

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
ИМЕНИ Д.К.БЕЛЯЕВА»  
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И АГРОБИЗНЕСА

УТВЕРЖДЕНА  
проректором по учебной и  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_М.С. Манновой  
17 ноября 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Стандартизация и подтверждение соответствия  
сельскохозяйственной продукции»**

Направление подготовки / специальность	<b>35.03.07 Технология производства и переработки с.х. продукции.</b>
Направленность / профиль	<b>Технология производства и переработки продукции растениеводства</b>
Уровень образовательной программы	<b>Бакалавриат</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	<b>4</b>
Трудоемкость дисциплины, час.	<b>144</b>

Разработчик:

Доцент кафедры агрономии и землеустройства

В.А.Алексеев

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Зав.кафедрой агрономии и землеустройства

Г.В.Ефремова

(подпись)

Документ рассмотрен и одобрен на заседании  
методической комиссии факультета

протокол № 01 от 30.10.2021

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» являются:

- формирование у студентов общих понятий о качестве растениеводческой продукции;
- формулировка общих законов и принципов, формирующих понятие качества продукции, понимание взаимосвязи между качеством процесса (технологическим качеством) и конечным качеством продукции ;
- понимание постоянства и непрерывности изучения и совершенствования этой дисциплины агрономического профиля;
- осознание исключительности и особенностей стандартизации продукции растениеводства, работ и услуг агрономического профиля.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом

дисциплина

относится к\*

базовой части образовательной программы

Статус

дисциплины\*\*

обязательная

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины

технология производства продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции растениеводства.

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины

Преддипломная практика

\* базовой / вариативной

\*\* обязательная / по выбору / факультативная

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции /планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную	ИД-1 ОПК-2.Знает общий химический состав зерна и сочной продукции (картофель, овощи).	6
	ИД-2 ОПК-2. Знает качественные характеристики товарного зерна, картофеля, корнеплодов	6,7
	ИД-3 ОПК-2.Знает базисные и ограничительные кондиции на заготавливаемое и поставляемое зерно в Ивановской, Владимирской и др.областях Верхневолжского региона, скидки и надбавки при	6,7

документацию в профессиональной деятельности. ОПК-4 Способен реализовать современные технологии и обосновать их применение в профессиональной деятельности. ПК-13 Способен осуществлять контроль качества и безопасность с.х. сырья и продуктов его переработки		пониженном и повышенном уровне качества продукции.	
		ИД-1 ОПК-4. Умеет отбирать пробы товарного зерна на анализ его качества при сертификации и продаже заготовительным организациям.	4,7
		ИД-2 ОПК-4. Умеет пользоваться стандартами нормирования качества продукции растениеводства.	1,2,3,4
		ИД-1 ПКС-13. Владеет навыками использования стандартов и рекомендаций по оценке качества продукции растениеводства (зерно, картофель, овощи, корма).	4,5,7
		ИД-2 ПК-13. Владеет методикой оценки качества товарного зерна (свежесть, влажность, засорённость, заражённость амбарными вредителями, натура, крупность, выравненность, плёнчатость, стекловидность, клейковина, число падения).	4,5,7

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Основы стандартизации	2	-			УО	
2.	Классификация стандартов	2	-			Т	
3.	Контроль качества продукции	4	-			Т	
4.	Методы оценки качества	4	-			Т	решение ситуационных заданий
5.	Управление качеством труда и продукции в сельском хозяйстве	4	-	-		УО	презентация передового опыта работы СПК «Россия» Гусь-Хрустального района
6.	Стандартизация зерновых, зернобобовых и масличных культур.	8	40	-	12	Т	решение ситуационных заданий
7.	Стандартизация картофеля	4	16	-	12	Т	решение ситуационных заданий

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

#### 4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по семестрам

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Лекции								28		
Лабораторные								-		
Практические								56		
Итого контактной работы								84		
Самостоятельная работа								24		
Форма контроля								Э		

### 5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### 5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Темы индивидуальных заданий:
  - Сущность и содержание сертификации и метрологии.
- Темы, выносимые на самостоятельную проработку:
  - Метрология- наука об измерениях.

#### 5.2. Контроль самостоятельной работы

- Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:
- Устный опрос обучающихся и тестирование.

#### 5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

- При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать:
- Учебно-методическое пособие по дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства» для студентов агротехнологического факультета очного и заочного отделений. – Иваново:, ИГСХА 2015. –122с. Составители: Алексеев В.А., Леднев А.А. (Гриф УМО).
  - Сборники стандартов по зерновым, зернобобовым и масличным культурам.
  - Стандарты на овощную продукцию и картофель.
  - Стандарты на методы испытаний и оценку качества зерна и картофеля.

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции.- М.: ДеЛи плюс, 2013.-512с., 25 экз.
- 2) Трисвятский Л.А. и др. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. М.: Альянс, 2014. – 414с., 100 экз.

## **6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**

- 1) Филатов В.И. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства. М.:Колосс, 2002. – 622с., 73 экз.
- 2) Войсковой А.И. Хранение и оценка качества зерна и семян. Ставрополь, Колос: 2008-148с., 68 экз.
- 3) Пирогов Т.Т. Хранение плодов и овощей. М.: 2010.- 594с., 13 экз.

## **6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)**

<http://mcx.ru>

## **6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

- 1) Учебно-методическое пособие по дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства» для студентов агротехнологического факультета очного и заочного отделений. – Иваново:, ИГСХА 2015. – 122с. Составители: Алексеев В.А., Леднев А.А. (Гриф УМО).

## **6.5. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)**

1. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office
2. Операционная система типа Windows
3. Интернет –браузер

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащённость специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).
2	Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средства обучения, служащими для представления учебной информации
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
5	Помещение для самостоятельной	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с

работы	возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации
--------	--

**Приложение № 1**  
**к рабочей программе по дисциплине (модулю)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»**

**1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе**

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции/планируемые результаты обучения	Форма контроля	Оценочные средства	
1	3	4	5	
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности. ОПК-4 Способен реализовать современные технологии и обосновать их применение в профессиональной деятельности. ПК-13 Способен осуществлять контроль качества и безопасность с.х. сырья и продуктов его переработки	ИД-1 ОПК-2. Знает общий химический состав зерна и сочной продукции (картофель, овощи).	УО,Т,Э.	комплект вопросов к УО,Т и экзамену	
	ИД-2 ОПК-2. Знает качественные характеристики товарного зерна, картофеля, корнеплодов	УО,Т,Э.	комплект вопросов к УО,Т и экзамену	
	ИД-3 ОПК-2. Знает базисные и ограничительные кондиции на заготавливаемое и поставляемое зерно в Ивановской, Владимирской и др. областях Верхневолжского региона, скидки и надбавки при пониженном и повышенном уровне качества продукции.	УО, Т,Э.	комплект вопросов к УО,Т и экзамену	
	ИД-1 ОПК-4. Умеет отбирать пробы товарного зерна на анализ его качества при сертификации и продаже заготовительным организациям.	УО,Т,Э.	комплект вопросов к УО,Т и экзамену	
	ИД-2 ОПК-4. Умеет пользоваться стандартами нормирования качества продукции растениеводства	УО,Т,Э.	комплект вопросов к УО,Т и экзамену	
	Владеет:	ИД-1 ПК-13. Владеет навыками использования стандартов и рекомендаций по оценке качества продукции растениеводства (зерно, картофель, овощи, корма).	УО,Т,Э.	комплект вопросов к УО,Т и экзамену
		ИД-2 ПК-13. Владеет методикой оценки качества товарного зерна (свежесть, влажность, засорённость, заражённость амбарными вредителями, натура, крупность, выравненность, плёнчатость, стекловидность,	УО,Т,Э.	комплект вопросов к УО,Т и экзамену

		клейковина, число падения).		
--	--	-----------------------------	--	--

\* УО- устный опрос, Т- тесты, Э- экзамен

## 2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических 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
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

### **3. Оценочные средства**

#### **3.1. Комплект вопросов к устному опросу и экзамену.**

##### **3.1.1. Вопросы:**

1. Какова сущность понятия: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость, комплексная стандартизация, опережающая стандартизация.
2. Категории стандартов.
3. Виды стандартов.
4. Органы и службы стандартизации.
5. Национальная, региональная и международная стандартизация.
6. Что такое метрология?
7. Что называют физической величиной?
8. Какие вы знаете виды и методы измерений?
9. СИ, погрешность измерений, поверка и калибровка средств измерений.
10. Государственный метрологический контроль и надзор.
11. Оценка соответствия, декларация о соответствии, система сертификации, сертификат соответствия, идентификация продукции и аккредитация.
12. Обязательная и добровольная сертификация.
13. Схемы сертификации.
14. Сертификация пищевых продуктов и с-х сырья.
15. Какова сущность понятия «качество» продукции?
16. Что понимают под свойством продукции и показателем качества?
17. Что такое единичные, комплексные, базовые и определяющие показатели качества?
18. Какие существуют градации качества продукции?
19. Охарактеризуйте дефекты продукции.
20. Классификация методов оценки качества.
21. Контроль качества продукции.
22. Особенности стандартизации продукции растениеводства.
23. Токсичные вещества в продукции растениеводства.
24. Пищевая, биологическая, технологическая и энергетическая ценность продуктов.
25. Классификация токсических соединений в продуктах.
26. Химический состав мятликовых культур и их народнохозяйственное значение.
27. Типы и подтипы зерна пшеницы.
28. Характеристика сильных и ценных пшениц.
29. Особенности химического состава зернобобовых культур.
30. Показатели качества зерна 1-ой группы, 2-ой и 3-ей группы.
31. Особенности оплаты за зерно в зависимости от его фактического качества.
32. Базисные и ограничительные кондиции продовольственного зерна. Понятие зачётная масса, упущенная выгода.
33. Охарактеризуйте пищевую ценность картофеля.
34. Как нормируется качество картофеля в зависимости от его целевого назначения?
35. Особенности оценки качества картофеля, корнеплодов и овощей. Понятие зачётная масса, упущенная выгода, брак, допуски, стандартная и нестандартная часть продукции, отходы и физиологические заболевания.

##### **3.1.2. Методические материалы**



- условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении №2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

### **3.2 Вопросы для тестирования обучающихся.**

#### **3.2.1. Методические указания.**

- тестирование для текущей успеваемости студентов проводится в бумажном формате. На один тест, который включает десять вопросов отводится десять минут. Тест считается правильным, если студент ответил на все вопросы положительно. За каждый неправильный ответ вычитается 0,5 балла.

## **ТЕСТЫ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ**

### **1. Стандартизация – это...**

- 1) деятельность по разработке и утверждению стандартов;
- 2) деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения в сферах производства и обращения продукции и на повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг;
- 3) деятельность по составлению и соблюдению стандартов, содержащих требования к качеству производимой продукции растениеводства;

### **2. Головное учреждение, возглавляющее работу по стандартизации, сертификации и метрологии в РФ.**

- 1) НИИ стандартизации;
- 2) НИИ стандартизации, сертификации и метрологии;
- 3) Росстандарт;
- 4) Правительство РФ;
- 5) министерство сельского хозяйства РФ;

### **3. Стандарт – это...**

- 1) результат работ технического комитета ИСО;

- 2) документ, который разрабатывается НИИ по стандартизации и сертификации;
- 3) нормативный документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются общие правила, принципы и характеристики, требования или методы, касающиеся объектов стандартизации и утвержденные компетентными органами.

#### **4. Объектом стандартизации может быть...**

- 1) только продукция;
- 2) только услуги;
- 3) только абстрактные понятия;
- 4) только процессы;
- 5) продукция, услуги, процессы и абстрактные понятия.

#### **5. Категории стандартов – это...**

- 1) ОСТы и ГОСТы;
- 2) ГОСТы, ОСТы и стандарты предприятий и научно – технических обществ (СТО);
- 3) стандарты на производимую продукцию и услуги;

#### **6. Международные стандарты разрабатываются и утверждаются...**

- 1) в ООН;
- 2) в Евросоюзе (ЕС);
- 3) в Нью – Йорке;
- 4) в ВТО (всемирной торговой организации);
- 5) в Женеве (центральной секретариат ИСО).

**7. Совокупность свойств и признаков продукции или услуг, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные требования в соответствии с их назначениями – это...**

- 1) количество;
- 2) качество;

- 3) эталон;
- 4) норма;
- 5) образец.

#### **8. Единичные показатели качества продукции.**

- 1) всхожесть, влажность; засоренность.
- 2) чистота, всхожесть, свежесть.
- 3) всхожесть, влажность, свежесть.
- 4) свежесть, всхожесть, чистота.
- 5) свежесть, засоренность, чистота.

#### **9. Комплексный показатель качества продукции.**

- 1) свежесть зерна;
- 2) влажность зерна;
- 3) всхожесть зерна;
- 4) чистота зерна;
- 5) засоренность зерна.

#### **10. В основе деления стандартов на категории...**

- 1) отрасли народного хозяйства (напр. промышленность, сельское хозяйство, ВПК);
- 2) сфера распространения и обязательного исполнения стандартов;
- 3) специфика объектов стандартизации;

#### **Показатели качества зерна I группы.**

##### **1. Назовите 4 состояния зерна по влажности:**

- 1) сухое, средней сухости, влажное, средней влажности;
- 2) влажное, средней влажности, сырое, мокрое;

3) сухое, средней сухости, влажное, сырое.

## **2. Влажность (в соответствии с ГОСТом 27186) – это...**

- 1) механически связанная вода в зерне злаков;
- 2) химически связанная вода в зерне хлебов I группы;
- 3) физико-химическая связанная вода;
- 4) физико-химическая и механически связанная с тканями зерна вода, удаляемая в стандартных условиях определения;
- 5) химически, физико-химически и механически связанная с тканями зерна вода, удаляемая в стандартных условиях определения.

## **3. Под влажностью зерна понимают...**

- 1) содержание в зерне не гигроскопической влаги, выраженное в %-ах от массы навески без примесей;
- 2) содержание в зерне гигроскопической влаги, выраженное в %-ах от массы навески вместе с примесями;
- 3) содержание в зерне гигроскопической и химически связанной воды, выраженное в %-ах от массы навески вместе с примесями.

## **4. Оптимальная влажность зерна при хранении:**

- 1) 17% и более;
- 2) 15,5% и более;
- 3) менее 14,5 – 15,5%;
- 4) менее 14%;
- 5) 14,5 – 15,5%.

## **5. Сухому состоянию зерна по влажности соответствует уровень влажности:**

- 1) 17% и более;
- 2) 14% и менее;
- 3) 14,5 – 15,5%;

4) 15,5% и более;

5) 17,1% и более.

**6. В состоянии средней сухости в зерне появляется:**

1) свободная вода;

2) химически связанная вода;

3) физико-химически связанная вода;

4) адсорбированная коллоидами клеток вода;

5) гигроскопически связанная вода.

**7. Критическая влажность зерна это...**

1) такой уровень влажности, при котором в зерне появляется химически связанная вода;

2) такой уровень влажности, при котором удаляется химически связанная вода;

3) такой уровень влажности, при котором в зерне появляется свободная вода.

**8. Базисная кондиция по влажности заготавливаемого зерна в Ивановской области:**

1) 14,0%;

2) 14,5%;

3) 15,0%;

4) 15,5%;

5) 16,0%.

**9. Ограничительная кондиция по влажности для заготавливаемого зерна в Ивановской области:**

1) 15,0%;

2) 17,5%;

3) 19%;

4) 20%;

5) 25%.

**10. Навеска зерна для определения влажности без предварительного подсушивания:**

1) 3,0 г;

2) 5,0 г;

3) 7,0 г;

4) 10 г;

5) 15 г.

**11. Допустимое расхождение между двумя параллельными определениями влажности при использовании сушильного шкафа СЭШ-3М:**

1) 05%;

2) 0,3%;

3) 0,8%;

4) 0,2%;

5) 0,7%.

**12. При продаже зерна государству за каждый процент влажности сверх базисных кондиций осуществляется:**

1) скидка с массы в размере 1%;

2) надбавка к массе 1%;

3) скидка с цены в размере 1%;

4) скидка с цены 5%;

5) скидка с цены в размере 3%.

**Показатели качества зерна**

**1. При продаже зерна государству за каждый % сорной примеси сверх базисных кондиций производится...**

- 1) скидка с цены в размере 1%;
- 2) скидка с цены в размере 2%;
- 3) скидка с цены в размере 3%;
- 4) скидка с массы в размере 0,5%;
- 5) скидка с массы в размере 1%.

**2. При продаже зерна государству за каждый % зерновой примеси сверх базисных кондиций производится...**

- 1) скидка с массы в размере 0,1%;
- 2) скидка с массы в размере 1%;
- 3) скидка с цены в размере 0,1%;
- 4) скидка с цены в размере 0,5%;
- 5) скидка с цены в размере 1%.

**3. В основе деления на сорную и зерновую примеси в зерне лежит...**

- 1) неодинаковое влияние на процесс хранения и качество продуктов при переработке зерна;
- 2) неодинаковый химический состав сорной и зерновой примеси;
- 3) неодинаковый компонентный состав сорной и зерновой примеси.

**4. Базисная норма сорной примеси в зерне пшеницы:**

- 1) 0,1%;
- 2) 0,5%;
- 3) 1,0%;
- 4) 1,5%;
- 5) 3%.

**5. Базисная норма зерновой примеси в зерне пшеницы:**

- 1) 1%;
- 2) 3%;
- 3) 5%;
- 4) 0,5%;
- 5) 0,1%.

**6. Ограничительная кондиция по сорной примеси в зерне пшеницы:**

- 1) 1%;
- 2) 2%;
- 3) 3%;
- 4) 5%;
- 5) 7%.

**7. Ограничительная кондиция по зерновой примеси пшенице:**

- 1) 5%;
- 2) 3%;
- 3) 10%;
- 4) 15%;
- 5) 20%.

**8. При наличии заражённости зерна клещом в I степени производится:**

- 1) скидка с массы 0,5%;
  - 2) скидка с цены 0,5%;
  - 3) скидка с массы 1%;
  - 4) скидка с цены 1%;
- скидка с цены 1,5%.

**9. Заражённость долгоносиком в I степени :**

- 1) 1-5 экземпляров в 1 кг зерна;



- 2) 6-10 экземпляров в 1 кг зерна;
- 3) более 10 экземпляров в 1 кг зерна;
- 4) более 15 экземпляров в 1 кг зерна;
- 5) более 20 экземпляров в 1 кг зерна.

**10. Заражённость клещом в I степени:**

- 1) 1-20 экземпляров в 1 кг зерна;
- 2) свыше 20 экземпляров;
- 3) сплошной “войлочный” слой.

**11. Запахи разложения зерна:**

- 1) амбарный, солодовый, затхлый, гнилостный;
- 2) амбарный, солодовый, затхлый, гнилостный, полынный;
- 3) амбарный, солодовый, затхлый, дымный, полынный.

**12. Сорбционные запахи в зерне:**

- 1) дымный, селёдочный, полынный, нефтепродуктов, ядохимикатов;
- 2) дымный, солодовый, селёдочный, нефтепродуктов и ядохимикатов;
- 3) дымный, затхлый, селёдочный, нефтепродуктов и ядохимикатов.

**Показатели качества зерна II группы – специфические.**

**1. Базисная кондиция натурной массы у пшеницы в Ивановской области:**

- 1) 750 г/л;
- 2) 730 г/л;
- 3) 680 г/л;
- 4) 570 г/л;
- 5) 460 г/л.

**2. Базисная кондиция натурной массы у озимой ржи в Ивановской области:**

- 1) 750 г/л;
- 2) 730 г/л;
- 3) 680 г/л;
- 4) 570 г/л;
- 5) 460 г/л.

**3. Базисная кондиция натуре ячменя в Ивановской области:**

- 1) 750 г/л;
- 2) 730 г/л;
- 3) 680 г/л;
- 4) 570 г/л;
- 5) 460 г/л.

**4. Базисная кондиционная натурная масса овса в Ивановской области:**

- 1) 750 г/л;
- 2) 730 г/л;
- 3) 680 г/л;
- 4) 570 г/л;
- 5) 460 г/л.

**5. Допускаемое расхождение при определении натуре зерновых культур (кроме овса):**

- 1) 13 г/л;
- 2) 5 г/л;
- 3) 10 г/л;
- 4) 7 г/л;
- 5) 15 г/л.

**6. За превышение базисной натуре на 10 г/л предусмотрена:**

- 1) надбавка к массе 0,1%;
- 2) скидка с массы 0,1%;
- 3) надбавка к цене 0,1%;
- 4) скидка с цены 0,1%;
- 5) надбавка к цене 0,2%.

**7. При определении” расчётной” природы у сильной пшеницы, если её влажность превышает базисную на 1% , фактическое значение природы увеличивают на:**

- 1) 3 г/л;
- 2) 5 г/л;
- 3) 10 г/л;
- 4) 15 г/л;
- 5) 2 г/л.

**8. Масса навески для определения клейковины в зерне пшеницы:**

- 1) 5 г;
- 2) 10 г;
- 3) 15 г;
- 4) 20 г;
- 5) 25 г.

**9. Нормированное содержание клейковины в сильной пшенице:**

- 1) 21% и выше;
- 2) 23% и выше;
- 3) 25% и выше;
- 4) 28% и выше;
- 5) 32% и выше.

**10. Нормированная стекловидность у сильной пшеницы (не менее):**

- 1) 45%;
- 2) 50%;
- 3) 55%;
- 4) 60%;
- 5) 65%

#### **11. Показатели качества зерна II группы:**

- 1) влажность, чистота, натура, стекловидность, содержание клейковины;
- 2) натура, стекловидность, содержание клейковины, типовой состав, влажность, масса 1000 семян;
- 3) натура, стекловидность, содержание клейковины, типовой состав, пленчатость, крупность, выравненность;
- 4) натура, стекловидность, содержание клейковины, типовой состав, пленчатость, влажность, свежесть;
- 5) натура, стекловидность, содержание клейковины, типовой состав, пленчатость, крупность, влажность, жизнеспособность.

#### **12. Допустимое расхождение при определении стекловидности:**

- 1) 2%;
- 2) 3%;
- 3) 5%;
- 4) 10%;
- 5) 7%.

### **ТЕСТЫ ПО СЕРТИФИКАЦИИ**

#### **1. Сертификация подтверждает соответствие установленным требованиям:**

- 1) однородности партии товара;
- 2) технического уровня товара;
- 3) параметров безопасности товара;

- 4) показателей экологичности и экономичности товара;
- 5) запросов потребителей товара.

## **2. Цель сертификации:**

- 1) совершенствование производства;
- 2) оценка технического уровня товара;
- 3) доказательство безопасности товара;
- 4) информация потребителей о качестве товара;
- 5) повышение уровня занятости населения.

## **3. Национальный (государственный) орган по сертификации в РФ.**

- 1) Росстандарт;
- 2) Всероссийский НИИ стандартизации, сертификации и метрологии;
- 3) Всероссийский НИИ классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству;
- 4) Торгово-промышленная палата.

## **4. Заявление-декларация производителя товара (услуги) удостоверяет, что продукция (услуга) соответствует:**

- 1) конкретному стандарту;
- 2) сертификату качества;
- 3) сертификату соответствия;
- 4) качеству продукции (услуги);
- 5) декларации независимости.

## **5. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией проводится в течение:**

- 1) года;
- 2) полгода;
- 3) постоянно;
- 4) срока выпуска продукции;
- 5) срока действия сертификата.

## **6. Сертификат соответствия выдает:**

- 1) Торгово-промышленная палата;
- 2) НИИ стандартизации, сертификации и метрологии;

- 3) орган по сертификации;
- 4) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
- 5) Госстандарт России.

**7. Сертификат соответствия удостоверяет, что продукция (услуга) соответствует:**

- 1) нормативным требованиям;
- 2) Закону РФ “О сертификации”;
- 3) Закону РФ “О стандартизации”;
- 4) Закону РФ “О защите прав потребителей”;
- 5) запросам потребителей продукции (услуг);

**8. Для того, чтобы сертификат соответствия был введен в действие, требуется его регистрация в:**

- 1) Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии;
- 2) Государственном реестре;
- 3) Торгово-промышленной палате;
- 4) Правительстве Ивановской области;
- 5) органе по сертификации.

**9. В системе ГОСТ Р сертифицируют:**

- 1) продукцию (услуги);
- 2) системы обеспечения качества;
- 3) и то и другое;
- 4) квалификацию изготовителей;
- 5) квалификацию продавцов.

**10. Схему сертификации в системе ГОСТ Р назначает:**

- 1) орган по сертификации;
- 2) Правительство области;
- 3) изготовитель продукции;
- 4) Росстандарт.
- 5) испытательная лаборатория.

**11. Сертификация обязательна, если:**

- 1) стандарт содержит требования безопасности;

- 2) продукция включена в Перечень обязательной сертификации;
- 3) на продукцию действует технический регламент;
- 4) изготовитель принял решение;
- 5) потребитель выставил встречные требования.

**12. Участники обязательной сертификации:**

- 1) органы государственного управления;
- 2) испытательные лаборатории;
- 3) потребители;
- 4) государственные служащие;
- 5) Правительство РФ.

**13. Добровольная сертификация удостоверяет соответствие продукции (услуг):**

- 1) обязательным требованиям стандарта;
- 2) Закону “О стандартизации”;
- 3) нормативному документу по выбору заявителя.

**14. Испытательная лаборатория может участвовать в сертификации, если она:**

- 1) подала заявку в Госстандарт;
- 2) имеет большой опыт испытаний;
- 3) аккредитована в соответствующей системе;
- 4) имеет необходимое количество финансов;
- 5) имеет необходимое количество продукции.

**15. Изготовитель использует знак соответствия при наличии:**

- 1) сертифицированного товара;
- 2) лицензии на применение знака;
- 3) указания руководителя предприятия.

**16. Лицензию на использование знака соответствия выдает:**

- 1) испытательная лаборатория;
- 2) орган по сертификации;
- 3) руководитель предприятия-изготовителя;
- 4) Госстандарт РФ.

**17. Товар подлежит обязательной сертификации. Продавец принял его к реализации без сертификата соответствия, поскольку изготовитель указал номер стандарта, по которому товар произведен. Законная ли это продажа?:**

- 1) да;
- 2) нет;
- 3) да, но только в течение срока действия сертификата соответствия;
- 4) да, но только в течение срока действия декларации соответствия;
- 5) не совсем.

**18. Продавец обязан прекратить реализацию товара (продукции), если товар:**

- 1) сертифицирован 3,5 года назад;
- 2) не соответствует международным стандартам;
- 3) соответствует НД, но срок действия сертификата истек.

**19. Проведение обязательной сертификации финансирует:**

- 1) государство;
- 2) Госстандарт РФ;
- 3) изготовитель (заявитель).

**20. Государственный контроль за сертифицированной продукцией финансирует:**

- 1) государство;
- 2) Госстандарт РФ;
- 3) изготовитель (заявитель).

**21. Сертификация продукции проводится по схеме 7 “Испытание партии”. Что при этом подлежит испытаниям?:**

- 1) выборка (средняя проба);
- 2) каждое изделие;
- 3) вся партия продукции.

**22. Сертификация продукции проводится по схеме 5 “Сертификация системы качества”. Подвергается ли при этом испытанию продукция?:**

- 1) да;
- 2) нет;
- 3) да, но при требованиях изготовителя;



- 4) да, но при требованиях потребителей;
- 5) иногда.

**23. Методы подтверждения соответствия продукции это:**

- 1) контроль качества;
- 2) сертификация третьей стороной;
- 3) премия за качество;
- 4) оплата услуг;
- 5) методические указания.

**24. Российский знак соответствия удостоверяет соответствие продукции:**

- 1) стандарту;
- 2) требованиям безопасности;
- 3) Закону “О сертификации...”;
- 4) международному стандарту.

**25. Продукция, подлежащая обязательной сертификации, сертифицируется по схеме**

**5. Требуется ли в данном случае сертификация системы обеспечения качества этой продукции?:**

- 1) да;
- 2) нет;
- 3) да, но не обязательно;
- 4) да, но при наличии финансовых средств;
- 5) нет, так как необходимы дополнительные государственные ассигнования.

**26. Государственный надзор за сертифицированными пищевыми товарами проводят:**

- 1) Госстандарт России;
- 2) Минздрав России;
- 3) Госсанэпиднадзор.

**27. В системе сертификации ГОСТ Р проводится сертификация:**

- 1) только обязательная;
- 2) только добровольная;
- 3) и та и другая.

**28. В системе сертификации ГОСТ Р аккредитованы испытательные лаборатории:**

- 1) только России;
- 2) РФ и стран СНГ;
- 3) РФ и других зарубежных стран.

**29. Система сертификации ГОСТ Р – это совокупность нескольких десятков систем сертификации однородной продукции. Их объединяет:**

- 1) Закон “О сертификации...”;
- 2) единство правил и принципов;
- 3) Госстандарт РФ;
- 4) орган по сертификации;
- 5) совокупность всех участников сертификации.