применяются для принятия технических регламентов?

- а. федеральный закон;
- б. постановление Правительства;
- в. международный договор;
- г. постановления Ростехрегулирования.

32. Какие показатели не являются обязательными для партий зерна?

- а. зараженность;
- б. засоренность;
- в. влажность;
- г. натура.

33. При определении влажности зерна масса навески должна быть?

- а. 25 г;
- б. 5 г;
- в. 10 г;
- г. 20 г.

34. Число падения у ржи 1 класса составляет?

- а. 141-200 с;
- б. более 200 с;
- в. менее 80 с;
- г. 80-140 с.

35. Стекловидность зерна в документах о качестве проставляют с округлением результата до ?

- а. целого числа;
- б. до первого сотого знака;
- в. до первого десятичного знака.
- г. до первого тысячного знака.

36. Что не устанавливают основополагающие общетехнические стандарты:

- а. научно-технические термины;
- б. условные обозначения различных объектов стандартизации;
- в. требования к построению, изложению, оформлению и содержанию различных видов документации;
- г. требования к безопасности продукции.

37. Базисная влажность подсолнечника должна быть?

- а. не более 7,0 %;
- б. не более 10,0 %;
- в. не более 15,0 %;
- г. не более 14,5 %.

38. Масса навески размолотого зерна при определении кислотности?

- а. 2 г;
- б. 10 г;
- в. 5 г;
- г. 25 г.

39. Какой характер носят технический регламент; правила по стандартизации; общероссийский классификатор технико-экономической информации.

- а. обязательный;
- б. рекомендательный (добровольный);
- в. значимый;
- г. необходимый

40. Выберите из приведенных ниже известные Вам виды стандартов.

- а. международный
- б. основополагающий
- в. на безопасность
- г. терминологический
- д. на продукцию

41. Какие требования содержит технический регламент?

- а. по подтверждению компетентности органа заниматься каким-то видом деятельности;
- б. по показателям безопасности;
- в. классификационные коды продукции, стандартов и др. видов деятельности;
- г. требования к ведению технологического процесса.

42. Выберите из приведенных ниже известные Вам методы стандартизации:

- а. систематизации
- б. основополагающий
- в. селекции
- г. терминологический
- д. опережающей

43. Определите правильно цели принятия технического регламента.

- а. защита прав потребителя
- б. защиты жизни и здоровья граждан
- в. охраны окружающей среды
- г. экономии затрат во всех сферах производства
- д. предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей
- ж. улучшения конструкции исполнения оборудования

44. Каким образом стандартизация способствует обеспечению научно-технического прогресса?

- а. заставляет производителя совершенствовать продукцию;
- б. носит опережающий характер и устанавливает повышенные требования к продукции по отношению к достигнутому на практике уровню;
- в. организует обучение по различным вопросам;
- г. устанавливает запреты на реализацию устаревшей продукции.

45. Выберите из приведенных ниже известные Вам виды стандартов.

- а. на процесс или услугу
- б. национальный
- в. на безопасность
- г. на совместимость

- д. на взаимозаменяемость
- е. на методы испытаний

46. Какие требования содержит общероссийский классификатор технико-экономической информации?

- а. по подтверждению компетентности органа заниматься каким-то видом деятельности;
- б. по показателям безопасности;
- в. классификационные коды продукции, стандартов и др. видов деятельности;
- г. требования к ведению технологического процесса.

47. Выберите из приведенных ниже известные Вам методы стандартизации:

- а. симплификации
- б. регламентирования
- в. типизации
- г. оптимизации
- д. комплексной

48. II тип пшеницы называется?

- а. твердая озимая;
- б. мягкая озимая белозерная;
- в. мягкая озимая краснозерная;
- г. твердая яровая.

49. Сколько классов твердой пшеницы существует?

- а. 4;
- б. 6;
- в. 3;
- г. 5.

50. Характер использования стандарта носит?

- а. добровольный характер;
- б. обязательный характер.

51. При определении влажности результаты вычислений записывают с округлением до?

- а. десятых долей процента;
- б. сотых долей процента;
- в. целым числом;
- г. тысячных долей процента.

52. Если масса партии зерна 250 т, а зерно чистое, то отбор точечных проб при перемещении производят:

- а. от каждых 10 т;
- б. от каждых 3 т;
- в. от каждых 5 т;
- г. от каждых 20 т.

53. Ограничительная влажность заготавливаемого гороха не более?

- а. 15 %;
- б. 19 %;
- в. 20 %;
- г. 17 %.

54. Какая культура по базисным кондициям соответствует по показателю натура следующим данным – 580 г/л?

- а. пшеница;
- б. рожь;
- в. овес;
- г. ячмень.

55. Какой признак не лежит в основе деления на типы?

- а. цвет;
- б. стекловидность;
- в. ботанический вид;
- г. биологическая форма.

56. Какова влажность гороха по базисным кондициям?

- а. 14,5 %;
- б. 20,0 %;
- в. 15,0 %;
- г. 17,0 %.

57. Если длина кузова 4 м, то отбор точечных проб производим?

- а. в четырех точках;
- б. в шести точках;
- в. в двух точках;
- г. в восьми точках.

58. Каково должно быть количество прилипшей земли у картофеля свежего продовольственного, реализуемого в розничной торговой сети?

- а. не более 1 %;
- б. не более 2 %;
- в. не более 3 %;
- г. не более 5 %.

59. Масса навески при определении кислотности зерна составляет?

- а. 5 г;
- б. 20 г;
- в. 2 г;
- г. 25 г.

60. Масса навески при определении влажности зерна составляет?

- а. 5 г;
- б. 20 г;
- в. 2 г;
- г. 25 г.

61. На сколько категорий сортируют свиней в зависимости от возраста, живой массы и толщины шпика?

- а. две
- б. четыре
- в. пять
- г. шесть

62. На сколько категорий подразделяют туши крупного рогатого скота?

- а. две
- б. четыре

63. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.

- а. определение термостойчивости
- б. бактериальной обсемененности
- в. патогенной микрофлоры
- г. Радионуклидов

64. Какие показатели определяют при возникновении сомнений в свежести мяса?

- а. бактериологические;
- б. органолептические;
- в. физико-химические;
- г. пищевой ценности

65. Из приведенных ниже выберите требования, предъявляемые к мясу КРС, поступающему на реализацию, промпереработку или хранение. Не допускается наличие:

- а. отложение жира в виде небольших участков
- б. остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений
- в. льда и снега на замороженных и подмороженных тушах и четвертинах
- г. повреждений кровоподтеков и побитостей
- ж. наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности

3.4 Типовые ситуационные задачи

Задача 1. Какое количество упаковочных единиц яблок свежих необходимо отобрать эксперту для проведения органолептической, физико-химической, микробиологической оценки продукции? Процедуру отбора опишите подробно, используя НД. Партия 300 упаковочных единиц.

Решение: Для проверки качества плодов, правильности упаковывания, маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест отбирают выборку. При объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.

Объем выборки в зависимости от объема партии

Объем партии, количество упаковочных единиц, шт.	Объем выборки, количество отобранных упаковочных единиц, шт.
До 500 включ.	15
Свыше 500 до 1000 включ.	20
Свыше 1000 до 5000 включ.	25
Свыше 5000 до 10000 включ.	30
Более 10000	30 и дополнительно на каждые 500 полных и неполных упаковочных единиц по одной упаковочной единицы

От каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Из точечных проб оставляют объединенную пробу массой не менее 10,0 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяются на всю партию. После проверки качества отобранную продукцию присоединяют к партии.

Задача 2. При отборе проб зерна эксперт разделил объединенную пробу на две части и отправил их на экспертизу. Какую ошибку совершил эксперт?

Решение: Масса средней пробы должна быть $(2,0 \pm 0,1)$ кг. Если масса объединенной или среднесуточной пробы не превышает $2,0^{+0,1}$ кг, то она одновременно является и средней пробой, если превышает $2,0^{+0,1}$ кг, то выделение средней пробы из объединенной проводят на делителе. Из средней пробы выделяют навески. Разделять объединенную пробу нельзя.

Задача 3. Назовите классы ржи в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53049-2008 «Рожь. Технические условия».

Решение: Рожь 1-го – 3-го класса идет для переработки в муку, а рожь 4-го класса - на корм скоту.

1-й класс – рожь-улучшитель (ЧП (число падения) более 200 с);

2-й класс – рожь, не требующая подсортировки при переработке в муку (ЧП = 141-200 с);

3-й класс – рожь, нуждающаяся в подсортировке при переработке в муку (ЧП = 80-140 с);

4-й класс – ЧП менее 80 с, рожь непродовольственного назначения.

Задача 4. Опишите степень зараженности зерна амбарными вредителями.

Решение: При I степени зараженности количество долгоносиков должно быть от 1 до 5, клещей от 1 до 20 включительно.

При II степени долгоносиков 6-10 шт., клещей свыше 20, но свободно передвигающихся.

При III степени долгоносиков свыше 10 шт., а клещи образуют войлочные скопления.

Задача 5. Опишите степень зачистки кочанов капусты белокочанной, реализуемой в розничной торговой сети.

Решение: Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев, длина кочерыжки над кочаном не более 3 см.

Плотно облегающими считаются листья, которые прилегают к кочану по всей поверхности или не менее чем $2/3$ высоты кочана.

Задача 6. Приведите классификацию сырой клейковины по группам качества.

Решение:

III группа - неудовлетворительно крепкая

0 - 17

II группа - удовлетворительно крепкая

18 - 42

I группа - хорошая

43 - 77

II группа - удовлетворительно слабая

78 - 102

III группа - неудовлетворительно слабая

от 103 и более

3.5 Реферат

Не предусмотрен.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Чурикова С.Ю.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Чурикова С.Ю.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

4.3.1 Ключи к тестовым заданиям

1 а, б	21б	40 б	59 а
2 б	22 а, б	41 б	60 а
3а	23 б	42 а, в, д	61 г
4 в	24 г	43 а, б, в	62 а
5б	25 а	44 б	63 б, в, г
6в	26 в	45 а	64 а
7в	27 а	46 в	65 б, в, г
8в	28 в	47 а, в, г, д	
9б	29 а	48 г	
10а	30 а	49 г	
11б	21 г	50 а	
12б	32 г	51 а	
13б	33 б	52 а	
14а	34	53 б	
15а	Б	54 г	
16а	35 а	55	
17б	36 г	Б	
18б	37 а	56 в	
19б,г	38 в	57 б	
20в	39 а	58 а	