

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
(НовГУ)

Институт сельского хозяйства и природных ресурсов

Кафедра «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» (ТПСП)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПСП

«__» _____ Л.Ф. Глущенко 2011 г.

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине **«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕРАБОТКИ И
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»**
для специальности 110305.65

РАЗРАБОТАЛ

Ассистент кафедры ТПСП

«__» _____ К.Н. ЛАРИЧЕВА 2011 г.

Принято на заседании кафедры
ТПСП «__» _____ 2011 г.
(Протокол № ____)
Заведующий кафедрой ТПСП

«__» _____ Л.Ф. ГЛУЩЕНКО 2011 г.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства» (1 ЧАСТЬ)

1. Значение консервирования плодов, овощей и ягод. Ассортимент консервированной продукции. Пищевая ценность.
2. Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья (технологические свойства плодоовощного сырья, значение сортоотбора сырья для повышения качества готовой продукции, причины порчи плодоовощного сырья)
3. Методы переработки плодоовощной продукции и их значение.
4. Физические методы консервирования плодов, овощей и ягод.
5. Биохимические и химические методы консервирования плодов, овощей и ягод.
6. Физико-механические и физико-химические методы консервирования.
7. Подготовка плодов, овощей и ягод к переработке (мойка, инспекция, сортировка, калибровка и очистка сырья).
8. Предварительная тепловая обработка плодоовощного сырья.
9. Фасование продукта в тару и ее герметизация (фасование, эксгаустирование, укупорка тары, виды тары).
10. Стерилизация и пастеризация плодово-овощных консервов. Теплофизические и микробиологические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов, режимы стерилизации и факторы их определяющие.
11. Пищевые добавки, используемые в процессе переработки и хранения консервированной плодоовощной продукции.
12. Консервы плодовоовощные в герметичной таре (классификация, общие технологические операции при производстве плодовоовощных консервов).
13. Основы технологии производства овощных натуральных консервов (классификация консервов, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
14. Основы технологии производства овощных закусочных консервов (классификация консервов, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
15. Основы технологии производства овощных обеденных и заправочных консервов (классификация консервов, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
16. Основы технологии производства овощных маринадов (классификация, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
17. Основы технологии томатных консервов (классификация, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
18. Дефекты овощных консервов (дефекты продукта, дефекты потребительской тары, причины возникновения).
19. Основы технологии плодово-ягодных компотов (классификация, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
20. Основы технологии варенья (требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
21. Основы технологии джема (требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
22. Основы технологии повидла (требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).
23. Основы технологии цукатов (требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество продукта).
24. Основы технологии плодов, протертых с сахаром (требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, режимы хранения и их влияние на качество консервов).

25. Основы технологии фруктовых и овощных соков (классификация, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, дефекты соков, фальсификация соков, режимы и сроки хранения соков).
26. Основы технологии квашеных овощей (физико-химические основы квашения, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, дефекты квашеной капусты, режимы хранения и сроки хранения).
27. Основы технологии засола овощей (классификация, требования к сырью, технология производства, оборудование, показатели качества, возможные дефекты соленых овощей, режимы и сроки хранения).
28. Технология сушки плодов, овощей и ягод (классификация сушеных плодов и овощей, подготовка его к сушке, способы сушки, технология производства, оборудование, характеристика готовой продукции, дефекты сушеных овощей и плодов).
29. Технология производства быстрозамороженных овощей, плодов, ягод (классификация, подготовка к замораживанию, технология заморозки, оборудование, условия хранения готовой продукции, дефекты быстрозамороженных плодов, овощей и ягод).
30. Технология производства картофелепродуктов (ассортимент, требования к сырью, технология производства, оборудование, качество готовой продукции).
31. Основы технологии производства крахмала из картофеля (требования к сырью, технологические операции, оборудование, показатели качества готовой продукции).
32. Основы технологии производства растительного масла (сырьё, способы производства, технология производства, рафинация, оборудование, качество готовой продукции, условия и режимы хранения).
33. Технология производства виноградных вин (классификация, требования к сырью, технологические операции, оборудование, показатели качества готовой продукции).
34. Основы пивоварения (классификация пива, характеристика сырья для пивоварения, состав пива и показатели его качества, отходы пивоваренного производства и их использование).
35. Технология производства солода (характеристика, технологические операции, оборудование).
36. Технология производства пива (характеристика, технологические операции, оборудование).
37. Основы технологии свеклосахарного производства (требования к сырью, технологические операции, оборудование, показатели качества готовой продукции).
38. Производство сахара-рафинада (требования к сырью, технологические операции, оборудование, показатели качества готовой продукции).
39. Продукты переработки грибов (требования к свежим грибам, классификация способов переработки грибов, технология производства маринованных грибов, возможные дефекты, показатели качества).
40. Характеристика отходов консервного производства. Утилизация отходов различных производств по переработке плодоовощной продукции.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства» (2 ЧАСТЬ)

1. Технология производства пшеничного хлеба (требования к сырью, технология производства, характеристика готового продукта)
2. Особенности технологии производства ржаного хлеба (требования к сырью, технология производства, характеристика готового продукта).
3. Показатели качества хлебобулочных изделий (методики определения органолептических и физико-химических показателей и их параметры для основных сортов хлеба)
4. Основы технологии производства крупы (классификация, сырье, технология производства, характеристика готового продукта)
5. Технология производства макаронных изделий (требования к сырью, технологические операции и их параметры, качество готовых изделий).
6. Основы технологии производства муки (показатели качества сырья, технология производства, характеристика готового продукта).
7. Определение показателей качества муки (методики определения органолептических и физико-химических показателей и их параметры)
8. Основы технологии производства комбикормов (сырье, виды и рецептуры комбикормов, способы их приготовления)
9. Принципы хранения продуктов: ценоанабиоз, биоз
10. Принципы хранения продуктов: анабиоз, абиоз.
11. Картофель, овощи и плоды как объект хранения. Классификация плодоовощной продукции по лежкости.
12. Классификация факторов, влияющих на качество продукции растениеводства. Задачи, стоящие перед хранением. Потери качества и массы.
13. Факторы, влияющие на качество и лежкость картофеля, овощей и плодов (сортные, климатические, тип почвы, условия увлажнения, удобрение и другие агротехнические характеристики)
14. Физиологические процессы, происходящие в картофеле, овощах и плодах при хранении: дыхание, раневые реакции, созревание и старение, изменение окраски и консистенции.
15. Физиологические расстройства плодоовощной продукции при хранении.
16. Физические свойства картофеля, плодов и овощей, и их влияние на хранение.
17. Период покоя и способы предупреждения прорастания клубней и корнеплодов
18. Влияние насекомых, клещей и нематод на сохранность плодоовощной продукции. Меры предупреждения
19. Микробиологические причины порчи продукции. Меры по предупреждению болезней плодоовощной продукции.
20. Виды потерь плодоовощной продукции: нормируемые и ненормируемые. Количественно-качественный учет продукции, заложенной на хранение.
21. Виды потерь плодоовощной продукции (механические повреждения, прорастание, удушье, повреждение морозом, увядание)
22. Типы и виды теплообмена. Самосогревание продукции. Значение удельной вентиляционной поверхности при размещении картофеля и овощей.
23. Особенности хранения плодоовощной продукции в стационарных хранилищах
24. Способы размещения плодоовощной продукции на хранение.
25. Характеристика систем регулирования режимов хранения
26. Хранение овощей в условиях естественного и активного вентилирования.
27. Роль активной вентиляции в процессах хранения плодоовощной продукции.
28. Хранение плодов, овощей и ягод в модифицированной газовой среде (виды МГС).
29. Хранение овощей и плодов в охлажденном состоянии и газовых средах (РГС)
30. Режимы и способы хранения картофеля
31. Способы хранения капусты продовольственного и семенного назначения в условиях естественного и активного вентилирования.
32. Особенности хранения корнеплодов (влияние условий выращивания, особенности сорта, строение корнеплодов, лежкость)
33. Способы и режимы хранения луковых (лука и чеснока)

34. Условия и режимы хранения тыквенных овощей
35. Условия и режимы хранения зеленых овощей
36. Условия и режимы хранения плодовых овощей
37. Особенности хранения семечковых плодов
38. Особенности хранения косточковых плодов
39. Режимы и способы хранения ягод
40. Состав и свойства зерновой массы
41. Долговечность зерна при хранении (биологическая, хозяйственная и технологическая). Проращивание зерна при хранении и пути его предупреждения. Послеуборочное дозревание. Приемы, ускоряющие этот процесс.
42. Сыпучесть, самосортирование и скважистость зерновой массы. Практическое значение этих свойств.
43. Сорбционные и теплофизические свойства зерна, их значение в практике хранения зерна. Равновесная влажность зерна.
44. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении (сроки хранения, жизнедеятельность зерна, микроорганизмов, насекомых и клещей).
45. Режимы и способы хранения зерна
46. Показатели качества зерна и методы их определения (внешний вид, засоренность, масса 1000 семян, натура зерна, кислотность зерна)
47. Стандартизация продукции растениеводства (значение стандартизации, органы по стандартизации, виды стандартов, особенности содержания стандартов на плоды и овощи).
48. Стандарты на зерновые культуры (разделы и содержание стандартов, перечень показателей и их параметры для основных зерновых культур).
49. Основы сертификации (цель и порядок сертификации, органы по сертификации, схемы сертификации для пищевой продукции).

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ДИСЦИПЛИНЫ

1 Научные принципы хранения

1 Ксероанабиоз – это:

1. хранение продуктов при пониженных и низких температурах;
2. хранение продуктов в сухом состоянии;
3. метод сохранения продуктов, основанный на создании повышенного осмотического давления в среде.

2 Психроанабиоз – это:

- 1) хранение в охлажденном состоянии;
- 2) хранение продуктов в замороженном состоянии;
- 3) хранение продуктов в сухом состоянии.

3 Сохранение живых организмов до момента их использования, это:

- 1) эубиоз;
- 2) гемибиоз;
- 3) анабиоз.

4 Метод консервирования продуктов, основанный на создании в них более кислой среды введением допустимых в пищевом отношении кислот:

- 1) наркоанабиоз;
- 2) ацидоанабиоз;
- 3) осмоанабиоз.

5 Принцип ценоанабиоза:

- 1) приведение продукта в состояние, при котором резко замедляются или совсем не проявляются биологические процессы;
- 2) создание при хранении продуктов благоприятных условий для определенной группы микробов, желательных для развития, при этом предупреждение размножения других, портящих продукт;
- 3) отсутствие живых начал в продукте.

6 Механическая стерилизация – это:

- 1) консервирование продуктов обработкой их химическими средствами, чаще всего веществами, убивающими микроорганизмы (антисептиками) и насекомых (инсектицидами);
- 2) обработка продукта повышенной температурой;
- 3) удаление микроорганизмов из продукта фильтрованием или центрифугированием.

7 Копчение относится к средствам...:

- 1) механической стерилизации;
- 2) химической стерилизации;
- 3) термической стерилизации.

8 Сульфитация относится к средствам...:

- 1) химической стерилизации;
- 2) лучевой стерилизации;
- 3) механической стерилизации.

2 Качество растениеводческой продукции

9 Качества продукции – это...

- 1) Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением;
- 2) Объективная особенность, появляющаяся при ее создании, эксплуатации или потреблении;
- 3) Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество в соответствии с назначением;

10 Объективная особенность, проявляющаяся при ее создании, эксплуатации или потреблении – это ...

- 1). качество продукции
- 2). свойство продукции
- 3). операционный контроль

- 11 Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество в соответствии с назначением, называется...
- 1) показателем качества продукции
 - 2) единичным показателем качества
 - 3) комплексным показателем качества
- 12 Показатель, принятый за исходный при сравнительных оценках качества, называется...
- 1) комплексным показателем качества
 - 2) базовым показателем качества
 - 3) единичным показателем качества
- 13 Показатель который относится к одному из свойств продукции, он называется...
- 1) единичным показателем
 - 2) базовым показателем
 - 3) комплексным показателем
- 14 Поляриметрическое определение содержания сахаров, крахмала, определяется:
- 1) химическим методом
 - 2) физическим методом
 - 3) физико-химическим
- 15 Энергию прорастания и всхожесть семян, силу роста, зараженность продукции микроорганизмами и их видовой состав, зараженность семян, определяют методом:
- 1) биологическим
 - 2) физиологическим
 - 3) химическим
- 16 Кислотность зерна или муки, определяют методом:
- 1) химическим
 - 2) физико – химическим
 - 3) биологическим
- 17 Физико – химическим методом определяют:
- 1) аминокислотный состав белков, ароматических и красящих веществ,
 - 2) кислотность, содержание в продуктах сахаров, крахмала, жира, макро- и микроэлементов, витаминов.
 - 3) содержание растворимой сухой массы, жира.
- 18 Биологическую ценность продукции, усвояемость и калорийность ее, определяют с помощью:
- 1) физиологических методов
 - 2) химических методов
 - 3) биологических методов
- 19 Контроль потребителем сырья, материалов, готовой продукции , поступающих с других участков производства продукции в пределах одного предприятия:
- 1) входной контроль
 - 2) операционный контроль
 - 3) приемочный контроль
- 20 Контроль продукции, который выполняется после завершения определенной операции:
- 1) операционный
 - 2) входной
 - 3) приемочный

3 Хранение зерновых масс разного целевого назначения

- 21 При длительном хранении зерновой массы без проветривания свидетельствует:
- 1) амбарный запах
 - 2) солодовый запах
 - 3) плесенный запах
- 22 При прорастании зерна появляется:
- 1) солодовый запах
 - 2) амбарный запах
 - 3) плесенный запах
- 23 Распад тканей зерна и других компонентов зерновой массы приводит к появлению:
- 1) плесенного запаха
 - 2) затхлого запаха

3) солодового запаха

24 С каким запахом зерно может быть реализовано:

1) солодовым

2) амбарным

3) затхлым

4 Показатели качества партий зерна

25. Зерна с полностью стекловидным эндоспермом или с легким помутнением, а также зерна, имеющие мучнистую часть, но не более $\frac{1}{4}$ плоскости поперечного разреза, это:

1) мучнистые зерна;

2) стекловидные зерна;

3) частично стекловидные.

26. Выравненность – это:

1) однородность партии зерна по его крупности;

2) масса зерна в определенном объеме;

3) содержание лузги в % массы семени.

27. Цвет муки из стекловидного зерна:

1) белый, с синеватым оттенком;

2) белый, с кремовым оттенком;

3) белый, с зеленоватым оттенком.

28. Свойство клейковины возвращаться в исходное положение после снятия деформирующих усилий, это:

1) растяжимость;

2) набухание;

3) упругость.

29. Сорта пшеницы, мука из которых при соответствующем технологическом процессе приготовления теста дает формоустойчивый хлеб большого объема с хорошим пористым мякишем:

1) слабые;

2) средние;

3) сильные.

30. Метод пробной выпечки хлеба с применением интенсивного замеса теста, это:

1) ремикс-метод;

2) метод седиментации;

3) опытная выпечка.

31. Промежуток времени в течение которого в партии или в пробе сохраняются способные к прорастанию хотя бы единичные семена, это:

1) хозяйственная долговечность;

2) биологическая долговечность;

3) технологическая долговечность.

32. Состояние, при котором греется вся зерновая масса, кроме самых периферийных участков, это:

1) сплошное самосогревание;

2) гнездовое самосогревание;

3) пластовое самосогревание.

33. Охлаждение, при котором зерновую массу не перемещают и принудительно не нагнетают в нее воздух:

1) активное;

2) пассивное;

3) перелопачивание.

34. К разовому помутнению относят:

1) обойный;

2) сортовой;

3) с просеиванием продуктов размола.

35. Процесс обработки крупок, содержащих оболочки называется:

1) драный;

2) размольный;

3) шлифовочный.

36. Драный процесс – это:

1) процесс, при котором происходит постепенное разворачивание зерна, выкрошивание из него

крупок, состоящих из эндосперма со сросшимися оболочками и частичное измельчение эндосперма до состояния муки;

2) последовательное измельчение с отсеиванием готовой муки на размольных и вальцовых станках;

3) процесс обработки крупок, содержащих оболочки.

37. Число примесей, допустимое в муке:

1) 0,05%; 2) 0,5; 3) 5%.

38. Пшено шлифованное получают из:

1) овса;

2) проса;

3) ячменя.

39. Канавы, вырытые в грунте, в которые засыпают картофель и овощи, это:

1) траншеи;

2) бурты;

3) стационарные хранилища.

40. Та часть продукции, которая при хранении частично повреждена различными фитопатологическими заболеваниями, вредителями и подморожена, сильно увядшая и т. п.:

1) технический брак;

2) абсолютный отход;

3) естественная убыль.

41. Объективные факторы, связанные с себестоимостью, ценой реализации:

1) технические;

2) организационные;

3) экономические.

42. Способность продуктов сохраняться длительное время без убыли значительной массы, поражения болезнями, ухудшения торговых качеств, это:

1) покой;

2) зрелость;

3) лежкость.

43. Повреждение, связанное с чрезмерно быстрым увеличением размеров клубня:

1) потемнение;

2) железистая пятнистость;

3) дуплистость.

44. Объем пор в 1 м^3 насыпи:

1) сыпучесть;

2) скважистость;

3) самосортирование.

5 Основы стандартизации и сертификации

1. Деятельность, направленная на создание системы НТД, определяющая требования продукции, изготовленной как на импорт, так и на экспорт, это:

1) сертификация;

2) классификация;

3) стандартизация.

2. Комбинирование числа типов, видов показателей, размеров изделий одинакового функционального назначения, это:

1) типизация;

2) унификация;

3) классификация.

3. *Функция стандартизации, позволяющая заинтересованным лицам получить достоверную информацию о продукции в четкой и удобной форме:*

- 1) социальная;
- 2) коммуникативная;
- 3) экономическая.

4. *Стандарты, разрабатываемые и утверждаемые организациями, в состав которых входят некоторые страны, объединившие свою деятельность на основе экономических и политических интересов:*

- 1) международные;
- 2) региональные;
- 3) национальные.

5. *Национальные стандарты разрабатываются:*

- 1) международной организацией по стандартизации (ИСО);
- 2) организациями, в состав которых входят некоторые страны, объединившие свою деятельность на основе экономических и политических интересов;
- 3) в пределах той или иной страны и утверждаются на соответствующем уровне.

6. *Стандарты, обязательные для всех предприятий и организаций данной отрасли, а также для предприятий и организаций других отраслей, применяющих (потребляющих) ее продукцию, это:*

- 1) ГОСТ;
- 2) ОСТ;
- 3) СТП.

7. *Документ, устанавливающий требования к объектам стандартизации, обязательный для исполнения в определенных областях деятельности, разработанный в установленном порядке и утвержденный компетентным органом, это:*

- 1) стандарт;
- 2) нормативно-технический документ;
- 3) эталон.

8. *В каком году в России вышел закон о стандартизации:*

- 1) 1993 г.;
- 2) 1994 г.;
- 3) 1995 г.

9. *Установление оптимальных требований к качеству объекта это:*

- 1) Принципы стандартизации;
- 2) Задачи стандартизации;
- 3) Цели стандартизации.

10. *Три основные функции стандартизации*

- 1) Экономическая, социальная, промышленная;
- 2) Экономическая, социальная, коммуникативная;
- 3) Коммуникативная, промышленная, экономическая.

11. Документ, разработанный на продукцию, услуги, работу, потребности в которых носят межотраслевой характер, это - ...:

- 1) ГОСТ;
- 2) регламент;
- 3) технические условия.

12. По месту в процессе производства контроль качества делится на:

- 1) входной, операционный, приемочный, выходной;
- 2) входной, операционный, приемочный, инспекционный;
- 3) входной, операционный, приемочный, периодический.

13. Проверка каждой единицы продукции в партии - это метод:

- 1) выборочный;
- 2) сплошной;
- 3) периодический.

14. Нормы качества на семена и посевной материал - это

- 1) посевные кондиции;
- 2) обще-торговые кондиции;
- 3) экспортные кондиции.

15. Величина, которая показывает количество тепловой энергии, которое образуется в организме при окислении пищи называется?

- 1) пищевая ценность;
- 2) энергетическая ценность;
- 3) техническая ценность.

16. Какой документ содержит обязательные правовые нормы и принимается органом власти?

- 1) Классификатор;
- 2) технологическая инструкция;
- 3) регламент.

17. Содействие развитию стандартизации в мировом масштабе является целью ...?

- 1) ИСО;
- 2) НАССР;
- 3) ТК.

18. Что относится к базисным показателям качества зерна?

- 1) свежесть и зрелость;
- 2) влажность, содержание примесей;
- 3) натура и долговечность;
- 4) содержание цветочных пленок.

19. Зернохранилища передают зерно на переработку по стандартам на зерно:

- 1) заготавливаемое;
- 2) заготавливаемое целевое;
- 3) поставляемое целевое.

20. Предельно допустимые пониженные требования, при которых зерно еще может быть принято с соответствующей корректировкой цены:

- 1) базисные кондиции;
- 2) ограничительные кондиции;
- 3) специальные кондиции.

21. Социальная роль технического регламента?:

- 1) Обеспечение безопасности;
- 2) Обеспечение конкурентоспособности;
- 3) Обеспечение систематизации.

22. Система, которая определяет конкретные риски и опасности и предупреждающие меры для их контроля -:

- 1) НАССР;
- 2) ИСО;
- 3) ЕСКД.

23. Стандартизация в одном конкретном государстве - это:

- 1) международная;
- 2) региональная;
- 3) государственная.

24. Совокупность взаимосвязанных объектов - это:

- 1) область стандартизации;
- 2) объект стандартизации;
- 3) предметом стандартизации.

25. Организация и принципы стандартизации в РФ определены:

- 1) законом «О стандартизации»;
- 2) постановлением Правительства РФ;
- 3) указом Госстандарта РФ.

26. К функциям технического комитета (ТК) по стандартизации относится:

- 1) определение концепции развития стандартизации в отрасли;
- 2) участие в международной стандартизации;
- 3) привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации.

27. Где разрабатываются и принимаются стандарты предприятий?

- 1) на предприятии;
- 2) в Госстандарте России;
- 3) в НИИ Госстандарта России.

28. Какие основные функции выполняет Госстандарт России?

- 1) координирует деятельность государственных органов управления, касающуюся вопросов стандартизации, сертификации;
- 2) подготовка данных для годовых планов по стандартизации;
- 3) привлечение потребителей через союзы и органы потребителей.

29. К приоритетным задачам, связанным с совершенствованием стандартов в РФ отнесены:

- 1) развитие торговых отношений между Россией и ее основными партнерами;
- 2) утилизация отходов;
- 3) контроль качества продукции.

30. Мера или измерительный прибор, служащий для хранения и передачи какой либо величины:

- 1) эталон;
- 2) идентификатор;
- 3) мерная величина.

31. Систематизация и увязка всех взаимодействующих факторов:

- 1) опережающая стандартизация;
- 2) комплексная стандартизация;
- 3) определительная стандартизация.

32. Стандарты на продукцию сельского и лесного хозяйства отнесены к разделу ...?

- 1) Н;
- 2) С;
- 3) Л.

33. Деятельность, направленная на разработку и установление требований, норм, правил и характеристик, обеспечивающая право потребителя на приобретение товаров надлежащего качества - ...?

- 1) Сертификация;
- 2) Стандартизация;
- 3) Симплификация.

34. Стандартизация продукции растениеводства направлена на ...?

- 1) увеличение производства плодовоовощной продукции (ПОП);
- 2) повышение качества ПОП;
- 3) всё вышеперечисленное.

35. Объект стандартизации - ...?

- 1) продукция, процесс или услуга, для которых разрабатывают те или иные требования;
- 2) документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы;
- 3) продукция, потребности в которой носят межотраслевой характер.

36. Стандарт, который устанавливают на массовую продукцию, на экспортную продукцию, а также на технологию, правила, понятия, обозначения и другие объекты, от которых зависит оптимальное качество продукции в масштабе страны - ...?

- 1) Регламент;
- 2) Государственный стандарт;
- 3) Технические условия.

37. На каких действиях основана сертификация:

- 1) испытание продукции;
- 2) предварительная проверка состояния производства;
- 3) последующий надзор;
- 4) все вышеперечисленные.

38. Сертификация, проводимая по инициативе заявителя, называется:

- 1) добровольная;
- 2) обязательная;
- 3) инициативная.

39. Номенклатуру товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ, определяет:

- 1) организация – потребитель;
- 2) заявитель;
- 3) национальный орган по сертификации.

40. При обязательной сертификации орган по сертификации:

- 1) обеспечивает конкурентоспособность продукции предприятия;
- 2) осуществляет только предварительную проверку состояния производства и последующий надзор за продукцией и производством;
- 3) подтверждает соответствие продукции требованиям безопасности товара для потребителя и окружающей среды, а также требования совместимости и взаимозаменяемости.

41. Основной целью добровольной сертификации является:

- 1) обеспечение конкурентоспособности продукции;
- 2) обеспечение безопасности и экологичности товаров (услуг);
- 3) обеспечение высокого качества выпускаемой продукции.

42. Знаком соответствия с шифром органа сертификации маркируется:

- 1) Сертифицированная продукция, упаковка;
- 2) тара;
- 3) сопроводительные документы;
- 4) все вышеперечисленное.

43. Документом, подтверждающим соответствие продукции требованиям научно-технической документации, является:

- 1) сертификат соответствия, знак соответствия;
- 2) гигиеническое или ветеринарное заключение;
- 3) фитосанитарное (карантинное) свидетельство;
- 4) все вышеперечисленное.

44. Декларация о соответствии - это?

- 1) документ, который является свидетельством соответствия продукции требованиям научно-технической документации;
- 2) документ, в соответствии с которым осуществляется изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов;

3) документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям.

45. Шифр центра сертификации Новгородской области обозначается следующим образом:

- 1) АЯ-27;
- 2) АС-53;
- 3) АК-07.

46. Решением спорных вопросов в области сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья занимается:

- 1) Аттестационный совет экспертов;
- 2) Комиссия по апелляциям;
- 3) Научно-методический центр.

47. При выборе схемы следует учитывать:

- 1) все особенности производства, испытаний, поставки и использования конкретной продукции;
- 2) требуемый уровень доказательства;
- 3) возможные затраты заявителя;
- 4) все вышеперечисленное .

48. Ответственность за наличие сертификата и знака соответствия у реализуемой продукции, подлежащей обязательной сертификации несет:

- 1) орган по сертификации;
- 2) продавец;
- 3) изготовитель;
- 4) все вышеперечисленные.

49. При сертификации не осуществляется:

- 1) испытание продукции;
- 2) предварительная проверка состояния производства;
- 3) организация лабораторного контроля на производстве;
- 4) последующий надзор за продукцией и производством.

50. Какая из перечисленных организаций при сертификации осуществляет подтверждение соответствия продукции установленным требованиям?

- 1) Организация, независимая от изготовителя и потребителя;
- 2) Организация, представляющая интересы потребителей;
- 3) Организация, представляющая интересы изготовителей.

51. Организацию и проведение работ по обязательной сертификации осуществляет:

- 1) Госстандарт России;
- 2) Госсанэпиднадзор;
- 3) Правительство РФ

52. Сертификат соответствия может выдаваться на:

- 1) типовой представитель продукции, партию продукции или каждое изделие;
- 2) организацию, выпускающую продукцию, удовлетворяющую требованиям НТД;
- 3) все вышеперечисленное.

53. Сертификат соответствия выдается на срок:

- 1) не более, чем на 1 год;
- 2) не более, чем на 2 года;
- 3) не более, чем на 3 года.

54. Основной целью обязательной сертификации является:

- 1) обеспечение конкурентоспособности продукции;
- 2) обеспечение безопасности и экологичности товаров (услуг);
- 3) обеспечение высокого качества выпускаемой продукции.

55. Сертификация - это:

- 1) деятельность по установлению соответствия пищевых продуктов информации, которая содержится в прилагаемых документах и этикетках;
- 2) деятельность, направленная на установление комплекса критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 3) процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям.

56. Схемы сертификации учитывают:

- 1) вид продукции и технологию ее изготовления;
- 2) требования потребителей;
- 3) существующее законодательство;
- 4) все вышеперечисленное.

57. Документом, подтверждающим соответствие продукции требованиям научно-технической документации, не является:

- 1) сертификат соответствия, знак соответствия;
- 2) гигиеническое или ветеринарное заключение;
- 3) фитосанитарное (карантинное) свидетельство;
- 4) нет правильного ответа.

58. Ответственность за соответствие продукции требованиям нормативных документов несет:

- 1) орган по сертификации;
- 2) продавец;
- 3) изготовитель;
- 4) все вышеперечисленные.