

29

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет  
Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю  
Заведующий кафедрой,  
доцент Т.В. Пазяева



«24» 09 2021 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»**

**Направление подготовки: 2.19.03.04 «Технология  
продукции и организация общественного питания»**

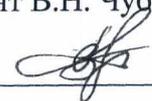
**Профиль подготовки:**

**«Технология и организация централизованного производства кулинарной  
продукции и кондитерских изделий»**

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Разработчик –  
доцент В.Н. Чубко



«24» 09 2021 г.

Тирасполь – 2021 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»** / разраб. В.Н. Чубко. – Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2021. – 6 с.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»** предназначен для аттестации обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки **2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** и является центральным элементом системы оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся и выпускников, на соответствие требованиям Федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС 3+).

Фонд оценочных средств разработан в соответствии со стандартом СТ ПГУ 001.3–2016 «Система менеджмента качества. Положение (типовое) о формировании Фонда оценочных средств для аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования Приднестровского государственного университета им. Т. Г. Шевченко».

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **«Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»** содержит паспорт, материалы текущей и промежуточной аттестации, включая комплект утвержденных контрольно-измерительных материалов.

**ПАСПОРТ**  
**Фонда оценочных средств учебной дисциплины**  
**«Метрология, стандартизация и сертификация продукции**  
**общественного питания»**

**1. Требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания» обучающийся должен:

**знать:**

- законодательные и нормативно-правовые акты, методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и оценке соответствия; основы технического регулирования;
- общую теорию измерений, взаимозаменяемости;
- основные закономерности измерений влияния качества измерений на качество конечных результатов метрологической деятельности, методов и средств обеспечения единства измерений;
- методы и средства контроля качества продукции;
- организацию, технологию сертификации и стандартизации продукции;
- правила проведения контроля, испытания и приемки продукции;
  - физические основы измерений, систему воспроизведения единиц физических величин и передачи размера средствами измерений;
- способы оценки точности (неопределенности) измерений и испытаний и достоверности контроля;
- порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;
- системы качества, порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита.

**уметь:**

- применять действующие стандарты, положения и инструкции по оформлению технической документации; пользоваться основными средствами контроля качества среды обитания;
- применять: контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции;
- методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции и систем качества;
- методы и средства поверки (калибровки) и юстировки средств измерения, правила
- проведения метрологической и нормативной экспертизы документации.

**владеть:**

- требованиями к безопасности технических регламентов;
- методами определения точности измерений;
- навыками работы на контрольно-измерительном и испытательном оборудовании;
- навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности (неопределенности) измерений, испытаний и достоверности контроля.

**Программа оценивания контролируемой компетенции**

<b>Текущая аттестация</b>	<b>Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1	Раздел 1. Научно-методические и организационные основы стандартизации	ОПК-3, ПК-19	Собеседование
2	Раздел 2. Метрология и сертификация продукции общественного питания	ОПК-3, ПК-19	Собеседование
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1	Раздел 1. Научно-методические и организационные основы стандартизации Раздел 2. Метрология и сертификация продукции общественного питания	ОПК-3, ПК-19	Вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»  
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)**

**по итогам освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация  
продукции общественного питания» по направлению подготовки 2.19.03.04  
«Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Цели стандартизации.
2. Задачи стандартизации
3. История стандартизации
4. Показатели товарного качества плодов, овощей и зерна.
5. Классификация стандартов.
6. Государственная система стандартизации.
7. Органы и служба стандартизации, их функции.
8. Лаборатория государственного надзора и метрологии
9. Порядок разработки стандартов.
10. Структура стандартов
11. Сущность показателей качества продукции.
12. Контроль качества продукции в сельском хозяйстве.
13. Разновидности контроля
14. Методы определения качества продукции.
15. Основные факторы, влияющие на качество продукции.
16. Сущность управления качеством продукции.
17. Основные функции управления качеством продукции
18. Правила проведения сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья.
19. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции
20. Государственный надзор за стандартами и средствами измерений.
21. Виды государственного надзора
22. Формы государственного надзора
23. Методы государственного надзора
24. Правовые вопросы стандартизации и качества продукции.
25. Санкции, применяемые при нарушении стандартов и ТУ
26. Нормативные документы по стандартизации в России
27. Применение нормативных документов и характер их требований
28. Законодательная метрология
29. Основные понятия фундаментальной и практической метрологии
30. Средства измерений и правила их выбора
31. История сертификации в России
32. Сущность и содержание сертификации
33. Обязательная сертификация
34. Сущность добровольной и обязательной сертификации
35. Система добровольной сертификации
36. Сертификат соответствия

37. Требования стандартов при переработке зерна в муку
38. Требования стандартов к качеству крупы
39. Ассортимент хлебобулочных изделий и требования стандартов к их качеству
40. Требования, предъявляемые к солено-квашеной овощной продукции
41. Требования к качеству маринованных овощей, плодов и томатопродуктов
42. Качество сушеных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод
43. Требования к качеству плодово-ягодных консервов

***Критерии оценки промежуточного контроля***

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий по программе дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания».

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах основ метрологии, стандартизации и сертификации продукции общественного питания.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –

доцент В.Н. Чубко



«24» 09 2021 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»  
Аграрно-технологический факультет  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
**Вопросы экзаменационного теста по промежуточной аттестации (экзамену)  
по итогам освоения дисциплины  
Б1.Б.12 «Метрология, стандартизация и сертификация  
продукции общественного питания»**

Вопросы к экзамену

**1. Стандарт – это документ:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. определяющий уровень качественных показателей продукта
2. определяющий уровень количественных показателей продукта
3. определяющий уровень надежности продукта

**2. Виды стандартов следующие:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. стандарты правил приема
2. отраслевые стандарты
3. государственные стандарты (ГОСТ).

**3. Категории стандартов следующие:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. стандарты технических условий
2. стандарты марок
3. государственные стандарты (ГОСТ)

**4. В Приднестровье общее руководство деятельностью всех служб и координацию работ по стандартизации осуществляет:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Министерство сельского хозяйства
2. Министерство экономического развития
3. Государственный комитет по стандартизации

**5. Первая стадия разработки всех категорий стандартов предусматривает:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. разработку и утверждение технического задания
2. разработку проекта стандарта и рассылка его на отзыв
3. утверждение стандарта

**6. Средства измерений не подвергаются проверке:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. первичной
2. инспекционной
3. начальной

**7. К качеству с.-х. продукции не предъявляют требования:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. психологические
2. физические
3. химические

**8. Методы определения качества продукции:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. лабораторные
2. эргономические
3. экономические

**9. Цели обязательной сертификации:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. доказательства безопасности товара
2. совершенствование производства,
3. гарантия технического уровня продукции

**10. Сертификат соответствия выдает:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. орган по сертификации
2. испытательная лаборатория
3. Госстандарт

**11. Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний образцов в:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. аккредитованных испытательных лабораториях
2. лабораториях НИИ
3. лабораториях агрофирм

**12. Национальным органом по сертификации товаров и выполненных работ является:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. Министерство сельского хозяйства
2. Министерство экономического развития
3. Госстандарт

**13. Должностным лицам Госстандарта предоставлены права:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. накладывать штрафы на виновных лиц
2. давать предписания о применении экономических санкций при систематическом нарушении стандартов
3. привлекать к уголовной ответственности виновных лиц

**14. К видам госнадзора относят:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. предварительный надзор
2. инспектирование
3. испытания

**15. Методы осуществления госнадзора следующие:**

**Тип вопроса: Одиночный выбор**

1. предварительный надзор
2. текущий надзор
3. инспектирование

## Ответы на вопросы к экзамену

№ вопроса	№ ответа	Содержание ответа
1.	1	определяющий уровень качественных показателей продукта
2.	1	стандарты правил приема
3.	3	государственные стандарты (ГОСТ)
4.	3	Государственный комитет по стандартизации
5.	1	разработку и утверждение технического задания
6.	3	начальной
7.	1	психологические
8.	1	лабораторные
9.	1	доказательства безопасности товара
10.	1	орган по сертификации
11.	1	аккредитованных испытательных лабораториях
12.	3	Госстандарт
13.	2	давать предписания о применении экономических санкций при систематическом нарушении стандартов
14.	1	предварительный надзор
15.	3	инспектирование

### Критерий оценки:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на 85% вопросов теста,

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на 75 % вопросов теста.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; в процессе ответов допускает ошибки по существу вопросов, ответы на 55 % вопросов теста.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы 50% теста.

Составитель –

доцент В.Н. Чубко

  
«24» 09 2021 г.