

**БУЗУЛУКСКИЙ ГИДРОМЕЛИОРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ-ФИЛИАЛ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**Оценочные материалы для проведения текущего контроля и  
промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества  
(текущий контроль)**

**Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки  
и хранения сельскохозяйственной продукции**

**РАЗРАБОТЧИК: Помазкина Е.А.**

Бузулук 2025 г.

**1.1. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;**

**1.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества**

1.2.1. Текущий контроль успеваемости.

1.2.1.1. Тема 1.1. Основы стандартизации и метрологии

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: современные средства поиска информации, документации систем качества	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале правильность интерпретации полученных результатов	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Устный опрос, тестирование	1.2.1.1.1. 1.2.1.1.2 1.2.1.1.3
Уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;				1.2.1.1.1. 1.2.1.1.2 1.2.1.1.3

1.2.1.1.1 Что такое «Метрология»

1.2.1.1.2 На какой срок испытательным лабораториям выдается аттестат аккредитации

1.2.1.1.3 Что входит в обязанности метрологической службы предприятия

**2.1. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях**

**2.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества**

2.2.1. Текущий контроль успеваемости.

2.2.1.1. Тема 1.1. Основы стандартизации и метрологии

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оцени-	Оценочное	Типовые контрольные за-
-----------------------------	-----------------------	-----------------	-----------	-------------------------

		вания	средство	дания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: основные требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале правильность интерпретации полученных результатов	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Устный опрос, тестирование	2.2.1.1.1. 2.2.1.1.2. 2.2.1.1.3.
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;				2.2.1.1.1 2.2.1.1.2. 2.2.1.1.3.

2.2.1.1.1. Что такое «Эталон»

2.2.1.1.2. Что называют средством измерения

2.2.1.1.3. Что такое «Основная погрешность»

### 3.1. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 3.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

3.2.1. Текущий контроль успеваемости.

3.2.1.1 Тема 1.1. Основы стандартизации и метрологии

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: правила оформления технологической и технической документации в соответствии с действующими нормативными право-	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках про-	полное овладение содержанием учебного материала-	Устный опрос, тестирование	3.2.1.1.1. 3.2.1.1.2 3.2.1.1.3

выми актами;	граммного материала, умение выделить главные положения в изученном материале правильность интерпретации полученных результатов	ла, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.		
Уметь: оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;				

3.2.1.1.1 Что относится к документам по стандартизации в соответствии с Федеральным законом

3.2.1.1.2 Что такое типизация объектов стандартизации

3.2.1.1.3 Что такое упорядочение объектов стандартизации

#### **4.1. ПК 1.3 Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.**

#### **4.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества**

4.2.1. Текущий контроль успеваемости.

4.2.1.1 Тема 2.1 Потребительские свойства продукции и показатели безопасности

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале правильность интерпретации полученных результатов	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать	Устный опрос, тестирование	4.2.1.1.1. 4.2.1.1.2 4.2.1.1.3
Уметь: приводить внесистемные величины измерений в соответствие с действующими				4.2.1.1.1 4.2.1.1.2

стандартами и международной системой единиц СИ.		практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.		4.2.1.1.3
---	--	--	--	-----------

4.2.1.1.1 Установление типов и подтипов зерна по стандартам

4.2.1.1.2 Дайте определение «Межгосударственный стандарт»

4.2.1.1.3 Дайте определение «Декларирование соответствия»

## 5.1. ПК 1.4 Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.

### 5.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

5.2.1. Текущий контроль успеваемости.

5.2.1.1 Тема 2.1 Потребительские свойства продукции и показатели безопасности

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: основные положения Государственной системы стандартизации и сертификации Российской Федерации;	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале правильность интерпретации полученных результатов	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Устный опрос, тестирование	5.2.1.1.1. 5.2.1.1.2 5.2.1.1.3
Уметь: применять положения Государственной системы стандартизации и сертификации				5.2.1.1.1 5.2.1.1.2 5.2.1.1.3

5.2.1.1.1 Определение свежести зерна.

5.2.1.1.2 Определение влажности зерна стандартным методом и на электровлагомерах.

#### 5.2.1.1.3 Определение сорной и зерновой примеси

### 6.1. ПК 1.5 Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.

#### 6.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

##### 6.2.1. Текущий контроль успеваемости.

##### 6.2.1.1 Тема 2.1 Потребительские свойства продукции и показатели безопасности

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале правильность интерпретации полученных результатов	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Устный опрос, тестирование	6.2.1.1.1. 6.2.1.1.2 6.2.1.1.3
Уметь: решать задачи в области профессиональной деятельности.				6.2.1.1.1 6.2.1.1.2 6.2.1.1.3

6.2.1.1.1 Дайте определение, что такое самосогревание

6.2.1.1.2 Дайте определение, что такое естественная убыль

6.2.1.1.3 Что относится к биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении

### 7.1. ПК 1.6 Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.

#### 7.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

##### 7.2.1. Текущий контроль успеваемости.

7.2.1.1 Тема 2.1 Потребительские свойства продукции и показатели безопасности

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: формы подтверждения качества;	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале правильность интерпретации полученных результатов	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Устный опрос, тестирование	7.2.1.1.1. 7.2.1.1.2 7.2.1.1.3
Уметь: формировать отчетность по подтверждению качества;.				7.2.1.1.1 7.2.1.1.2 7.2.1.1.3

7.2.1.1.1 Какой принцип технического регулирования носят запретительный характер

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

7.2.1.1.3 Что относится к микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении

7.2.1.2 Тема 3.1 Потребительские свойства продукции животноводства

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: формы подтверждения качества;	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать	Устный опрос, тестирование	7.2.1.2.1. 7.2.1.2.2 7.2.1.2.3

Уметь: формировать отчетность по подтверждению качества;.	главные положения в изученном материале правильность интерпретации полученных результатов	теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.		
				7.2.1.1.1 7.2.1.1.2 7.2.1.1.3

7.2.1.2.1 К органолептическим свойствам молока относят

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

7.2.1.2.3 Назовите выход мяса в туше (%) свиней мясного и беконного направления продуктивности.

## 8.1. ПК 2.2 Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.

### 8.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

8.2.1. Текущий контроль успеваемости.

8.2.1.1 Тема 3.1. Потребительские свойства продукции животноводства

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	правильность ответа на теоретический вопрос, объем теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи	Устный опрос, тестирование	8.2.1.1.1. 8.2.1.1.2 8.2.1.1.3



Уметь: решать задачи в области профессиональной деятельности.	але правильность интерпретации полученных результатов	ские задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.		8.2.1.1.1 8.2.1.1.2 8.2.1.1.3
---	---	--	--	-------------------------------------

8.2.1.1.1 Какие параметры стерилизации молока при одноступенчатом способе

8.2.1.1.2 Какие параметры тепловой обработки молока при производстве топленого молока

8.2.1.1.3 Какая оптимальная влажность воздуха в птичнике при содержании кур- несушек

## **9.1. ПК 2.4 Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.**

### **9.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества**

9.2.1. Текущий контроль успеваемости.

9.2.1.1 Тема 3.1. Потребительские свойства продукции животноводства

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: методики определения показателей качества в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных	правильность ответа на теоретический вопрос, объём теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Устный опрос, тестирование	9.2.1.1.1. 9.2.1.1.2 9.2.1.1.3
Уметь: -уметь применять методики определения показателей качества в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных	але правильность интерпретации полученных результатов			9.2.1.1.1 9.2.1.1.2 9.2.1.1.3

9.2.1.1.1 Какая температура воздуха в свиарнике для откорма является оптимальной

9.2.1.1.2 Дайте определение упитанности

9.2.1.1.3 Дайте определение, что такое «партия скота»

**10.1. ПК 2.5 Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.**

**10.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества**

10.2.1. Текущий контроль успеваемости.

10.2.1.1 Тема 3.1. Потребительские свойства продукции животноводства

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: методики определения показателей качества в области первичной переработке, хранении продукции животноводства	правильность ответа на теоретический вопрос, объем теоретических знаний в рамках программного материала, умение выделить главные положения в изученном материале	полное овладение содержанием учебного материала, владение понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Устный опрос, тестирование	10.2.1.1.1. 10.2.1.1.2 10.2.1.1.3 10.2.1.1.4
Уметь: уметь применять методики определения показателей качества в области первичной переработке, хранении продукции животноводства	правильность интерпретации полученных результатов			10.2.1.1.1. 10.2.1.1.2 10.2.1.1.3 10.2.1.1.4

10.2.1.1.1 Что такое предубойная выдержка птицы

10.2.1.1.2 Что такое кишки-сырец

10.2.1.1.3 Что такое охлажденное мясо птицы

10.2.1.1.4 Какие происходят изменения в мясе при хранении

## 6. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний и умений.

### 6.1. Рубежный контроль.

#### 6.1.1. Рубежный контроль 5 недель.

##### 6.1.1.1. Форма контроля – *среднее арифметическое всех оценок за текущий рубеж.*

##### 6.1.1.2. Процедура проведения: Выставляется средняя арифметическая оценка за все текущие занятия.

##### 6.1.1.3. Шкала оценивания

Оценка	Описание оценки
отлично	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 4,5 до 5.
хорошо	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 3,5 до 4,4.
удовлетворительно	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 2,5 до 3,4.
неудовлетворительно	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 2 до 2,4.

#### 6.1.2. Рубежный контроль 9 недель.

##### 6.1.2.1. Форма контроля – *среднее арифметическое всех оценок за текущий рубеж.*

##### 6.1.2.2. Процедура проведения: выставляется средняя арифметическая оценка за все текущие занятия.

##### 6.1.2.3. Шкала оценивания

Оценка	Описание оценки
отлично	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 4,5 до 5.
хорошо	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 3,5 до 4,4.
удовлетворительно	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 2,5 до 3,4.
неудовлетворительно	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 2 до 2,4.

#### 6.1.3. Рубежный контроль 13 недель.

##### 6.1.3.1. Форма контроля – *контрольная работа.*

##### 6.1.3.2. Процедура проведения – контрольная работа проводится на бумажных носителях и включает в себя 4 задания по изученным темам данного рубежа. Каждое подзадание оценивается в 1 балл.

##### 6.1.3.3. Шкала оценивания

Оценка	Описание оценки
отлично	6,5-7 баллов
хорошо	5-6 баллов
удовлетворительно	3,5-4,5 балла
неудовлетворительно	3 и меньше баллов

### *Пример варианта теста.*

#### Вариант №1.

1. Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности называется...

- а) Государственной системой обеспечения единства измерений
- б) Квалиметрией
- +в) Метрологией
- г) Стандартизацией.

2. Стандартизация — это.....

а) деятельность по совершенствованию предметов, орудий и приемов труда, постоянно фиксирующая наиболее удачные результаты трудовой деятельности; б) 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.

+в) деятельность связанная с необходимостью строительства большого количества объектов.

г)Нет правильного ответа

3. Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации

а) Региональный стандарт

б) Международный стандарт

+ в)Межгосударственный стандарт

г)Нет правильного ответа

4. Сколько основных физических величин приняты в СИ?

а)+7

б)6

в)8

г)10

5. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

в)Лежкость

б)Продуктивность

+в)Качество

г) нет правильного ответа

6. К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению.

а)К четвертому

б)Ко второму

+в)К третьему

7. При какой концентрации молочной кислоты тормозится деятельность вредных микроорганизмов:

а) 0,1-0,2%

б) менее 0,05%

+в) более 0,5%

**БУЗУЛУКСКИЙ ГИДРОМЕЛИОРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ-ФИЛИАЛ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Оценочные материалы для проведения текущего контроля и  
промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине  
ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества  
(промежуточная аттестация)**

**Специальность 35.02.20** Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**РАЗРАБОТЧИК:**  
Помазкина Е.А.

Бузулук, 2025 г.

**Форма проведения промежуточной аттестации:** экзамен в виде тестирования и выполнения заданий. Будут использоваться варианты на бумажных носителях. Студенту предлагается ответить на 30 заданий, из которых 7 тестовых заданий и 23 открытых вопроса. На подготовку ответов на вопросы заданий студентам отводится 45 минут.

**Критерии оценки:** Каждое тестовое задание будет оцениваться на 1 балл, каждое открытое задание – на 2 балла. Система оценок представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Система оценок.

Диапазон оценки, в баллах	экзамен
[45;53]	отлично – (5)
[35;45)	хорошо – (4)
[27;35)	удовлетворительно – (3)
[0;27)	неудовлетворительно – (2)

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	должен уметь: -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; должен знать: - современные средства поиска информации, документац систем качества	Правильность выбора; обоснованность

1. В каких случаях проводится добровольная сертификация  
а) когда у производителя недостаточно материальных средств  
б) когда производитель обращается в не аккредитованную лабораторию  
+в) когда нормы продукции не касаются требований их безопасности  
г) когда несоответствие стандартам затрагивает экономические интересы крупных финансово-промышленных групп отраслей индустрии и сферы услуг.

2. Формы подтверждения соответствия установлены в законе о (об)...

- а) обеспечении единства измерений
- б) сертификации продукции и услуг
- +в) техническом регулировании
- г) стандартизации.

3. Теоретической базой стандартизации является...

- а) оптимальность требований
- +б) система предпочтительных чисел
- в) количественные методы оптимизации
- г) система единиц физических единиц

4. Технические средства, хранящие единицу величины и позволяющие сопоставить измеряемую величину с её единицей - ...

- +а) средства измерений
- б) приспособления для измерений
- в) измерительные возможности
- г) устройства для измерений
- д) создание запаса поверенных КИП.

5. Дайте определение, что такое метрология ?

Ответ: Метрология - это наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.

6. На какой срок испытательным лабораториям выдается аттестат аккредитации?

Ответ: Аттестат аккредитации испытательной лаборатории выдаётся бессрочно, но срок действия ежегодно продлевается при прохождении инспекционного контроля

7. В обязанности метрологической службы предприятия входит. . .

Ответ: В обязанности метрологической службы предприятия входят разработка графика поверки всех средств измерений и контроль за его исполнением, остановка техпроцесса при использовании не поверенных средств измерений и изъятие не поверенных средств измерений из числа действующих в техпроцессе.

8. Принципы управления качеством продукции.

Ответ: Некоторые принципы управления качеством:

Ориентация на клиента и устойчивый успех. Для каждой компании желания клиента должны быть на первом месте.

Лидерство. Менеджеры всегда должны быть образцом для подражания, чтобы повысить удовлетворённость сотрудников и повысить производительность.

Обязательства. Каждой компании нужны люди, которые мотивированы и активно вовлечены в работу.

Стандартизация процессов. Установление чётких процедур и стандартов помогает обеспечить последовательность и предсказуемость результатов.

Измерение и анализ. Регулярный анализ данных о качестве позволяет идентифицировать области для улучшения и эффективно реагировать на возникающие проблемы.

Вовлечение сотрудников. Обучение и мотивация сотрудников на всех уровнях участвовать в процессах контроля и улучшения качества.

Фокусирование на потребителе. Слушать отзывы и предложения клиентов, адаптировать продукты и услуги для удовлетворения их потребностей.

#### 9. Особенности управления качеством с.-х. продукции

Ответ: Зависимость от природных факторов. Перечень, объёмы и качество производимой продукции определяются угодьями, климатическими и географическими особенностями хозяйства. Неоднородность продукции. Состав, качество и однородность продукции сельского хозяйства может существенно изменяться под воздействием неуправляемых факторов. Важно использовать всю полученную продукцию с учётом её неоднородности. Влияние факторов времени. Сезонность работ, продолжительность светового дня, биологические циклы животных и растений, а также неравномерность потребностей рынка оказывают значительное влияние на качество продукции АПК. Большая доля природных ресурсов в основных производственных фондах. Как правило, истощённые угодья нецелесообразно просто выводить из производства и заменять новыми, подобно устаревшему оборудованию. Важность мониторинга состояния производства. Постоянные наблюдения и анализ погодных условий, структуры и состояния почв, фитосанитарного и физиологического состояния посевов, отслеживание состояния животных, запасов кормов, техники и т. д. позволяют определять и своевременно устранять причины, ведущие к снижению качества продукции.

#### 10. Сущность стандартизации.

Ответ: Сущность управления качеством продукции заключается в обеспечении качества продукции и процессов с учётом требований клиентов, экономической эффективности, законодательства и окружающей среды. Этот процесс включает не только проверки и тестирование, но и постоянное улучшение всех аспектов работы.

#### 11. Государственная система стандартизации РФ.

Ответ: Государственная система стандартизации (ГСС) РФ — это механизм, который определяет организационные, методические и практические основы стандартизации в стране

#### 12. Аспекты, которые регламентирует Государственная система стандартизации (ГСС)

Ответ: Некоторые аспекты, которые регламентирует ГСС РФ: положение об органах и службах стандартизации; категории и виды стандартов; порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов; построение, содержание и



изложение стандартов; государственный контроль за внедрением и соблюдением стандартов; межотраслевые системы стандартов; информационное обеспечение деятельности в сфере стандартизации и её экономическая эффективность.

13. Нормативные документы по стандартизации.

Ответ: Федеральный закон «О стандартизации в РФ», Федеральный закон «О техническом регулировании». План мероприятий («дорожная карта») развития стандартизации в Российской Федерации на период до 2027 года (письмо Правительства Российской Федерации. Постановление Правительства Российской Федерации «О Федеральном информационном фонде стандартов». Общероссийский классификатор стандартов ОК 001-2021 (ИСО МКС). Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «О взаимодействии технических комитетов при разработке документов в области национальной стандартизации». Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Порядок и условия применения международных стандартов, региональных стандартов, межгосударственных стандартов и региональных сводов правил, а также стандартов иностранных государств и сводов правил иностранных государств» и др

14. Дайте определение Государственный стандарт.

Ответ: Государственный стандарт — это документ, устанавливающий требования к продукции, услугам, процессам и системам управления качеством. Он разрабатывается государственными органами и утверждается уполномоченными организациями.

15. Задачи и структура международной организации по стандартизации. (ИСО)

Ответ: Задачи Международной организации по стандартизации (ИСО) — содействие развитию стандартизации и смежных видов деятельности в мире с целью обеспечения международного обмена товарами и услугами, а также развития сотрудничества в интеллектуальной, научно-технической и экономической областях

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	должен уметь: -применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; должен знать:	Правильность выбора; обоснованность

действовать в чрезвычайных ситуациях	-основные требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	
---	--	--

1. Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности называется...

- а) Государственной системой обеспечения единства измерений
- б) Квалиметрией
- +в) Метрологией
- г) Стандартизацией.

2. К задачам метрологии не относится:

- а) Разработка теории, методов и средств измерений и контроля;
- б) Обеспечение единства измерений;
- в) Разработка методов оценки погрешностей.
- г) Установление требований к качеству продукции с учетом ее безопасности.

3. Метрология, как наука, занимается величинами:

- а) Математическими;
- +б) Физическими
- в) Идеальными
- г) Вычисляемыми

4. Наибольшее количество действий можно выполнить по шкале...

- +а) отношений
- б) интервалов
- в) порядка
- г) наименований

5. Средством измерения называют...

Ответ: техническое средство (или их комплекс), используемое при измерениях и имеющее нормированные метрологические характеристики

6. Эталон – это

Ответ: высокоточная мера, предназначенная для воспроизведения и хранения единицы величины с целью передачи ее размера другим средствам измерений.

7. Первичный эталон –

Ответ: эталон, обеспечивающий воспроизведение единицы с наивысшей в стране (по сравнению с другими эталонами той же единицы) точностью.

8. Государственный первичный эталон –

Ответ: первичный эталон, признанный решением уполномоченного на то государственного органа в качестве исходного на территории государства

9. Основная погрешность – это

Ответ: погрешность средств измерений при нормальных условиях эксплуатации

10. К документам по стандартизации в соответствии с Федеральным законом относятся:

Ответ: документы национальной системы стандартизации; стандарты организаций; технические условия; своды правил; документы по стандартизации, которые устанавливают обязательные требования в отношении оборонной продукции

11. Упорядочение объектов стандартизации – это

Ответ: универсальный метод в области стандартизации продукции, процессов и услуг.

12. Селекция объектов стандартизации – это

Ответ: деятельность, заключающаяся в отборе таких конкретных объектов, которые признаются целесообразными для дальнейшего производства и применения в общественном производстве.

13. Симплификация – это

Ответ: деятельность, заключающаяся в отборе таких конкретных объектов, которые признаются нецелесообразными для дальнейшего производства и применения в общественном производстве.

14. Типизация объектов стандартизации – это

Ответ: деятельность по созданию типовых (образцовых) объектов – конструкций, технологических правил, форм документации.

15. Оптимизация объектов стандартизации заключается в ...

Ответ: нахождении оптимальных главных параметров (параметров назначения), а также значений всех других показателей качества и экономичности.

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	должен уметь: - оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; должен знать:	Правильность выбора; обоснованность

	-правила оформления технологической и технической документации в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;	
--	---	--

1. Стандартизация — это.....

- а) деятельность по совершенствованию предметов, орудий и приемов труда, постоянно фиксирующая наиболее удачные результаты трудовой деятельности;
- б) 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.
- +в) деятельность связанная с необходимостью строительства большого количества объектов.
- г) Нет правильного ответа

2. Техническое регулирование – это .....

- а) регулирование процесса производства технической продукции;
- б) правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, к процессам и услугам, а также в области применения на добровольной основе требований к продукции, процессам и услугам и правовое регулирование отношений в области оценки их соответствия;
- +в) процесс установления взаимоотношений производителя продукции с поставщиками.
- г) Нет правильного ответа

3. Технический регламент – это...

- а) утвержденный процесс производства продукции и поставки ее потребителю;
- б) свод правил и инструкций должностных лиц занятых в процессе производства продукции;
- в) документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования;
- г) Нет правильного ответа

4. Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации

- а) Региональный стандарт
- б) Международный стандарт
- + в) Межгосударственный стандарт
- г) Нет правильного ответа

5. Сертификация – это...

Ответ: это процесс официального подтверждения соответствия товара, услуги или системы определённым стандартам или нормативам. Направлена на обеспечение качества и безопасности продукции, а также на повышение доверия потребителей.

6. В соответствии с действующим законодательством комплекс документов по стандартизации включает:

Ответ: документы национальной системы стандартизации; общероссийские классификаторы; стандарты организаций, в том числе технические условия; своды правил

7. Документы национальной системы стандартизации включают:

Ответ: основополагающие национальные стандарты, стандарты на продукцию, стандарты на услуги, стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, стандарты на термины и определения.

8. Оценка эффективности стандартизации должна производиться ...

Ответ: по всему жизненному циклу продукции

9. Сертификация продукции происходит по следующим основным этапам:

Ответ: подача заявки на сертификацию; рассмотрение и принятие решения по заявке; отбор, идентификация образцов и их испытания; проверка производства (если это предусмотрено схемой сертификации); анализ полученных результатов, принятие решения о возможности выдачи сертификата; выдача сертификата соответствия; инспекционный контроль за сертифицированной продукцией в соответствии со схемой сертификации.

10. При проверке технологического процесса контролируется:

Ответ: полнота технологической документации; соответствие оборудования требованиям технологического процесса; соответствие квалификации исполнителя требованиям технологического процесса; соблюдение технологической дисциплины; соответствие оснастки, КИП и инструментов требованиям технологического процесса.

11. При оценке системы качества проверяется:

Ответ: политика в области качества; руководство по качеству; соответствие элементов системы качества установленным требованиям; эффективность системы качества с точки зрения достижения целей в области качества.

12. Регистрационные методы применяют для ...

Ответ: оценки безопасности услуг (пожарной, санитарной, транспортной, имущественной). Оценку проводят по документам (заключения органов Госпожнадзора, Госсанэпиднадзора, санитарные паспорта транспорта, медицинские книжки персонала, свидетельства о проверке, сертификаты о калибровке и т.п.).

13. Органолептические методы используют для...

Ответ: оценки санитарного состояния помещений предприятий общественного питания и торговли.

14. Декларирование соответствия – это ...

Ответ: форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов; декларация о соответствии - документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

15. Идентификация продукции – это...

Ответ: установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	должен уметь: - приводить внесистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. должен знать: - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Правильность выбора; обоснованность

1. В каком году была принята международная система единиц СИ?

- а) 1960
- б) 1948
- в) 1950
- г) 1963

2. Сколько основных физических величин приняты в СИ?

- а) 7
- б) 6
- в) 8
- г) 10

3. Маркировка продукции знаком соответствия государственных стандартов является процедурой...

- а) Добровольной
- +б) Обязательной
- в) Свободной
- г) Запрещенной

4...- соотношение общего эффекта применения результатов работ по стандартизации и затрат на их применение

- а) Качество
- б) Эффективность+
- в) Свойство
- г) Характеристика

5. Цель измерения – это...

Ответ: получение значения этой величины в форме, наиболее удобной для пользования.

6. С помощью измерительного прибора сравнивают...

Ответ: размер величины, информация о котором преобразуется в перемещение указателя, с единицей, хранимой шкалой этого прибора.

7. Измерение – это...

Ответ: совокупность операций, выполняемых с помощью технического средства, хранящего единицу величины, позволяющего сопоставить измеряемую величину с ее единицей и получить значение величины.

8. Разность между показанием СИ и истинным значением измеряемой ФВ- это...

Ответ: Погрешность СИ

9. На территории РФ система единиц СИ действует с...

Ответ: 1 января 1982 г

10. Метод измерений, в котором измеряемую величину сравнивают с величиной, воспроизводимой мерой – это...

Ответ: Метод сравнения с мерой

11. Косвенные измерения - это такие измерения, при которых...

Ответ: Искомое значение величины определяют на основании результатов прямых измерений других физических величин, связанных с искомой известной функциональной зависимостью

12. Относительная погрешность измерения...

Ответ: абсолютная погрешность, деленная на действительное значение

13. Неинформативным параметром входного сигнала СИ называют...

Ответ: Параметр, не используемый для передачи значения измеряемой величины

14. По роли, выполняемой в системе обеспечения единства измерений, СИ делятся на...

Ответ: Метрологические, рабочие

15. По уровню стандартизации средства измерений подразделяются на...

Ответ: Стандартизированные, нестандартизированные

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 1.4 Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	должен уметь: - применять положения Государственной системы стандартизации и сертификации должен знать: - основные положения Государственной системы стандартизации и сертификации Российской Федерации;	Правильность выбора; обоснованность

1. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

в) Лежкость

б) Продуктивность

+в) Качество

г) нет правильного ответа

2. К какой степени качества относятся продукты полноценные, или стандартные, по всем показателям отвечающие требованиям стандартов (качество дифференцировано по товарным сортам и классам), пригодные к употреблению на определенные цели без каких-либо ограничений и реализуемые по установленным ценам:

+а) К первому

б) Ко второму



в)К третьему

г)К третьему

3.К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

а)К первому

+б)Ко второму

в)К четвертому

г) К пятому

4. К какой степени качества относятся продукты не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели

а)К четвертому

б)Ко второму

+в)К третьему

г)Нет правильного ответа

5. Уровень качества, заложенный в проекте, обеспечивается на стадии

Ответ: производства

6. Совокупность взаимосвязанных процессов изменения состояния продукции при ее создании и использовании — это:

Ответ: жизненный цикл продукции

7. Продукция, отвечающая всем требованиям потребителя, разрабатывается на этапе

Ответ: проектирования

8. Понятие цикла непрерывных технологических изменений на основании статистического контроля качества впервые ввел:

Ответ: В. Шухарт

9. Разновидности пшеницы:

Ответ: Альбидум, Лютесценс, Мильтурум

10. Чистота семян- это

Ответ: Содержание в семенном материале семян основной культуры

11. Инокуляция-это

Ответ: Обработка семян биологическим бактериальным препаратом

12. Из какой культуры получают перловую крупу?

Ответ: Ячмень

13. Какое удобрение может вызвать полегание и снизить качество продукции?

Ответ: Азотное

14. Какие периоды проходит картофель во время хранения?

Ответ: Дозревания, Покоя, Пробуждение

15. Хранение продуктов при пониженных и низких температурах, которые замедляют процессы обмена веществ в тканях, снижают активность ферментов, приостанавливают развитие микроорганизмов, называется:

Ответ: термоанабиоз

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 1.5 Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.	должен уметь: - решать задачи в области профессиональной деятельности. должен знать: - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Правильность выбора; обоснованность

1. К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению.

а) К четвертому

б) Ко второму

+в) К третьему

2. К механическим потерям при хранении относятся:

+а) просыпи

б) самосогревание

в) прорастание

3. К биологическим потерям при хранении относятся:

а) просыпи

+б) самосогревание

в) растреска

4. Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются  
+а)естественной убылью  
б)технической убылью  
в)техническим браком

5. Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:

Ответ: скрытыми

6. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

Ответ: Температура, относительная влажность воздуха, газовый состав воздуха, освещенность

7. Биотическими факторами, влияющими на сохранность продуктов, являются:

Ответ: биохимические процессы

8. К биохимическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

Ответ: анаэробное дыхание, аэробное дыхание

9. К микробиологическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:

Ответ: Плесневение, брожение

10. Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:

Ответ: Биоз

11. К принципу, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности относится:

Ответ: Эубиоз

12. Принцип хранения плодов и овощей сразу же после уборки в свежем виде в течение определенного периода времени в естественных условиях, но не в специальных хранилищах, называется

Ответ: Гемобиоз

13. Хранение продуктов при пониженных и низких температурах, которые замедляют процессы обмена веществ в тканях, снижают активность ферментов, приостанавливают развитие микроорганизмов, называется:

Ответ: Термоанабиоз

14. Хранение продукции в охлажденном состоянии, при пониженных температурах, близких к  $0^{\circ}\text{C}$ , называется

Ответ: Психроанабиоз

15. Хранение продуктов в замороженном состоянии при низких отрицательных температурах, называется

Ответ: Криоанабиоз

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 1.6 Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде	должен уметь: - формировать отчетность по подтверждению качества;. должен знать: -формы подтверждения качества;	Правильность выбора; обоснованность

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Общероссийский классификатор стандартов – это...

Ответ: документ, содержащий систематизированный перечень кодов и наименований стандартов, разработанный и утвержденный в установленном порядке, обязательный для применения на различных уровнях управления.

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

Ответ: безопасность; взаимовыгодность; взаимозаменяемость; обязательность; перспективность; применимость

7. Какой принцип технического регулирования носят запретительный характер:

Ответ: внебюджетное финансирование, государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.

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

Ответ: комплексность

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

Ответ: взаимовыгодность

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

Ответ: услуга.

11. Порядок разработки стандарта:

Ответ: 1-я стадия — организация разработки стандарта; 2-я стадия — разработка проекта стандарта (первая редакция); 3-я стадия — разработка проекта стандарта (окончательная редакция) и представление его для принятия; 4-я стадия — принятие и государственная регистрация стандарта; 5-я стадия — издание стандарта

12. Какие основные законодательные акты составляют нормативную базу работ по стандартизации?

Ответ: Федеральный закон №162-ФЗ «О стандартизации» от 29.06.2015, Федеральный закон №102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений» от 27.04.1993, Федеральный закон №2300-1 «О защите прав потребителей» от 07.09.1992.

13. Объектами межгосударственной стандартизации являются:

Ответ: общетехнические нормы и требования, в т.ч. единый технический язык; типоразмерные ряды и типовые конструкции изделий общемашиностроительного применения; совместимые программные и технические средства информационных технологий, справочные данные; справочные данные о свойствах материалов и веществ; объекты крупных промышленных и хозяйственных комплексов; объекты крупных межгосударственных социально-экономических и научно-технических программ; взаимопоставляемая продукция, выпускаемая в ряде государств.

14. Экономический эффект стандартизации получается в результате...

Ответ: уменьшения затрат (издержек) при проектировании, подготовке производства, в процессе производства, при обращении, применении (эксплуатации) и утилизации в связи с применением конкретного стандарта (группы стандартов).

15. Основными источниками экономического эффекта от стандартизации являются:

Ответ: экономия, полученная от повышения качества продукции и услуг; экономия от увеличения массовости и серийности продукции, концентрации производства и снижения эксплуатационных расходов в результате сокращения излишнего разнообразия однородной продукции.

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 2.2 Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	должен уметь: - решать задачи в области профессиональной деятельности. должен знать: - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Правильность выбора; обоснованность

1. При какой концентрации молочной кислоты тормозится деятельность вредных микроорганизмов:

- а) 0,1-0,2%
- б) менее 0,05%
- +в) более 0,5%

2. Комплекс сочетающихся специализированных линий и гибридов птицы, полученным по определенным схемам скрещиваний, называется:

- а) Семейство
- +б) Кросс
- в) Семья
- г) Линия

3. К биохимическим процессам в продуктах относится:

- а) брожение
- + б) гидролиз
- в) гниение

4. Для нестандартной продукции характерно следующее:

- а) не допускается к реализации
- +б) не отвечает требованиям стандарта хотя бы по одному показателю качества
- в) не пригодна к употреблению в пищу.

5. Экономия при проектировании (в т. ч. при проведении опытно-конструкторских работ) и подготовке производства обуславливается:

Ответ: широким использованием в новых конструкциях стандартных, унифицированных и покупных изделий; сокращением объема работ по проектированию и подготовке основных объектов производства, специального оборудования, инструмента и технологической оснастки; уменьшением объема работ по разработке и размножению рабочих чертежей и другой технической документации; сокращением времени на согласование и утверждением вновь выпускаемой технической документации

6. Какими свойствами обладает молоко?

Ответ: химические, физические, бактерицидные, технологические, органолептические.

7. Каков средний показатель содержания сухого вещества и воды в молоке?

Ответ: вода - 83-89%, сухое вещество - 11-17%.

8. Какой средний процент жира и белка в молоке?

Ответ: жир - 3,7%, белок - 3,0%.

9. Каковы показатели плотности и кислотности сортового молока?

Ответ: плотность - 1,027 и выше, кислотность - 16-20°Т.

10. Технологические операции, выполняемые при первичной обработке молока – это ...

Ответ: очистка, охлаждение.

11. К органолептическим свойствам молока относят ...

Ответ: вкус, цвет, запах, консистенция.

12. Методы механической обработки молока включают ...

Ответ: очистка, сепарирование, гомогенизация, мембранная обработка.

13. Какое брожение используется при производстве простокваши и йогурта?

Ответ: молочнокислое.

14. Какие параметры стерилизации молока при одноступенчатом способе?

Ответ: 110-120°C 15-30 мин.

15. Какие параметры тепловой обработки молока при производстве топленого молока?

Ответ: 110-120°C 20-30 мин.

<i>Формируемая компетенция</i>	<i>Освоенные знания, умения</i>	<i>Показатель оценки результата</i>
ПК 2.4 Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	должен уметь: - уметь применять методики определения показателей качества в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных должен знать: - методики определения показателей качества в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных	Правильность выбора; обоснованность

1. Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы:

а) скот для убоя;

+б) партия скота;



- в) содержание скота на скотобазе;
- в) классификация скота.

2. Кровь крупного рогатого скота и свиней, собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей:

- +а) пищевая кровь;
- б) осветление крови;
- в) белковая смесь;
- г) черный альбумин.

3. Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш:

- +а) упитанность;
- б) живая масса скота;
- в) классификация скота;
- г) убойная масса скота.

4. Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий:

- +а) контрольный убой скота;
- б) вынужденный убой скота;
- в) спорная группа скота;
- г) карантин скота.

5. Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных – это ...  
Ответ: патологический дефект кишок.

6. Дефект, характеризующийся наличием очажков паразитарного происхождения в подслизистом слое говяжьих кишок размером от 0,5 до 6 мм – это ...

Ответ: прыщ

7. Горький привкус мяса может быть обусловлен, если при нутровке на него попадет...

Ответ: желчь.

8. Удаление жира с кишок называется ...

Ответ: обезжиривание кишок.

9. Отравления животных возможны при поедании?

Ответ: плевела опьяняющего, хвоща болотного.

10. Тимпания возникает при поедании зеленой массы, которая содержит...

Ответ: много белка, воды и мало клетчатки.

11. Какая оптимальная влажность воздуха в птичнике при содержании кур-несушек?

Ответ: 60-70%.

12. Назовите выход мяса в туше (%) свиней мясного и беконного направления продуктивности.

Ответ: 58-65%.

13. Какая температура воздуха в свиарнике для откорма является оптимальной?

Ответ: 16-20 С.

14. Цикл яйценоскости - это ....

Ответ: число яиц, снесенных без интервала.

15. Какая оптимальная влажность воздуха в птичнике при содержании кур-бройлеров?

Ответ: 60-70%.

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 2.5 Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.	должен уметь: - уметь применять методики определения показателей качества в области первичной переработке, хранении продукции животноводства, должен знать: - методики определения показателей качества в области первичной переработке, хранении продукции животноводства,	Правильность выбора; обоснованность

1. Содержание птицы без корма перед сдачей на убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого:

а) предубойная выдержка птицы;

б) просидка;

в) предубойное голодание;

г) голодная выдержка.

2. Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, промытое и разделенное по видам:

а) кишки-полуфабрикат;

- б) кишки-фабрикат;
- +в) кишки-сырец;
- г) серозная лента.

3. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше 25 С:

- +а) остывшее мясо птицы;
- б) охлажденное мясо птицы;
- в) подмороженное мясо птицы;
- г) мороженое мясо птицы.

4. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от 0 до 40 С:

- а) остывшее мясо птицы;
- +б) охлажденное мясо птицы;
- в) подмороженное мясо птицы;
- г) мороженое мясо птицы.

5. Изменения в мясе при хранении.

Ответ: Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Причины, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению. Санитарная оценка мяса.

6. Какие документы необходимо представлять при сдаче скота на мясо?

Ответ: Акт на выбытие животных, Учётный лист убоя и падежа животных

7. Способы оглушения животных

Ответ: Механический, электрический, химический

8. Что такое крупон?

Ответ: часть кожи, полученную при раскрое (крупонировании) тяжёлых шкур

9. Жир-сырец, покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз, называется ...

Ответ: подкожный жир.

10. Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента называется ...

Ответ: забеловка.

11. Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей восковой массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения называется ...

Ответ: воскование тушки птицы.

12. Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота — это ...

Ответ: костный жир.

13. Удаление жира с кишок называется ...

Ответ: обезжиривание кишок

14. Как называется убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы?

Ответ: вынужденный убой скота;

15. Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-каталазным способом крови (или форменных элементов) крупного рогатого скота и свиней, и сухого обезжиренного молока называется ...

Ответ: белковая смесь.