

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Максимович Дина Мратовна
Должность: директор института ветеринарной медицины
Дата подписания: 31.05.2024 13:37:06
Уникальный программный ключ:
665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института ветеринарной медицины


Д.М. Максимович
«24» мая 2024 г.



Кафедра Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
БЗ.01(Г) ПОДГОТОВКА К СДАЧЕ И СДАЧА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства и растениеводства

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очно, заочно

Троицк
2024

Программа государственного итоговой аттестации Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 № 669. Программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства

Настоящая программа государственной итоговой аттестации составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составители – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции О.В. Белоокова, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции В.В. Журавель, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Т.Н. Чуйкина.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена на заседании кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«06» мая 2024 г. (протокол № 18).

Зав. кафедрой Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор биологических наук, доцент



(подпись)

С.А. Гриценко

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины

«14» мая 2024 г. (протокол № 5).

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук, доцент



(подпись)

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



(подпись)

И.В. Шатрова

Содержание

1. Общие положения	4
2. Используемые сокращения	5
3. Цель и задачи государственного экзамена	5
4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
5 Компетенции выпускника формируемые ОПОП ВО по направлению подготовки	7
6. Планируемые результаты освоения программы ОПОП ВО	8
7. Формы, объем и сроки государственного экзамена	30
8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии	30
9. Порядок подготовки и процедура проведения государственного экзамена	31
9.1 Порядок подготовки к сдаче государственного экзамена	31
9.2 Требования к государственному экзамену	32
9.3 Процедура проведения государственного экзамена	32
9.4. Дисциплины, выносимые на государственный экзамен	34
9.5. Проведение государственного экзамена для обучающихся из числа инвалидов	35
10. Фонд оценочных средств для государственного экзамен	36
11. Состав апелляционной комиссии и процедура проведения апелляции	36
12 Список литературы для подготовки государственного экзамена	37
13. Материально-техническое обеспечение проведения государственного экзамена	39
14 Рекомендации по подготовке к государственному экзамену	39
Приложение	41
Лист регистрации изменений	113

1. Общие положения

Программа государственного экзамена определяет процедуру организации и порядок проведения государственного экзамена по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) профиль Технология производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, включает формы проведения государственного экзамена, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственного экзамена, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственного экзамена, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственного экзамена, а также особенности проведения государственного экзамена для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа государственного экзамена составлена в соответствии с требованиями:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон Российской Федерации «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации и признании утратившими силу законодательных актов (отдельных положений законодательных актов) Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон №304-ФЗ от 31.07.2020 г. «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 января 2014 г. №63 «О внесении изменений в перечни специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. №1061»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. №636»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.04.2016 г. №502 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. №636»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;

– Локальные нормативные акты и документы системы менеджмента качества федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет».

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года №669)

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 1456 от 26.11.2020 г «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 года № 602н.

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 года № 694н.

2. Используемые сокращения

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;

ГЭ – государственный экзамен;

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

3. Цель и задачи государственного экзамена

Цель государственного экзамена – определение соответствия результатов освоения обучающимися (далее обучающиеся, выпускники) ОПОП ВО требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Задачи государственного экзамена:

- систематизация, закрепление у обучающихся теоретических знаний и практических навыков работы в среде хозяйствующих субъектов;
- оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций для профессиональной деятельности;
- установление соответствия уровня подготовки выпускника квалификационным требованиям в области технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции на современном этапе;
- оценка степени подготовленности выпускника к решению задач научно-исследовательского и производственно-технологического типов профессиональной деятельности;
- подготовка выпускника вуза к самостоятельному выполнению профессиональных функций, определенных профессиональным стандартом.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства, могут осуществлять профессиональную деятельность: в области пищевой промышленности, включая производство напитков и табака, в сфере научных исследований и разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству и переработки продукции сельского хозяйства.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся решать задачи профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательского;
- производственно-технологического.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевой промышленности, включая производство напитков и табака	Научно-исследовательский	- проведение научных исследований в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции в современных научно-технических и технологических условиях с учетом нормативного правового регулирования	-сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
22 Пищевой промышленности, включая производство напитков и табака	Производственно-технологический	-реализация технологий производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства, -производство сельскохозяйственной продукции, - осуществление контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	-сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

5 Компетенции выпускника формируемые ОПОП ВО по направлению подготовки

Выпускник по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства, в результате освоения программы бакалавриата:

универсальные:

- УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
- УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах и иностранном(ых) языке(ах)
- УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
- УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
- УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;
- УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;
- УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

общепрофессиональные:

- ОПК-1 способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
- ОПК-2 способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
- ОПК-3 способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
- ОПК-4 способен реализовать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
- ОПК-5 способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
- ОПК-6 способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности
- ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

профессиональные:

- ПК-1 способен определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

- ПК-2 способен реализовывать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
- ПК-3 способен организовать производство сельскохозяйственной продукции
- ПК-4 способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
- ПК-5 способен организовывать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия;
- ПК-6 способен принимать управленческие решения по реализации технологии производства сельскохозяйственной продукции в различных погодных условиях;
- ПК-7 способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

6 Планируемые результаты государственного экзамена

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-8 создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	знания	Обучающийся должен знать приемы и методы создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-3.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-3.1)

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 ОПК-2 Использует нормативные правовые акты и оформляет специальную документацию в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать: нормативно-правовые документы в области стандартизации метрологии и подтверждения соответствия, обеспечивающие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции (Б1.О.21-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: оформлять документы о качестве и безопасности сельскохозяйственной продукции (Б1.О.21-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками: проведения подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции (Б1.О.21-Н.1)

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения

производственных процессов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 ОПК-3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов	знания	Обучающийся должен знать: как создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: методами создания и поддержания безопасных условий выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-Н.1)

ОПК-4 Способен реализовать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 ОПК-4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать: основные параметры производства продукции животноводства, современные технологии производства продукции животноводства (Б1.О.30-З.1) основные параметры производства продукции растениеводства, современные технологии производства продукции растениеводства (Б1.О.31-З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: организовать производство продукции животноводства на основе современных технологий (Б1.О.30-У.1) организовать производство продукции растениеводства на основе современных технологий (Б1.О.31-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками применения современных технологий в производстве продукции животноводства (Б1.О.30-Н.1) навыками применения современных технологий в производстве продукции животноводства (Б1.О.31-Н.1)

ПК-2 Способен реализовывать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 ПК-2 реализует технологию производства продукции растениеводства	знания	Обучающийся должен знать технологию производства продукции растениеводства (Б1.В.12 -З.1)
	умения	Обучающийся должен знать технологию производства продукции растениеводства (Б1.В.12 -З.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами реализации технологии производства продукции растениеводства в результате освоения дисциплины

		(Б1.В.12 –Н.1)
ИД-2 ПК-2 реализует технологию переработки и хранения продукции растениеводства	знания	Обучающийся должен знать технологию переработки и хранения продукции растениеводства (Б1.Б.11-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь реализовать технологию переработки и хранения продукции растениеводства (Б1.Б.11–У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства (Б1.Б.11–Н.2)
ИД-3 ПК-2 реализует технологию производства продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать оптимальные технологические режимы и параметры производства молока (Б1.В.05, ПК-2 - 3.3) оптимальные технологические режимы и параметры производства мяса (Б1.В.06, ПК-2 - 3.3) оптимальные технологические режимы и параметры производства рыбы и морепродуктов (Б1.В.07, ПК-2 - 3.3) современные методы и приёмы содержания, кормления, разведения и эффективного использования птицы; современные средства автоматизации и механизации в птицеводстве (Б1.В.08 - 3.3) основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней (Б1.В.09, ПК-2 - 3.3).
	умения	Обучающийся должен уметь организовать технологический процесс производства молока, применяя оптимальные параметры и режимы (Б1.В.05, ПК-2 –У.3); организовать технологический процесс производства мяса, применяя оптимальные параметры и режимы (Б1.В.06, ПК-2 –У.3); организовать технологический процесс производства рыбы и морепродуктов, применяя оптимальные параметры и режимы (Б1.В.07, ПК-2 –У.3) сбор, анализ материалов в области промышленного производства птицеводческой продукции, обосновывать технологические решения с учётом биологии птицы, прогнозировать последствия изменений в кормлении, содержании птицы, применять современные средства автоматизации и механизации в птицеводстве (Б1.В.08 – У.3) уметь реализовать технологию производства продукции свиноводства (Б1.В.09, ПК-2 –У.3).
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса производства молока (Б1.В.05, ПК-2 – Н.3) Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса производства мяса (Б1.В.06, ПК-2 –Н.3) Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса производства рыбы и морепродуктов (Б1.В.07, ПК-2 –Н.3) владеть современными методами и приёмами содержания, кормления, разведения и эффективного использования птицы; отраслевыми стандартами; методикой расчётов основных технологических параметров производства (Б1.В.08 – ПК-2 - Н.3) владеть современными технологиями производства продукции свиноводства (Б1.В.09, ПК-2 –Н.3).
ИД-4 ПК-2 реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать: оптимальные технологические режимы и параметры переработки молока сырья, производства и хранения молочной продукции, методы и способы оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.05, ПК-2 - 3.4)

		<p>оптимальные технологические режимы и параметры переработки мясного сырья, производства и хранения мясной продукции, методы и способы оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.06, ПК-2 - 3.4)</p> <p>современное состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов значение их в питании человека, классификацию рыбного и нерыбного сырья (Б1.В.07, ПК-2 - 3.4)</p> <p>современные методы и приёмы при переработке и хранении продукции птицеводства; современные средства автоматизации и механизации в птицеводстве (Б1.В.08 - ПК-2 - 3.4)</p> <p>технологии переработки и хранения продуктов свиноводства, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности, порядок реализации и хранения продуктов переработки (Б1.В.09, ПК-2 - 3.4)</p>
	умения	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>организовать технологический процесс переработки молока, производства и хранения молочной продукции применяя оптимальные параметры и режимы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции (Б1.В.05, ПК-2 –У.4)</p> <p>организовать технологический процесс переработки мяса, производства и хранения мясной продукции, применяя оптимальные параметры и режимы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции (Б1.В.06, ПК-2 –У.4)</p> <p>организовать технологический процесс переработки рыбы и морепродуктов, производства и хранения рыбной продукции, применяя оптимальные параметры и режимы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции (Б1.В.07, ПК-2 –У.4)</p> <p>осуществлять сбор, анализ материалов в области промышленной переработки и хранении птицеводческой продукции, обосновывать технологические решения, применять современные средства автоматизации и механизации в птицеводстве (Б1.В.08 – ПК-2 - У.4)</p> <p>реализовать технологию переработки и хранения продукции свиноводства (Б1.В.09 – ПК-2 -У.4)</p>
	навыки	<p>Обучающийся должен владеть:</p> <p>навыками организации и реализации технологического процесса переработки молока, производства и хранения молочной продукции, оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.05, ПК-2 –Н.4)</p> <p>навыками организации и реализации технологического процесса переработки мяса, производства и хранения мясной продукции, оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.06, ПК-2 –Н.4)</p> <p>навыками организации и реализации технологического процесса переработки рыбы и морепродуктов, производства и хранения продукции из рыбы и морепродуктов, оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.06, ПК-2 –Н.4)</p> <p>современными методами и приёмами при переработке и хранении птицеводческой продукции; отраслевыми стандартами; методикой расчётов основных технологических параметров переработки и хранения (Б1.В.08 – Н.4)</p> <p>навыками реализации технологии переработки и хранения продукции свиноводства (Б1.В.09 – ПК-2 -Н.4)</p>

ПК-3 Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 ПК-3 Организует производство сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать: организацию производства сельскохозяйственной продукции (Б1.В.01. ПК-3 -3.1) знать производство сельскохозяйственной продукции (Б1.В.12 -3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: организовать производство сельскохозяйственной продукции (Б1.В.01. ПК-3 –У.1) уметь реализовывать производство сельскохозяйственной продукции (Б1.В.12 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками организации производства сельскохозяйственной продукции (Б1.В.01. ПК-3 –Н.1) навыками, методами, способами организации производства сельскохозяйственной продукции (Б1.В.12 –Н.1)

ПК-4 способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 ПК-4 осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	знания	Обучающийся должен знать нормативную документацию, методики и порядок проведения контроля качества и безопасности молочного сырья и продуктов его переработки (Б1.В.05, ПК-4 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать контроль качества и безопасности молочного сырья и продуктов его переработки (Б1.В.05, ПК-4–У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации контроля качества и безопасности молочного сырья и продуктов его переработки (Б1.В.05, ПК-4 –Н.1)

ПК-5 Способен организовывать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-5 организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	знания	обучающийся должен знать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия (Б1.В.01. ПК-5 -3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия (Б1.В.01. ПК-5 –У.1)
	навыки	обучающийся должен владеть навыками организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия (Б1.В.01. ПК-5 –Н.1)

ПК-7 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
	ИД-1.ПК-7 участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составляет их описание и формулирует выводы.	знания
умения		Обучающийся должен уметь проводить научные исследования, составлять их описание и формулировать выводы (Б1.В.15. ПК-7 –У.1)
навыки		обучающийся должен владеть навыками проведения научных исследований, составления описания результатов и формулирования выводов (Б1.В.15. ПК-7 –Н.1)

7. Формы, объем и сроки государственного экзамена

Государственная итоговая аттестация относится к Блоку 3 программы бакалавриата, которая проводится после завершения освоения обучающимися Блоков 1 и 2 ОПОП ВО и завершается присвоением выпускнику квалификации бакалавр по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства.

Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значения для профессиональной деятельности выпускников. ГЭ проводится устно или письменно (в виде тестирования).

Объем и распределение трудоемкости при подготовке и сдаче государственного экзамена

Вид работы	Количество часов	
	Очная форма	Заочная форма
Контактная работа	контактная работа	10
	в т.ч. лекции	10
Самостоятельная работа	98	98
Итого	108	108

Государственный экзамен проводится на 4 курсе по очной форме обучения и на 5 курсе при заочной форме обучения, после завершения преддипломной практики, в соответствии с календарным учебным графиком. Продолжительность ГИА составляет 2 недели.

К государственному экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по ОПОП ВО.

8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Для проведения государственной итоговой аттестации организуется государственная экзаменационная комиссия, которая действует в течение календарного года.

Председатель ГЭК утверждается до 31 декабря, предшествующего году проведения ГИА Министерством сельского хозяйства РФ по представлению ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (далее Университет). Председатель ГИА утверждается из числа лиц, не работающих в Университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председатель организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении ГИА.

Состав ГЭК утверждается приказом ректора Университета не позднее, чем за 1 месяц до даты начала ГИА. В состав ГЭК включаются председатель комиссии и не менее 4 членов комиссии. Члены государственной экзаменационной комиссии являются ведущими

специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности и (или) лицами, которые относятся к профессорско-преподавательскому составу и (или) научным работникам Университета и имеют ученое звание и (или) ученую степень. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (включая председателя государственной экзаменационной комиссии), в общем числе лиц, входящих в состав государственной экзаменационной комиссии, должна составлять не менее 50 процентов.

На период проведения ГИА для обеспечения работы ГЭК руководитель Университета назначает секретаря комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, научных работников или административных работников организации. Секретарь ГЭК не входит в ее состав. Секретарь ГЭК ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседание комиссии правомочно, если в ней участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов состава комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами. В протоколе заседания ГЭК по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов ГЭК о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем. Протокол заседания ГЭК также подписывается секретарем ГЭК.

Протоколы заседаний ГЭК сшиваются в книги и хранятся в архиве Университета.

Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение государственной итоговой аттестации.

9. Порядок подготовки и процедура проведения государственного экзамена

9.1 Порядок подготовки к сдаче государственного экзамена

Программа ГИА, включая программу ГЭ, критерии оценки результатов сдачи ГЭ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения государственного аттестационного испытания Университет утверждает распорядительным актом расписание государственного аттестационного испытания (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения ГЭ и предэкзаменационных консультаций, и доводится расписание до сведения обучающегося, членов ГЭК и апелляционной комиссии, секретаря ГЭК, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ. При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

ГЭ проводится по утвержденной Университетом программе, содержащей перечень вопросов, выносимых на ГЭ, и рекомендации обучающимся по подготовке к ГЭ, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к ГЭ, порядок подачи и рассмотрения апелляций.

Подготовка к ГЭ начинается с организации повторения теоретических вопросов и практических заданий, включенным в Программу ГЭ. Перед ГЭ проводится

консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее - предэкзаменационная консультация).

За 6 месяцев до начала ГИА заместитель директора по учебной работе представляет комплекты билетов (разрезанный и неразрезанный) для утверждения на заседании методической комиссии института. После утверждения комплекты билетов заверяются печатью. Неразрезанный комплект билетов для государственного экзамена должен быть утвержден председателем методической комиссии института.

Экзамен имеет междисциплинарный характер. Оценочные средства представлены вопросами к экзамену и тестовыми заданиями.

Разработано 90 вопросов, из которых составлены два варианта билетов. Билет включает теоретические вопросы и практические задания.

Разработано 200 тестовых заданий. Тестирование осуществляется с помощью программного обеспечения MyTestXPRo 11.0.

При подготовке к государственному экзамену обучающийся может пользоваться литературой, которую предлагает библиотечный фонд (п. 12).

9.2 Требования к государственному экзамену

ГЭ принимается ГЭК. При приёме ГЭ ГЭК обязана обеспечить единство требований, предъявляемых к выпускникам, и условия для объективной оценки качества освоения выпускниками образовательной программы:

– проведение государственного экзамена строго в рамках программы государственной итоговой аттестации;

– размещение выпускников в аудитории при подготовке к ответу на места, на удалении друг от друга;

– оценка в ходе ГЭ собственных знаний выпускника и исключение применения, а также попытки применения, сдающими ГЭ учебных пособий, методических материалов, учебной и иной литературы (за исключением разрешенных для использования на государственном экзамене), конспектов, шпаргалок, независимо от типа носителя информации, а также любых технических средств, средств передачи информации и подсказок.

9.3 Процедура проведения государственного экзамена

Государственный экзамен проводится в один этап в устной или письменной (в виде тестирования) формах.

Предусматривает устные ответы на вопросы билета или выполнение тестовых заданий с применением программного обеспечения MyTestXPRo 11.0.

К началу ГЭ в ГЭК предоставляется папка с:

- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- списком студентов, допущенных к государственному экзамену;

- программой государственного экзамена;

- экзаменационными ведомостями;

При проведении ГЭ в устной форме секретарь ГЭК ведёт протоколы ответа каждого выпускника. В протоколе записываются: номер и вопросы билета, дополнительные вопросы, заданные членами ГЭК, итоговая оценка за ГЭ, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. На ГЭ обучающемуся предоставляется право выбора экзаменационного билета. После выбора экзаменационного билета, он оглашает номер своего билета секретарю, берет проштампованные листы бумаги для подготовки плана и тезисов ответа. На подготовку к устному ответу по вопросам, указанным в билете, обучающемуся отводится до

60 минут. По истечении этого времени председатель ГЭК приглашает (согласно списку) выпускника для ответа.

Обучающийся передает билет комиссии, формулирует вопрос билета и отвечает на него. После завершения ответа члены ГЭК с разрешения ее председателя задают, как правило, уточняющие и дополнительные вопросы.

Основными критериями оценки уровня подготовки и сформированности соответствующих компетенций выпускника являются:

- уровень усвоения выпускником теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач;
- степень владения профессиональной терминологией;
- логичность, обоснованность, четкость ответа;
- правильность решения практического задания;
- сочетание полноты и лаконичности ответа;
- сформированность компетенций (разносторонний анализ и раскрытие теоретического вопроса и (или) практической задачи);
- ориентирование в нормативной, научной и специальной литературе;
- культура ответа.

Результаты государственного междисциплинарного экзамена объявляются обучающимся после завершения экзамена.

Если при подготовке ответа на государственном экзамене, выпускник пользовался заранее подготовленными материалами, не допускаемыми к использованию на экзамене, члены комиссии также вправе внести в экзаменационную ведомость запись «неудовлетворительно», на основании которой выпускник считается не прошедшим государственную итоговую аттестацию и отчисляется из университета.

По завершении экзамена в устной форме ГЭК на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого обучающегося, анализирует поставленные каждым членом комиссии оценки и выставляет каждому обучающемуся согласованную оценку по ГЭ в целом. Оценка объявляется в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

В случае расхождения мнения членов ГЭК по итоговой оценке на основе оценок, проставленных членами комиссии, решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя. При равном числе голосов голос председателя является решающим. Итоговая оценка по экзамену заносится в протокол заседания ГЭК, проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося, где расписываются председатель и члены ГЭК. Исправления в билетах членами ГЭК не допускаются.

ГЭ в письменной форме (в виде тестирования) проводится в специальном помещении, оснащённом компьютерной техникой. Секретарь ГЭК ведёт протокол результатов тестирования. В протоколе записываются оценка и критерии оценивания (процент правильных ответов)

По завершении экзамена в письменной форме (в виде тестирования) ГЭК на закрытом заседании обсуждает результаты тестирования и на основании критериев оценивания – процента правильных ответов вставляет оценку.

Оценка объявляется в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем и ответственным секретарём. В экзаменационные ведомости, зачетные книжки, учебные карточки заносятся результаты сдачи ГЭ.

Обучающиеся, не прошедшие ГЭ в связи с неявкой на ГЭ испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, перечень которых устанавливается организацией самостоятельно), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

Обучающийся должен представить в организацию документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающийся, не прошедший ГЭ по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

Обучающиеся, в том числе обучающиеся из числа инвалидов, не прошедшие ГЭ в связи с неявкой на ГЭ по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», отчисляются из организации с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

9.4. Дисциплины, выносимые на государственный экзамен

1. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции ИД-ОПК-2
2. Технология производства продукции животноводства ИД-1ОПК-4
3. Технология производства продукции растениеводства ИД-1ОПК-4
4. Земледелие с почвоведением ИД-1 ПК2; ИД-1ПК-3
5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства ИД-2ПК-2
6. Технология молока и молочных продуктов ИД-3ПК-2; ИД-4ПК-2; ИД-1ПК-4
7. Технология мяса и мясных продуктов ИД-3ПК-2; ИД-4ПК-2
8. Технология переработки рыбы и морепродуктов ИД-3ПК-2; ИД-4ПК-2
9. Технология переработки и хранения продукции птицеводства ИД-3ПК-2; ИД-4ПК-2
10. Технология переработки и хранения продукции свиноводства ИД-3ПК-2; ИД-4ПК-2
11. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях ИД- 1УК- 8, ИД -1ОПК -3
12. Логистика растительной продукции ИД-1 ПК-3, ИД-1 ПК- 5
13. Планирование и выполнение экспериментальных исследований ИД-1 ПК- 7

9.5. Проведение государственного экзамена для обучающихся из числа инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов ГЭ проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГЭ обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГЭ для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при сдаче ГЭ;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами ГЭК);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при сдаче ГЭ с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии

лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом ГЭ может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи ГЭ, проводимого в письменной форме – не более чем на 90 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на ГЭ, проводимом в устной форме – не более чем на 20 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи ГЭ оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи ГЭ оформляются увеличенным шрифтом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию ГЭ проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию ГЭ проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения ГЭ подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении ГЭ с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на ГЭ, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи ГЭ по отношению к установленной продолжительности.

10. Фонд оценочных средств для государственного экзамена

Для определения установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации обучающихся. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

11. Состав апелляционной комиссии и процедура проведения апелляции

Для рассмотрения апелляций по результатам ГЭ в организации создаются апелляционные комиссии.

Государственная апелляционная комиссия действует в течение календарного года.

Председателем апелляционной комиссии утверждается ректор Университета (лицо, исполняющее его обязанности или лицо, уполномоченное руководителем – на основании распорядительного акта).

Председатель апелляционной комиссии организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

В состав апелляционной комиссии входят председатель комиссии и не менее 3 членов указанной комиссии. Состав апелляционной комиссии формируется из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации и не входящих в состав ГЭК. Состав апелляционной комиссии утверждается не позднее чем за 1 месяц до даты начала ГИА.

Основной формой деятельности апелляционной комиссии являются заседания. Заседания комиссии правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссий. Заседания апелляционной комиссии проводятся председателем комиссии. Решения апелляционной комиссий принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссий и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем. Протоколы заседаний апелляционной комиссии сшиваются в книги и хранятся в архиве Университета.

По результатам ГЭ обучающийся имеет право на апелляцию. Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения ГЭ и (или) несогласии с результатами ГЭ. Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГЭ.

Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении ГЭ, а также письменные ответы (результаты тестовых заданий) обучающегося (для рассмотрения апелляции по проведению ГЭ).

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель ГЭК и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения ГЭ апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения ГЭ обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения ГЭ обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае принятия последнего решения об удовлетворении апелляции, результат проведения ГЭ подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Обучаемому предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами ГЭ апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата ГЭ;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГЭ.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата ГЭ и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение ГЭ обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение ГЭ не принимается.

12 Список литературы для подготовки государственного экзамена

Основная:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211112>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Стадникова С. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы [Электронный ресурс] / С. Стадникова; О. Богатова; Н. Догарева; М. Клычкова; Ю. Кичко - Оренбург: ООО ИПК "Университет", 2014 - 154 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259359>

3. Буяров В. С. Современные технологии производства свинины / Буяров В.С., Михайлова О.А., Буяров А.В., Крайс В.В. - Москва: Орел ГАУ (Орловский государственный аграрный университет), 2014 - http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71454.

4. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие / И. Н. Кузнецов. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-394-04364-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277427>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Тебекин, А. В. Логистика : учебник / А. В. Тебекин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 356 с. — ISBN 978-5-394-04461-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229421>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Никитина, Е.В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный

технологический университет». - Казань : КГТУ, 2009. - 130 с. : ил.,табл., схем. - ISBN 978-5-7882-0932-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951>

7. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная:

8. Техника и технологии в животноводстве : учебное пособие / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2224-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212420>.

9. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова [и др.]. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4978>

10. Наумкин, В.Н. Технология растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Н. Наумкин, А. С. Ступин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 592 с. — ISBN 978-5-8114-7214-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156391>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Голуб О.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс] / О.В. Голуб; И.В. Сурков; В.М. Позняковский - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009 - 335 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57452> .

12. Санитарная микробиология : учебное пособие для вузов / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 252 с. — ISBN 978-5-507-49134-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/379331>.

13. Плошкин, В. В. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для вузов : [16+] / В. В. Плошкин. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. – Часть 2. – 386 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271483>.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- Электронно-библиотечная система «Издательства Лань» (ООО «Издательство Лань») <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» (ООО «НексМедиа») <http://biblioclub.ru/>

- Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

- Электронные документы издательства «Квадро» http://37.75.249.157:8080/cgi/zgate.exe?Init+chgau_rus.xml,simpl_csau.xsl+rus

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- Электронно-библиотечная система «Издательства Лань» (ООО «Издательство Лань») <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» (ООО «НексМедиа») <http://biblioclub.ru/>

- Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

- Электронные документы издательства «Квадро» http://37.75.249.157:8080/cgi/zgate.exe?Init+chgau_rus.xml,simpl_csau.xsl+rus

Нормативные документы:

1. ГОСТ 2.105-95. Общие требования к текстовым документам [Текст]. – Введ. 1996-07-07. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1996. – 26 с. – (Единая система конструкторской документации).

2. ГОСТ 7.82-2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления [Текст]. – Введ. 2002-07-01. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 23 с.

3. ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления [Текст]. – Введ. 2004-07-01. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 166 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

4. ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления [Текст]. – Введ. 2008-04-28. – М., 2008. – 19 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

5. ГОСТ Р 7.0.11-2001. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления [Текст]. – Введ. 2011-12-13. – М.: Стандартинформ, 2012. – 12 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

13. Материально-техническое обеспечение проведения государственного экзамена

Помещение для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Программное обеспечение:

- Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293
- Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766
- MyTestXPRo 11.0
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security
- ПО для автоматизации учебного процесса 1С: Университет ПРОФ

14. Рекомендации по подготовке к государственному экзамену

ГЭ является одним из заключительных этапов подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология производства, хранения переработки продукции животноводства и растениеводства.

Особенность подготовки обучающихся к ГЭ состоит в необходимости систематизации ранее изученного материала, а также изменений нормативных правовых и нормативных технических документов сфере безопасности пищевой продукции на базе ранее полученных знаний и практического опыта работы в период прохождения практик.

Подготовка к государственному экзамену является самостоятельной работой обучающегося, включает в себя два этапа: самостоятельная работа в течение всего периода обучения; непосредственная подготовка в период перед государственным аттестационным испытанием по вопросам, выносимым на государственный экзамен.

Для оказания помощи обучающимся организованы предэкзаменационные консультации. Задача предэкзаменационных консультаций состоит в систематизации ранее полученных обучающимися знаний и ознакомлении с новыми научными взглядами и изменениями в законодательстве Российской Федерации в области формируемых компетенций, профессиональной деятельности выпускников.

В процессе подготовки к ГЭ обучающемуся необходимо подготовиться к ответам на вопросы, выносимым на экзамен. Настоятельно рекомендуется использовать в процессе

подготовки конспекты лекций, литературу, Интернет-ресурсы. Наиболее качественной формой подготовки к экзамену является или конспектирование обучающимся полных ответов на все вопросы, выносимые на экзамен, или формулировка тезисов ответов на наиболее трудные, с точки зрения обучающегося, вопросы. Особое внимание следует уделить усвоению профессиональных терминов, определений основных понятий, а также формулировкам важнейших закономерностей, так как в них фиксируются признаки, показывающие их сущность и позволяющие отличать данное понятие от других.

Важно грамотно распределить время, отведенное для подготовки к государственному экзамену. В этой связи целесообразно составить план подготовки к экзамену, в котором в определенной последовательности отразить изучение или повторение всех экзаменационных вопросов. Подготовку к экзамену обучающийся должен вести систематично.

Уточнения и дополнения отдельных вопросов осуществляется во время предэкзаменационных консультаций.

За отведенное для подготовки время обучающийся должен сформулировать четкий ответ по каждому вопросу билета. Во время подготовки рекомендуется не записывать на лист ответа все содержание ответа на вопрос, а составить развернутый план, которому необходимо следовать во время ответа.

Отвечая на экзаменационные вопросы, необходимо придерживаться определенного плана ответа, который не позволит студенту уйти в сторону от содержания поставленных вопросов. При ответе на экзамене допускается многообразие мнений. Это означает, что студент вправе выбирать любую точку зрения по дискуссионной проблеме, но с условием достаточной аргументации своей позиции. Приветствуется, если обучающийся не читает с листа, а свободно излагает материал, ориентируясь на заранее составленный план. Обучающемуся следует таким образом дать ответ, чтобы он строго соответствовал объему вопросов билета, нормам и правилам публичной речи, быть четким, обоснованным, логичным.

При ответе на вопросы следует начать с формулировки определений того основного понятия, которому посвящен вопрос. Затем переходить к изложению содержания вопроса. Завершая свое выступление, необходимо сформулировать основные выводы. Обучающийся должен быть готов и к дополнительным (уточняющим) вопросам, которые могут задать члены государственной экзаменационной комиссии после завершения ответа на основные вопросы билета.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для государственной итоговой аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	43
2.	Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации	75
2.1.	Устный экзамен	75
2.2.	Тестирование	81
3.	Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций	114

1. Паспорт фонда оценочных средств

№ П/П	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	Наименование оценочных средств
1.	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1УК-8 создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Обучающийся должен знать приемы и методы создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-3.1)	Устный экзамен, тестирование
			Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-3.1)	
			Обучающийся должен владеть навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-3.1)	
2.	ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-2 Использует нормативные правовые акты и оформляет специальную документацию в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать: нормативно-правовые документы в области стандартизации метрологии и подтверждения соответствия, обеспечивающие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции (Б1.О.21-3.1)	Устный экзамен, тестирование
			Обучающийся должен уметь: оформлять документы о качестве и безопасности сельскохозяйственной продукции (Б1.О.21-У.1)	
			Обучающийся должен владеть навыками: проведения подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции (Б1.О.21-Н.1)	
3.	ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 ОПК-3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов	Обучающийся должен знать: как создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-3.1)	Устный экзамен, тестирование
			Обучающийся должен уметь: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-У.1)	
			Обучающийся должен владеть: методами создания и поддержания безопасных условий выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях (Б1.О.20-Н.1)	

4.	ОПК-4 Способен реализовать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК- 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать: основные параметры производства продукции животноводства, современные технологии производства продукции животноводства (Б1.О.30-3.1) основные параметры производства продукции растениеводства, современные технологии производства продукции растениеводства (Б1.О.31-3.1)	Устный экзамен, тестирование
			Обучающийся должен уметь: организовать производство продукции животноводства на основе современных технологий (Б1.О.30-У.1) организовать производство продукции растениеводства на основе современных технологий (Б1.О.31-У.1)	
			Обучающийся должен владеть: навыками применения современных технологий в производстве продукции животноводства (Б1.О.30-Н.1) навыками применения современных технологий в производстве продукции животноводства (Б1.О.31-Н.1)	
5.	ПК-2 Способен реализовывать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 ПК-2 реализует технологию производства продукции растениеводства	Обучающийся должен знать технологию производства продукции растениеводства (Б 1.В.12 -3.1)	Устный экзамен, тестирование
			Обучающийся должен знать технологию производства продукции растениеводства (Б1.В.12 -3.1)	
			Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами реализации технологии производства продукции растениеводства в результате освоения дисциплины (Б1.В.12 –Н.1)	
6.	ПК-2 Способен реализовывать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-2 ПК-2 реализует технологию переработки и хранения продукции растениеводства	Обучающийся должен знать технологию переработки и хранения продукции растениеводства (Б1.Б.11-3.2)	Устный экзамен, тестирование
			Обучающийся должен уметь реализовать технологию переработки и хранения продукции растениеводства (Б1.Б.11–У.2)	
			Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства (Б1.Б.11–Н.2)	

7.	ПК-2 Способен реализовывать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 ПК-2 Реализует технологию производства продукции животноводства	<p>Обучающийся должен знать оптимальные технологические режимы и параметры производства молока (Б1.В.05, ПК-2 - 3.3) оптимальные технологические режимы и параметры производства мяса (Б1.В.06, ПК-2 - 3.3) оптимальные технологические режимы и параметры производства рыбы и морепродуктов (Б1.В.07, ПК-2 - 3.3) современные методы и приёмы содержания, кормления, разведения и эффективного использования птицы; современные средства автоматизации и механизации в птицеводстве (Б1.В.08 - 3.3) основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней (Б1.В.09, ПК-2 - 3.3).</p> <p>Обучающийся должен уметь организовать технологический процесс производства молока, применяя оптимальные параметры и режимы (Б1.В.05, ПК-2 –У.3); организовать технологический процесс производства мяса, применяя оптимальные параметры и режимы (Б1.В.06, ПК-2 –У.3); организовать технологический процесс производства рыбы и морепродуктов, применяя оптимальные параметры и режимы (Б1.В.07, ПК-2 –У.3) сбор, анализ материалов в области промышленного производства птицеводческой продукции, обосновывать технологические решения с учётом биологии птицы, прогнозировать последствия изменений в кормлении, содержании птицы, применять современные средства автоматизации и механизации в птицеводстве (Б1.В.08 – У.3) уметь реализовать технологию производства продукции свиноводства (Б1.В.09, ПК-2 –У.3).</p> <p>Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса производства молока (Б1.В.05, ПК-2 –Н.3) Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса производства мяса (Б1.В.06, ПК-2 –Н.3) Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса производства рыбы и морепродуктов (Б1.В.07, ПК-2 –Н.3) владеть современными методами и приёмами содержания, кормления, разведения и эффективного использования птицы; отраслевыми стандартами; методикой расчётов основных технологических параметров производства (Б1.В.08 – ПК-2 - Н.3) владеть современными технологиями производства продукции свиноводства (Б1.В.09, ПК-2 –Н.3).</p>	Устный экзамен, тестирование
----	--	--	--	------------------------------

8.	ПК-2 Способен реализовывать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-4 ПК-2 реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>оптимальные технологические режимы и параметры переработки молока сырья, производства и хранения молочной продукции, методы и способы оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.05, ПК-2 - 3.4)</p> <p>оптимальные технологические режимы и параметры переработки мясного сырья, производства и хранения мясной продукции, методы и способы оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.06, ПК-2 - 3.4)</p> <p>современное состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов значение их в питании человека, классификацию рыбного и нерыбного сырья (Б1.В.07, ПК-2 - 3.4)</p> <p>современные методы и приёмы при переработке и хранении продукции птицеводства; современные средства автоматизации и механизации в птицеводстве (Б1.В.08 - ПК-2 - 3.4)</p> <p>технологию переработки и хранения продуктов свиноводства, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности, порядок реализации и хранения продуктов переработки (Б1.В.09, ПК-2 - 3.4)</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>организовать технологический процесс переработки молока, производства и хранения молочной продукции применяя оптимальные параметры и режимы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции (Б1.В.05, ПК-2 –У.4)</p> <p>организовать технологический процесс переработки мяса, производства и хранения мясной продукции, применяя оптимальные параметры и режимы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции (Б1.В.06, ПК-2 –У.4)</p> <p>организовать технологический процесс переработки рыбы и морепродуктов, производства и хранения рыбной продукции, применяя оптимальные параметры и режимы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции (Б1.В.07, ПК-2 –У.4)</p> <p>осуществлять сбор, анализ материалов в области промышленной переработки и хранении птицеводческой продукции, обосновывать технологические решения, применять современные средства автоматизации и механизации в птицеводстве (Б1.В.08 – ПК-2 - У.4)</p> <p>реализовать технологию переработки и хранения продукции свиноводства (Б1.В.09 – ПК-2 -У.4)</p>	Устный экзамен, тестирование
----	--	--	--	------------------------------

9.			<p>Обучающийся должен владеть:</p> <p>навыками организации и реализации технологического процесса переработки молока, производства и хранения молочной продукции, оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.05, ПК-2 –Н.4)</p> <p>навыками организации и реализации технологического процесса переработки мяса, производства и хранения мясной продукции, оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.06, ПК-2 –Н.4)</p> <p>навыками организации и реализации технологического процесса переработки рыбы и морепродуктов, производства и хранения продукции из рыбы и морепродуктов, оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.06, ПК-2 –Н.4)</p> <p>современными методами и приёмами при переработке и хранении птицеводческой продукции; отраслевыми стандартами; методикой расчётов основных технологических параметров переработки и хранения (Б1.В.08 – Н.4)</p> <p>навыками реализации технологии переработки и хранения продукции свиноводства (Б1.В.09 – ПК-2 -Н.4)</p>	
10.	ПК-3 Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-3 Организует производство сельскохозяйственной продукции	<p>Обучающийся должен знать: организацию производства сельскохозяйственной продукции (Б1.В.01. ПК-3 -3.1)</p> <p>знать производство сельскохозяйственной продукции (Б 1.В.12 -3.1)</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>организовать производство сельскохозяйственной продукции (Б1.В.01. ПК-3 –У.1)</p> <p>уметь реализовывать производство сельскохозяйственной продукции (Б1.В.12 –У.1)</p> <p>Обучающийся должен владеть: навыками организации производства сельскохозяйственной продукции (Б1.В.01. ПК-3 –Н.1)</p> <p>навыками, методами, способами организации производства сельскохозяйственной продукции (Б1.В.12 –Н.1)</p>	Устный экзамен, тестирование
11.	ПК-4 способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 ПК-4 осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>Обучающийся должен знать нормативную документацию, методики и порядок проведения контроля качества и безопасности молочного сырья и продуктов его переработки (Б1.В.05, ПК-4 - 3.1)</p> <p>Обучающийся должен уметь организовать контроль качества и безопасности молочного сырья и продуктов его переработки (Б1.В.05, ПК-4–У.1)</p> <p>Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации контроля качества и безопасности молочного сырья и продуктов его переработки (Б1.В.05, ПК-4 –Н.1)</p>	Устный экзамен, тестирование

ПК-5 Способен организовывать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	ИД-1. ПК-5 организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	обучающийся должен знать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия (Б1.В.01. ПК-5 -З.1)	
		Обучающийся должен уметь организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия (Б1.В.01. ПК-5 –У.1)	
		обучающийся должен владеть навыками организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия (Б1.В.01. ПК-5 –Н.1)	
ПК-7 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.	ИД-1.ПК-7 участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составляет их описание и формулирует выводы.	обучающийся должен знать методики проведения научных исследований (Б1.В.15. ПК-7 -З.1)	Устный экзамен, тестирование
		Обучающийся должен уметь проводить научные исследования, составлять их описание и формулировать выводы (Б1.В.15. ПК-7 –У.1)	
		обучающийся должен владеть навыками проведения научных исследований, составления описания результатов и формулирования выводов (Б1.В.15. ПК-7 –Н.1)	

2. Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации

2.1 Устный экзамен

Устный экзамен позволяет установить уровень подготовки и сформированности соответствующих компетенций обучающегося по степени усвоения выпускником теоретических знаний и умений использовать их для решения профессиональных задач; степени владения профессиональной терминологией; логичности, обоснованности, четкости ответа; правильности решения практического задания; сочетанию полноты и лаконичности ответа; по разностороннему анализу и раскрытию теоретического вопроса и (или) практической задачи; ориентированию в нормативной, научной и специальной литературе; культура ответа.

Результаты государственного междисциплинарного экзамена объявляются обучающимся после завершения экзамена.

Перечень вопросов к экзамену

№	Вопросы к экзамену	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Технические регламенты, устанавливающие требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции: понятие, цели, виды, перечень.	ИД-1 ОПК-2 Использует нормативные правовые акты и оформляет специальную документацию в профессиональной деятельности (Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции)
2.	Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции и условиям ее хранения: понятие и виды.	
3.	Стандарты, устанавливающие требования к потребительским свойствам продукции и методам контроля ее качества: понятие, виды, разновидности и категории.	
4.	Виды сертификатов.	
5.	Системы менеджмента, применяемые на сельскохозяйственных предприятиях: СМК, ХАССП.	
6.	Гигиенические основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий	ИД-1.УК-8 Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
7.	Санитарные требования к содержанию перерабатывающих предприятий.	
8.	Санитарно-гигиенические требования к качеству воды	
9.	Очистка и обеззараживание сточных вод	
10.	Санитарно-гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	ИД-1 ОПК-3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов (Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях)
11.	Классификация почв, их географическое районирование	ИД-1. ПК-2 Реализует технологию производства продукции растениеводства
12.	Комплексные меры борьбы с сорняками.	
13.	Состав почвы, почвенный воздух.	
14.	Тепловые свойства почвы, приемы регулирования.	
15.	Общие противоэрозионные мероприятия, их характеристика.	
16.	Воздушные свойства почвы, приемы регулирования.	
17.	Системы обработки почвы, её элементы.	
18.	Понятие технологии производства продуктов животноводства и виды продукции, получаемых от различных видов сельскохозяйственных животных	ИД-1 ОПК-4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
19.	Экстерьер и интерьер сельскохозяйственных животных, их значение в животноводстве. Методы и объекты изучения экстерьера.	

20.	Оценка мясной продуктивности животных при жизни и после убоя.	свиноводства)) (Технология производства продукции растениеводства)		
21.	Скрещивание, его значение, основные методы, схемы. Расчет доли крови в поколениях.			
22.	Факторы, влияющие на мясную продуктивность животных.			
23.	Факторы, влияющие на молочную продуктивность животных.			
24.	Воспроизводство стада в скотоводстве			
25.	Строение вымени. Молокообразование и молоковыведение.			
26.	Показатели учета продуктивности дойного скота			
27.	Технология получения говядины в мясном скотоводстве			
28.	Биологические особенности и продуктивные качества сельскохозяйственной птиц			
29.	Яичная продуктивность и методы её учёта			
30.	Мясная продуктивность с.-х. птицы и методы её учёта			
31.	Откормочные и мясные качества свиней.			
32.	Техника искусственного осеменения свиноматок. Контроль супоросности. Причины выбраковки супоросных свиноматок.			
33.	Технология кормления и содержания поросят-отъемышей. Требования к кормам, воде, плотности посадки и показателям микроклимата			
34.	Поточность и ритмичность производства свинины в условиях промышленных предприятий. Основные технологические участки.			
35.	Технологические приемы возделывания яровых зерновых культур.			
36.	Технологические приемы возделывания озимых зерновых культур.			
37.	Технологические приемы возделывания клубнеплодов.			
38.	Технологические приемы возделывания корнеплодов.			
39.	Технологические приемы возделывания плодовых овощных культур в защищенном грунте.			
40.	Технологические приемы возделывания плодовых овощных культур в открытом грунте.			
41.	Территории питомников плодовых растений и их организация.			
42.	Технология послеуборочной обработки семян и зерна.		ИД-2 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции растениеводства	
43.	Технология производства муки.			
44.	Технология хлебопечения.			
45.	Виды и способы хранения плодов и овощей.			(Технология хранения и переработки продукции растениеводства)
46.	Технология квашения капусты.			
47.	Технология производства соленых огурцов и томатов			
48.	Технология приготовления соков.			
49.	Хранение и переработка картофеля.			
50.	Хранение и переработка сахарной свеклы.			
51.	Основы технологии пивоварения.			
52.	Технология переработки масличных культур .			
53.	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Состав молока		ИД-3 ПК-2 Реализует технологию производства продукции животноводства	
54.	Технология производства питьевого пастеризованного молока.		ИД-4 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства	
55.	Технология производства кисломолочных продуктов.			
56.	Технология производства сливочного масла.			
57.	Технология производства твердых сыров.		ИД-1. ПК-4 Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (Технология молока и молочных продуктов)	
58.	Технология производства мягких сыров.			
59.	Технология производства молочных консервов.			
60.	Требования к качеству молока-сырья, оценка качества готовой молочной продукции.			

61.	Предубойное содержание животных, технология уоя и первичной переработки крупного рогатого скота.	ИД-3 ПК-2 Реализует технологию производства продукции животноводства
62.	Технология производства сырокопченых колбасных изделий.	ИД-4 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства (Технология мяса и мясных продуктов)
63.	Технология производства мясных баночных консервов.	
64.	Технология производства рубленых полуфабрикатов.	
65.	Технология производства варено-копченых изделий из мяса свинины.	
66.	Технология производства вареных колбасных изделий.	
67.	Технология производства полукопченых колбасных изделий.	ИД-3 ПК-2 Реализует технологию производства продукции животноводства ИД-4 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства (Технология переработки рыбы и морепродуктов)
68.	Классификация рыбного сырья	
69.	Технология посола рыбы, производство пресервов	
70.	Технология производства рыбных консервов	
71.	Технология производства консервов из морского нерыбного сырья	
72.	Сушка, вяление и копчение рыбы	ИД-3 ПК-2 Реализует технологию производства продукции животноводства ИД-4 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства (Технология переработки и хранения продукции птицеводства)
73.	Технология производства икры	
74.	Требования к качеству и пороки мороженой рыбы	
75.	Организация технологического процесса инкубации яиц	
76.	Методы создания кроссов с.-х. птицы. Наиболее распространенные и перспективные кроссы.	ИД-3 ПК-2 Реализует технологию производства продукции животноводства ИД-4 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства (Технология переработки и хранения продукции свиноводства)
77.	Технологический процесс производства пищевых яиц	
78.	Технологический процесс производства мяса цыплят-бройлеров	
79.	Технология уоя и первичной переработки с.-х. птицы	
80.	Транспортировка свиней, подготовка свиней к убою.	ИД-3 ПК-2 Реализует технологию производства продукции животноводства ИД-4 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства (Технология переработки и хранения продукции свиноводства)
81.	Технология уоя и первичной переработки свиней без снятия шкуры.	
82.	Правила клеймения туш.	
83.	Консервирование мяса низкой и высокой температурой.	
84.	Консервирование мяса посолом.	
85.	Классификация мяса по термическому состоянию.	ИД-1 ПК-3 Организует производство сельскохозяйственной продукции ИД-1. ПК-5 организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия (Логистика растительной продукции)
86.	Обобщенное и краткосрочное планирование	
87.	Основные критерии выбора поставщика	
88.	Типы логистических стратегий	ИД-1.ПК-7 участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составляет их описание и формулирует выводы. (Планирование и выполнение экспериментальных исследований)
89.	Основные этапы научного исследования.	
90.	Объект и предмет исследования.	

2.2. Тестирование

Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов. По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Перечень типовых тестовых заданий

№	Тестовые задания	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p>Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда между работодателем и работником изложены в кодексе РФ...</p> <p>А. трудовом Б. гражданском В. уголовном Г. земельном</p> <p>Назовите катастрофы, относящиеся к техногенным...</p> <p>А. резкая нехватка питьевой воды, Б. железнодорожные, ДТП, взрывы, выбросы СДЯВ. В. голод. Г. войны</p> <p>Назовите катастрофы, являющиеся природными...</p> <p>А. эпидемии, терроризм, голод. Б. морозы, ураганы, сели, засухи, землетрясения. В. выбросы СДЯВ. Г. пожары, взрывы.</p> <p>Чтобы выжить в экстремальных ситуациях необходимо...</p> <p>А. знать, желать, уметь, действовать Б. уважать себя, уважать других, бороться со стрессом, быть независимым В. уметь переживать неудачи, рисковать, смотреть, плыть по течению</p> <p>Выход их строя, повреждение какого-либо механизма, машины, установки, поточной линии, системы энергоснабжения, называется...</p> <p>А. катастрофой Б. чрезвычайной ситуацией В. аварией Г. риском</p> <p>К техническим принципам обеспечения безопасности относится принцип...</p> <p>А. экранирования Б. деструкции В. классификации Г. нормирования</p> <p>Фактор, приводящий к ухудшению здоровья...</p> <p>А.травмирующий Б. вредный В. полезный Г. природный</p> <p>Первая медицинская помощь пострадавшему оказывается ...</p> <p>А. в виде само- взаимопомощи Б. медицинской сестрой В. фельдшером Г. врачом</p> <p>Максимальный срок, на который может быть наложен жгут при остановке кровотечения в зимнее время года...</p> <p>А. на 1,5 часа Б. до прибытия врача В. на 2 часа Г. на 3 часа</p> <p>Терроризм относится к чрезвычайным ситуациям...</p> <p>А. природного характера Б. техногенного характера В. социального характера Г. криминального характера</p>	<p>ИД-1.УК-8 Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
2	<p>1.Правовой базой стандартизации в России является ФЗ (несколько вариантов ответа)...</p> <p>1) «О стандартизации» 2) «О техническом регулировании в РФ» 3) «Об обеспечении единства измерений»</p>	<p>ИД-1 ОПК-2 Использует нормативные правовые акты и оформляют специальную</p>

<p>4) «О сертификации продукции и услуг» 5) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 2.Результатом деятельности «Стандартизация» являются документы... 1) о качестве 2) нормативные 3) правовые 4) управленческие 3.Нормативный документ, в котором в целях многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов, правила выполнения работ и оказания услуг – это ... 1) технические условия 2) рекомендации 3) стандарт 4) правила 4.Общие организационно-методические положения для определенной области устанавливают стандарты... 1) на продукцию 2) основополагающие 3) на методы контроля 4) терминологические 5.Технический регламент (ТР) устанавливает _____ требования. 1) перспективные 2) обязательные 3) добровольные 4) комплексные 6.Подтверждение соответствия объектов требованиям нормативных документов в РФ бывает (несколько вариантов ответа)... 1) добровольное 2) обязательное 3) плановое 4) рекомендуемое 5) предварительное 7.При заполнении сертификата соответствия или декларации о соответствии продукции пустое место на бланке, куда будет занесена определенная информация, называется... 1) позиция 2) элемент 3) сведения 4) раздел 8.В сертификате соответствия или декларации о соответствии при их заполнении НЕ допускаются (несколько вариантов ответа): 1) дополнительные записи 2) обозначения НД 3) сокращение слов 4) исправление текста 5) ссылки на приложения 6) реквизиты производителя 9.При организации экспортно-импортных поставок товаров имеют значение следующие виды сертификата (несколько вариантов ответа): 1) о происхождении 2) ветеринарный 3) соответствия 4) экологический 5) фитосанитарный 10.Документом, подтверждающим санитарную безопасность продукции и удостоверяющие ее соответствие Единым гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим, является _____ заключение 1) экспертное 2) санитарно-эпидемиологическое 3) гигиеническое 4) санитарное</p>	<p>документацию в профессиональной деятельности</p>
--	---

3	<p>1. В зависимости от срока службы респираторы могут быть...</p> <p>А. одноразовые и многоразовые Б. двухфазные В. постоянные Г. временные</p> <p>2. Освещение, создаваемое электрическими приборами является:</p> <p>А. искусственным Б. естественным В. потенциальным Г. природным</p> <p>3. Воздействие на человека вредных и опасных факторов...</p> <p>А. опасность Б. вред В. катастрофа Г. авария</p> <p>4. Особое физиологическое состояние организма, возникающее после проделанной работы и выражающееся во временном понижении работоспособности, называется...</p> <p>А. утомлением Б. болезнью В. переутомление Г. гипокинезией</p> <p>5. Какого типа вентиляции не бывает...</p> <p>А. автоматической Б. естественной В. искусственной Г. свободной</p> <p>6. Какие опасности относятся к техногенным</p> <p>А. наводнение Б. производственные аварии в больших масштабах В. загрязнение воздуха Г. пожары</p> <p>7. Какое желаемое состояние объектов защиты</p> <p>А. безопасное Б. допустимое В. комфортное Г. неопасное</p> <p>8. Работоспособность характеризуется:</p> <p>А. количеством выполнения работы Б. количеством выполняемой работы В. количеством и качеством выполняемой работы за определённое время Г. качеством выполнения работы</p> <p>9. Что ведет к появлению опасных и вредных факторов в производственной среде</p> <p>А. неправильная эксплуатация технических систем. Б. несоблюдение правил техники безопасности. В. превышение пределов эксплуатационной возможности технических устройств и технологических процессов. Г. несоблюдение правил гигиены</p> <p>10. Какой частоты инфразвук наиболее опасен?</p> <p>А. упругие волны с частотой менее 16 Гц. Б. упругие волны с частотой около 8 Гц возможного резонансного совпадения с ритмом биотоков. В. все упругие волны, воздействующие на организм человека. Г. упругие волны с частотой более 16 Гц.</p>	ИД-1 ОПК-3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов
---	--	--

4	<p>1. Показатели качества картофеля для раннего и позднего: внешний вид:</p> <ul style="list-style-type: none"> +1) клубни цельные, сухие 2) загрязненные, без болезней 3) с тонкой кожурой 4) не проросшие <p>2. Основным углеводом зерна пшеницы является:</p> <ul style="list-style-type: none"> +1) крахмал 2) глюкоза 3) сахароза 4) клетчатка <p>3. Назовите допустимое содержание клубней с механическими повреждениями</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 3-2% 2) 5-4% 3) 3-1% +4) 1-2% <p>4. Перечислить биологические виды потери массы зерна при хранении:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) травмы +2) дыхание и самосогревание 3) распыл +4) развитие микроорганизмов, насекомых и клещей <p>5. Зерно, захваченное суховеем:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) не имеет блеска 2) красный оттенок +3) матовое с морщинистой поверхностью 4) с черными пятнами на поверхности <p>6. Что относится к косвенным методам определения влаги:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) метод определения высушиванием влаги 2) метод дистилляции 3) электровлагомеры +4) влагомеры <p>7. Натура зерна зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) цвета зерна 2) влажности 3) сорности +4) крупности <p>8. Влажность сушеной продукции для плодов должна быть в пределах:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 20-22% 2) 22-25% +3) 12-14% 4) 15-18% <p>9. Натура – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> +1) вес 1 литра зерна, выраженного в граммах 2) вес 1 кг зерна 3) объемная масса 1000 зерен 4) вес 1 литра зерна выраженного кг <p>10. В мясном скотоводстве перевод коров с новорожденным телятком в общее стадо осуществляется в _____ дней</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 10-15 +2. 15-20 3. 20-25 4. 13-17 <p>11. Увеличение поголовья скота определяется...</p> <ul style="list-style-type: none"> +1. плодovitостью коров 2. увеличением живой массы 3. улучшением кормления 4. улучшению содержания <p>12. Яловыми коров считают не оплодотворившихся в течении _____ дней</p> <ul style="list-style-type: none"> +1. 60 2. 80 3. 90 4. 105 	ИД-1 ОПК-4 реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
---	---	--

<p>13. В молочном скотоводстве выбраковка коров обычно составляет ___% 1.5-10 +2.15-20 3.25-30 4.30-35</p> <p>14.Новорожденный теленок приспосабливается к жизни вне материнского организма в течение ___ дней +1.7-10 2.10-12 3.13-15 4.16-20</p> <p>15.В период старения организма продуктивность животного... +1.уменьшается 2.увеличивается 3.остаётся на прежнем уровне 4.возраст не имеет значения</p> <p>16.Массаж вымени телок начинается с ___ -месячного возраста 1.9-12 2.12-13 +3.14-15 4.17-18</p> <p>17.Стельность – это период от ... +1. оплодотворения до отела 2. отела до запуска 3.запуска до отела 4. оплодотворения до запуска</p> <p>18.Бычков молочных и комбинированных пород начинают использовать _____ месяца(-ев) 1.13-14 2.14-17 +3.16-18 4.22-24</p> <p>19.Существует два способа осеменения – естественный и +1.искусственный 2.визоцервикальный 3.маноцервикальный 3.ректоцервикальный</p> <p>20. На основании чего можно точно определить возраст курицы? 1. По величине шпоры +2. По дате вывода 3. По оперению 4. По чешуйкам на плюснах и пальцах 5. По окраске частей тела</p> <p>21. Какой длины яйцевод у хорошей несушки? 1. До 10 см 2. До 15 см +3. До 60-75 см 4. До 120 см 5. До 20 см</p> <p>22. Какого главного условия ритмичного круглогодичного производства пищевых яиц? 1. Высокая яйценоскость кур-несушек 2. Хорошая сохранность поголовья</p> <p>23. Равномерное круглогодичное комплектование поголовья несушек 4. Клеточное содержание птицы 5. Использование гибридных несушек</p> <p>23. Сколько суточных курочек надо принять на выращивание для замены 1000 кур-несушек промышленного стада? 1. 900 2. 1100 3. 1200 4. 1300</p>	
---	--

	<p>5. 1500</p> <p>24. Какой показатель определяет минимальную численность родительского стада кур?</p> <p>+1. Получение в определённые сроки необходимого числа инкубационных яиц для вывода цыплят в количестве, обеспечивающем одновременное комплектование птичника для несушек одновозрастными ремонтными курочками</p> <p>2. Продуктивность родительского стада кур</p> <p>3. Кросс, используемый для производства гибридных яиц</p> <p>4. Продолжительность использования кур в родительском стаде</p> <p>5. Качество инкубационных яиц</p> <p>25. Какую основную продукцию производит промышленная птицефабрика яичного направления?</p> <p>+1. Пищевые яйца</p> <p>2. Мясо птицы</p> <p>3. Инкубационные и пищевые яйца</p> <p>4. Пищевые и инкубационные яйца и мясо птицы</p> <p>5. Яичный порошок и мясо птицы</p> <p>26. Каким показателем определяется поголовье птицы родительского стада на бройлерных предприятиях?</p> <p>1. Поголовье ремонтного молодняка</p> <p>2. Живой массой бройлеров в убойном возрасте</p> <p>3. Сроком выращивания бройлеров</p> <p>4. Плотностью посадки бройлеров</p> <p>+5. Потребностью в инкубационных яйцах для вывода цыплят-бройлеров</p> <p>27. Чем определяется величина партии цыплят-бройлеров?</p> <p>1. Мощностью предприятия</p> <p>2. Числом птичников</p> <p>+3. Вместимостью птичников</p> <p>4. Маркой используемого оборудования</p> <p>5. Плотностью посадки бройлеров</p> <p>28. Какими причинами обусловлен относительно короткий срок эксплуатации птицы родительского стада бройлеров?</p> <p>1. Поздним переводом ремонтных молодок во взрослое стадо</p> <p>2. Выбытием птицы в течение её содержания</p> <p>3. Снижением оплодотворённости яиц с возрастом птицы</p> <p>4. Снижением выводимости яиц с возрастом птицы</p> <p>+5. Всеми причинами</p> <p>29. Чем в основном обусловлен излишек производства инкубационных яиц в родительском стаде на бройлерной птицефабрике?</p> <p>1. Низким процентом использования яиц на инкубацию</p> <p>2. Необходимостью производства пищевых яиц</p> <p>3. Необходимостью запаса инкубационных яиц в случае резкого снижения воспроизводительных качеств птицы родительского стада</p> <p>4. Несовершенством методики расчёта поголовья птицы родительского стада</p> <p>+5. Необходимостью обеспечить вывод цыплят-бройлеров одной партии при минимальном разрыве между двумя смежными партиями, продолжительность которого изменяется в течение года</p> <p>30.Способом выявления половой охоты у свиней является</p> <p>1. ультразвуковой</p> <p>2. серологический анализ</p> <p>3. иммуноферментный анализ</p> <p>4. рефлексологический</p> <p>31.Осеменить свиноматку необходимо</p> <p>1. на 21 сутки после отъема поросят</p> <p>2. на 60 сутки после опороса</p> <p>3. через 12 часов после начала половой охоты</p> <p>4. через 12 часов после начала овуляции</p> <p>32.Поточная технология характеризуется</p> <p>1. ритмичностью, регулярностью, последовательностью</p> <p>2. комплексностью, слаженностью, сосредоточенностью</p> <p>3. мощностью, организованностью, экономичностью</p>	
--	--	--

	<p>4. размерами, объемами, современностью</p> <p>33.Если на ферме каждые 7 дней случают 30 свиноматок, проходит опорос 25 свиноматок, формируется 1 группа поросят на доращивании, 1 группа поросят на откорме и реализуется 200 откормленных поросят, то такая технология называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. туровой 2. поточной 3. фазной 4. семидневной <p>34.Если на ферме в течение года дважды случают большую группу свиноматок, дважды принимают опорос, дважды переводят поросят на откорм и дважды реализуют откормленных поросят, то такая технология называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. туровой 2. поточной 3. фазной 4. ритмичной <p>35.Полный цикл производства включает</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. получение, выращивание и откорм поросят; воспроизводство и ремонт маточного поголовья 2. отъем поросят; реализацию поросят 3. откорм хряков и ремонтного молодняка; выращивание ремонтного молодняка 4. откорм маточного поголовья; приобретение хряков-производителей <p>36.Трехфазной технология выращивания поросят считается, если</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. получение, выращивание и откорм поросят (все три фазы) осуществляются в одном помещении 2. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются на разных участках 3. получение и выращивание осуществляется в свиарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свиарнике для откорма 4. выращивание поросят осуществляется одним гнездом от рождения до реализации <p>37.Двухфазной технология выращивания поросят считается, если</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются в одном помещении 2. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются на разных участках 3. получение и выращивание поросят осуществляется в свиарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свиарнике для откорма 4. выращивание поросят осуществляется одним гнездом от рождения до реализации <p>38.Однофазной технология выращивания поросят считается, если</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются в одном помещении 2. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются на разных участках 3. получение и выращивание поросят осуществляется в свиарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свиарнике для откорма 4. поросята в молочный период выращиваются под матками, а в период откорма выращиваются в станках для откорма <p>39.При ритмичном (круглогодом) использовании хряка - производителя его используют с интенсивностью 1 садка каждые ___ дня (дней)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 2. 3 3. 4 4. 5 	
--	---	--

5	<p>1. Наука, изучающая и разрабатывающая способы рационального использования земли и повышения эффективного плодородия почвы для получения высоких и стабильных урожаев – это ...</p> <p>а) земледелие б) почвоведение в) агрохимия г) ботаника</p> <p>2. Комплекс агротехнических, экономических, организационно-технических мероприятий, при проведении которых, уровень плодородия почвы должен остаться прежним, либо повыситься – это ...</p> <p>а) искусственное плодородие б) воспроизводство плодородия в) расширенное воспроизводство г) простое воспроизводство</p> <p>3. Ученый, который ввёл классификацию почв и показал их различия в зависимости от географического местоположения и свойств</p> <p>а) Менделеев Д.И. б) Ломоносов М.В. в) Докучаев В.В. г) Прянишников Д.Н.</p> <p>4. Группа почв в пределах рода, различающаяся по степени развития почвообразовательного процесса, называется - ...</p> <p>а) видом б) разновидностью в) разрядом г) подтипом</p> <p>5. Территория, на которой распространен почвенный тип – это ...</p> <p>а) зона б) подзона в) провинция г) разновидность</p> <p>6. Группа почв, которая развивается в одинаковом биологическом, климатическом районе, с одинаковыми гидрологическими условиями, имеет схожее проявление почвообразовательного процесса, называется ...</p> <p>а) подтипом б) типом в) родом г) разрядом</p> <p>7. Совокупность агрегатов (почвенных комочков) различного размера, качества и формы, на которые может распадаться почва – это ...</p> <p>а) пористость почвы б) структура почвы в) плотность почвы г) плотность твердой фазы</p> <p>8. Масса абсолютно сухой почвы в ненарушенном состоянии, с имеющимися порами в единице её объёма – это ...</p> <p>а) плотность почвы б) плотность твёрдой фазы почвы в) структура почвы г) пористость почвы</p> <p>9. Готовность почвы к обработке – это ...</p> <p>а) физическая спелость почвы б) липкость в) связность г) структура</p> <p>10. Период времени, в течение которого культура и пар проходят каждое поле в последовательности, установленной схемой севооборота называется ...</p> <p>а) ротацией б) звеном в) типом г) видом</p>	ИД-1. ПК-2 Реализует технологию производства продукции растениеводства
---	--	--

6	<p>1. Назовите принципы хранения с.-х. продукции в живом виде.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Биоз 2) Анабиоз 3) Ценоанабиоз 4) Абиоз <p>2. Основным углеводом зерна пшеницы является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) крахмал 2) глюкоза 3) сахароза 4) клетчатка <p>3. Какие показатели качества плодовоовощной продукции относятся к специфическим:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) свежесть 2) химический состав 3) степень зрелости. 4) величина <p>4. Качество растительного масла оценивают по:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Внешнему виду 2) Физическим свойствам 3) Химическому составу 4) Кислотному числу <p>5. Какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Металлическая 2) Пластмассовая 3) Стеклянная 4) Деревянная <p>6. Назовите допустимое содержание клубней с механическими повреждениями</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 3-2% 2) 5-4% 3) 3-1% 4) 1-2% <p>7. Что относится к органолептическим показателям качества муки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) клейковина 2) крупность помола 3) вкус и хруст 4) цвет <p>8. Запах, связанный с условиями хранения зерна:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) головневый 2) полынный 3) плесневелый 4) дымный <p>9. Выбрать правильное определения Пакгауз –</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) склад железнодорожного типа с полом на уровне пола вагона. 2) склад с решетчатыми стенами 3) сооружения без стен, но с крышей и асфальтированным полом 4) для временного размещения зерна и его отчистки <p>10. Принцип обезвоживания механическим способом включает в себя:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) термическая сушка 2) отжатие 3) центрифугирование 4) превращение воды в газообразное состояние при помощи теплоты 	ИД-2 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции растениеводства
7	<p>Стародойный период - это</p> <ol style="list-style-type: none"> 1).последние 7 дней лактации 2).последние 7 дней перед отелом 3).первые 7-10 дней после отела 4).период от отела до плодотворного осеменения <p>2.Молокoвыделение стимулирует гормон</p> <ol style="list-style-type: none"> 1).окситоцин 2).пролактин 	ИД-3, ПК-2 Реализует технологию производства продукции животноводства

<p>3).тироксин 4).адреналин 3.Рефлекс молокоотдачи длится...мин 1).5-6 2).2-3 3).12 4).8-10 4.Определяющим фактором, от которого зависит содержание белка в молоке, является 1).кормление 2).содержание 3).порода 4).возраст 5.Удой коровы Волны – 25кг, содержание жира 3,75%. От коровы получили чистого жира...кг 1).28,74 2).0,94 3).6,67 4).1,25 6.Первые 7-10 дней после отела коровы – это... период 1).молозивный 2).сухостойный 3).стародойный 4).сервис 7.Охлаждение молока в хозяйстве производят до температуры ...°С 1).4±2 2).10±2 3).15±2 4).0 8. Составьте схему первичной обработки молока в хозяйстве. 1)пастеризация 2)взвешивание и учет 3)транспортировка 4)очистка от механических примесей 5)охлаждение 6)хранение 9.Оптимальный сухостойный период у коровы составляет...дней 1).40 2).60 3).90 4).120 10.Для образования одного литра молока необходимо.... литров крови 1).200-250 2).40-55 3).400-500 4).100-120 1.К мясным породам скота относятся... 1.симентальская, герефорд 2.лимузин, казахская белоголовая 3.шароле, черно-пестрая 4.холмогорская, ярославская 2. В мясном скотоводстве перевод коров с новорожденным теленком в общее стадо осуществляется в _____ дней 1.10-15 2.15-20 3.20-25 4.13-17 3.Убойная масса – это масса туши и... 1.внутреннего жира 2.суппродуктов 3.головы 4.внутринностей</p>	
--	--

	<p>4.Бычков молочных и комбинированных пород начинают использовать вмесяца (-ев) 1.13-14 2.14-17 3.16-18 4.22-24</p> <p>5.Кормовой баланс – это.... 1.баланс питательных веществ в рационе животных 2. соотношение питательных веществ в рационе животных 3.соотношение потребности и обеспеченности животных кормами* 4. потребность животных в кормовых добавках</p> <p>6.Определите правильное соответствие корма группе кормов: 1. грубые корма а) сенаж² 2.сочные корма б) травяная мука¹ 3. зеленые корма в) зерно овса⁴ 4. концентрированные корма г) трава пастбищная³</p> <p>7.Для определения среднесуточного прироста живой массы используют следующую формулу... 1.$C=(W_1-W_0):t$ 2.$C=(W_1+W_0):t$ 3.$C=(W_1-W_0):t \cdot 100\%$ 4.$C=W_1:t$</p> <p>8.Дорацивание – это... 1. подготовка животных к откорму 2.молочный период выращивания 3.содержание теленка под коровами матерями 4.быстрый способ нагула</p> <p>9.Убойный выход у коров молочных пород составляет...% 1.55-60 2.25-30 3.40-60 4.70-80</p> <p>10.Новорожденного теленка в молочном скотоводстве содержат с матерью в течение...часов 1.24 2.15 3.48 4.72</p>	
8	<p>1.Как подразделяется рыба холодного копчения по качеству? 1. На высший и первый сорта 2. На первый и второй сорта +3. На высший, первый и второй сорта 4. На сорта не подразделяется</p> <p>2. Какое отклонение от качества допускается стандартом у рыб горячего копчения? 1. Незначительные признаки сырости 2. Отломанные головы и хвостовые плавники 3. Небольшие ожоги на поверхности +4. Все перечисленные</p> <p>3. Какое отклонение от качества не допускается у рыб холодного копчения? 1. Налет соли на поверхности 2. Светлые пятна, неохваченные дымом 3. Йодистый запах у морских рыб +4. Дряблая консистенция</p> <p>4.Рыба какого способа копчения имеет более длительные сроки хранения? +1. Холодного копчения 2. Горячего копчения 3. Срок хранения не зависит от способа копчения 4. Смешанного</p> <p>5.Почему для изготовления балычных изделий используют рыб только определенных семейств (осетровые, лососевые, некоторые океанические рыбы)?</p>	ИД-4 ПК-2 Реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства

<p>1. Для балычных изделий используют только редкие виды рыб 2. Для балычных изделий используют только рыб, имеющих определенную форму тела +3. Для балычных изделий используют только жирные виды рыб 4. По всем перечисленным причинам 6. Какой еще способ обработки рыбы, кроме холодного копчения, используется при изготовлении балычных изделий? 1. Вяление 2. Сушка 3. Горячее копчение +4.. Все перечисленные способы 7. Какой размер имеют икринки осетровых рыб? 1 – 2 мм +2. 2 – 4 мм 3. 4 – 6 мм 4. 1 – 6 мм в зависимости от размера рыбы 8. Какой размер имеют икринки лососевых рыб? 1. 1 – 6 мм в зависимости от размера рыбы 2. 2 – 4 мм +3. 3 – 6 мм 4. 1 – 2 мм 9. От чего зависит оттенок цвета икры рыб, относящихся к одному семейству? 1. от возраста рыбы +2. от времени нереста 3. от упитанности рыбы 4. от вида рыбы 10. Какому виду обработки могут подвергать осетровую икру? 1. Пастеризация 2. Стерилизация 3. Ультрапастеризация +4. Всем перечисленным 1. По плотности заключения зерна в чешуях различают разновидности озимой ржи... а) голозерные и пленчатые б) закрытозерные и открытозерные* в) плотные и рыхлые г) заключенные и открытые 2. Вид культурного ячменя <i>Hordeum sativum</i> Lessen имеющий на уступе стержня три плодоносящих колоска называется... а) двурядный б) многорядный в) промежуточный г) четырехрядный 3. Зазубренность центральной жилки цветковой чешуи ячменя относится к ...признакам. а) сортовым* б) видовым в) разновидностным г) родовым 4. Овес относится к роду... а) <i>sekale</i> б) <i>avena</i>* в) <i>triticum</i> г) <i>zea maus</i> L 5. К разновидностным признакам овса относится... а) окраска зерна* б) тип зерна в) форма зерна г) пленчатость 6. К сортовым признакам овса относится... а) окраска зерна</p>	
---	--

- б) тип зерна*
- в) остистость
- г) опушение наружной цветковой чешуи
- 7. К типам зерна овса НЕ относится...**
- а) толстоплодный
- б) среднеплодный
- в) тонкоплодный
- г) среднетонкоплодный*
- 8. К формам зерна овса НЕ относится...**
- а) ширококонечно-горбатая
- б) узкоконечно-плоская
- в) остроконечная
- г) горбатая*
- 9. К культурным видам овса НЕ относится ...**
- а) овес посевной
- б) овсюг обыкновенный*
- в) овес византийский
- г) овес песчаный
- 10. Корневая система кукурузы состоит из... ярусов корней.**
- а) двух
- б) трех
- в) четырех*
- г) пяти
- 1. Содержание жира в молоке в среднем составляет...%**
- 1).3,6
- 2).3,2
- 3).3,3
- 4).4,0
- 2. Технологическим белком молока считается**
- 1).альбумин
- 2).глобулин
- 3).лактоферрин
- 4).казеин
- 3. Под действие сычужного фермента в молоке свертывается**
- 1).казеин
- 2).альбумин
- 3).глобулин
- 4).креатинин
- 4. Об эффективности пастеризации молока судят по наличию фермента**
- 1).редуктазы
- 2).фосфатазы
- 3).лактазы
- 4).каталазы
- 5. На молокозавод поступило 500 кг молока жирностью 3,8%. Будет зачтено молока базисной жирности...кг**
- 1).558,8
- 2).447,4
- 3).498,9
- 4).500,1
- 6. Хранение молочных продуктов производят при температуре ...°C**
- 1).4±2
- 2).10±2
- 3).15±2
- 4).0
- 7. Составьте последовательную схему производства пастеризованного молока жирностью 3,2% из цельного молока жирностью 3,9%**
- 1).нормализация сливками
- 2).пастеризация при температуре 72°C
- 3).охлаждение
- 4).нормализация обезжиренным молоком
- 5).приемка
- 6).гомогенизация при 62-63°C и давлении 12,5-15 Мпа

- 7). розлив
 8). высокотемпературная обработка (95-99°C) в течение 3ч
 9). хранение при $4\pm 2^\circ\text{C}$
 10). очистка
- 8. Температура сквашивания 40-45°C применяется в производстве**
- 1). йогурта
 - 2). сметаны
 - 3). кефира
 - 4). кумыса
- 9. В сыроделии молоко подвергают**
- 1). стерилизации
 - 2). ультрапастеризации
 - 3). высокотемпературной мгновенной пастеризации
 - 4). кратковременной среднетемпературной пастеризации
- 10. Готовое закаленное мороженое имеет температуру не ниже...°C**
- 1). -6-7
 - 2). -12
 - 3). -20-25
 - 4). -30
- 1. Основным белком мяса является...**
1. глобулин
 2. актин
 3. миозин
 4. альбумин
- 2. Жировая ткань, отделяемая от туши называется...**
1. шпиком
 2. сальником
 3. жиром-сырцом
 4. жировым поливом
- 3. У крупного рогатого скота доля крови от массы составляет ___ %**
1. 5-6
 2. 7-8
 3. 9-10
 4. 11-12
4. Наибольшей питательностью обладает _____ ткань
1. жировая
 2. соединительная
 3. мышечная
 4. костная
5. К менее ценным продуктам убоя относят...
1. мышцы
 2. печень
 3. селезенку
 4. сердце
6. Процесс, происходящий в мясе при плохом обескровливании туш и высокой температурой называется...
1. загар
 2. ослизнение
 3. брожение
 4. гниение
7. Обезвоживание предварительно замороженного продукта под вакуумом называется ...
1. сублимационная сушка
 2. выпаривание влаги
 3. вакуумная откачка
 4. разморозка паром
8. Стерилизация заключается в тепловой обработке мяса при температуре выше ___°C
1. 70
 2. 90
 3. 100
 4. 150

	<p>9. Диаметр решетки на волчке, для производства полукопченых колбас составляет ____ мм.</p> <p>1.13-15 2.16-25 3.27-30 4.33-45</p> <p>10. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...</p> <p>1.12 °С. 2.10 °С 3.не ниже 0 и не выше 8 °С, замороженные - не выше 8 °С. 4.16 °С</p>	
9	<p>Культура или пар, занимавшая данное поле в предыдущем году называется ...</p> <p>а) чистым паром б) ранним паром в) предшественником г) сидератом</p> <p>Отличные предшественники – это ...</p> <p>а) пропашные и бобовые культуры б) зерновые культуры сплошного сева в) многолетние травы г) пары</p> <p>Растения, засоряющие сельскохозяйственные угодья и наносящие вред культурам – это...</p> <p>а) сорняки б) засорители в) гербициды г) культуры</p> <p>Наличие у сорняков семян трех видов (крупных, средних, мелких)- это...</p> <p>а) динамичность б) пластичность в) покой г) гетерокарпичность</p> <p>К истребительным мерам борьбы с сорняками относят ...</p> <p>а) предупреждение расселения сорняков на новые территории б) уничтожение сорняков в почве с помощью её обработки в) освобождение складов от семян сорняков и вегетативных органов г) использование конкурентной способности культур</p> <p>Хлороз листьев, уменьшение площади листовой пластины – это признаки ... голодания</p> <p>а) фосфорного б) азотного в) калийного г) молибденового</p> <p>17. Плохой рост растений, молодые листья приобретают красно – фиолетовую окраску – это признаки ... голодания</p> <p>а) азотного б) борного в) фосфорного г) серного</p> <p>К бактериальным препаратам относят...</p> <p>а) аммиачную селитру б) томасшлак, золу в) зеленое удобрение г) нитрагин и азотобактерин</p> <p>Механическое воздействие на почву, в результате которого изменяется её форма и качественное состояние – это ...</p> <p>а) обработка б) прием в) операция г) перемешивание</p>	ИД-1 ПК-3 организует производство сельскохозяйственной продукции

Озимые культуры в зоне Южного Урала принято возделывать...

- а) по паровым предшественникам
- б) по пропашным предшественникам
- в) по пласту многолетних бобовых трав
- г) после яровых зерновых сплошного сева

Рост производительности труда за счет внедрения достижений научно-технического прогресса способствует ...

- 1) увеличению доли живого труда
- 2) снижению овеществленного труда
- 3) сокращению доли живого труда
- 4) увеличению овеществленного труда +

Основным источником богатства и главным фактором создания материальных и духовных благ для человечества, а также целесообразной деятельностью человека, направленной на видоизменение и приспособление предметов природы для удовлетворения своих потребностей, является...

- 1) рынок
- 2) мониторинг
- 3) рубль
- 4) труд +

Годовой план предприятия - это ...

- 1) программа развития на предстоящий календарный год +
- 2) всестороннее обоснование инвестиционного проекта
- 3) проект рационального построения хозяйства
- 4) разработка долгосрочных комплексных программ

В развитии предприятия наиболее важен ...

- 1) финансовый план
- 2) план научных исследований и разработок +
- 3) план по внешнеэкономической деятельности
- 4) организационный план

Срок составления плана экономического и социального развития...

- 1) 6 месяцев
- 2) один год
- 3) 1-3 года
- 4) 3-5 лет +

Объекты долгосрочного планирования - это ...

- 1) план товарооборота
- 2) план по труду
- 3) смета расходов
- 4) организационная структура +

При создании малого производственного предприятия необходимо разработать:

- 1) технико-экономическое обоснование и бизнес-план +
- 2) численность работников
- 3) среднесписочный план на 3-5 лет
- 4) перспективный план на 5-10 лет

_____ план - мероприятия по развитию рекламы, деловых связей, снабженческо-сбытовой логистики, исследованию рынка, план сбыта с указанием каналов, объемов, условий и экономических последствий.

- 1) Производственный
- 2) Организационный
- 3) Финансовый
- 4) Маркетинговый +

_____ план - содержит план поступления и расходования денежных средств, план капиталовложений, прогноз бухгалтерского баланса с оценкой его ликвидности.

- 1) Производственный
- 2) Организационный
- 3) Финансовый +
- 4) Маркетинговый

Бизнес - план необходим для

- 1) привлечения сторонних инвесторов, получения крупных долгосрочных кредитов, создания нового бизнеса +

- 2) осуществления контроля за эффективностью использования государственного имущества, создания нового бизнеса
- 3) планирования технологической сметы бюджета, привлечения сторонних инвесторов, создания нового бизнеса
- 4) изложения истории существования и экономических достижений предприятия, получения крупных долгосрочных кредитов
- 1. Совокупность объектов, воспринимаемая как единое целое, существующая как процесс на некотором временном интервале и измеряемая в абсолютных единицах за определенный период времени, называется...**
- А) потоком*
- Б) объектом
- В) предметом
- Г) целью
- 2. Совокупность грузов, деталей, товарно-материальных ценностей, рассматриваемая в процессе приложения к ней ряда логистических (транспортировка, складирование) и технологических (механообработка, сборка) операций, называется... потоком.**
- А) энергетическим
- Б) материальным*
- В) финансовым
- Г) людским
- 3. Область логистики, осуществляющая интеграцию в одну систему нескольких фирм одной отрасли, называется...**
- А) макрологистика
- Б) мезологистика*
- В) микрологистика
- Г) производственная логистика
- 4. Область логистики, решающая локальные вопросы в рамках отдельных звеньев и элементов логистики и осуществляющая управление материальными и информационными потоками на внутрипроизводственном (внутрифирменном) уровне, называется...**
- А) макрологистика
- Б) мезологистика
- В) микрологистика*
- Г) производственная логистика
- 5. Область логистики, решающая вопросы, связанные с анализом рынка поставщиков и потребителей, выработкой общей концепции распределения, размещением складов на полигоне обслуживания, выбором вида транспорта и транспортных средств, организацией транспортного процесса, рациональных направлений материальных потоков, пунктов поставки сырья, материалов и полуфабрикатов, с организацией пунктов доставки готовой продукции, называется...**
- А) макрологистика*
- Б) мезологистика
- В) микрологистика
- Г) производственная логистика
- 6. Область логистики, охватывающая процессы движения материалопотоков внутри предприятия, называется...**
- А) макрологистика
- Б) мезологистика
- В) микрологистика
- Г) производственная* логистика
- 7. Цель логистической деятельности считается достигнутой при выполнении... условий.**
- А) пяти
- Б) шести*
- В) семи
- Г) восьми
- 8. К принципиальному отличию логистического подхода к управлению материальным потоком от традиционного НЕ относится ...**
- А) объединение разрозненных материальных потоков в единый сквозной

	<p>материальный поток</p> <p>Б) выделение единой функции управления сквозным материальным потоком</p> <p>В) техническая, экономическая, информационная интеграция отдельных звеньев логистической цепи в единую систему</p> <p>Г) выделение разрозненных функций управления сквозными материальными потоками*</p> <p>9. Микрологистика – это...</p> <p>А) область логистики, решающая локальные вопросы в рамках отдельных звеньев и элементов логистики на внутрипроизводственном (внутрифирменном) уровне*</p> <p>Б) область логистики, решающая вопросы, связанные с анализом рынка поставщиков и потребителей</p> <p>В) область логистики, решающая локальные вопросы отдельных фирм и предприятий</p> <p>Г) область логистики, решающая оперативные вопросы движения информационного потока в пространстве</p> <p>10. Логистическая функция – это...</p> <p>А) множество элементов, находящихся в отношениях связи друг с другом, образующих определенную целостность, единство</p> <p>Б) совокупность различных видов деятельности с целью получения необходимого количества груза в нужном месте, в нужное время, с минимальными затратами</p> <p>В) укрупненная группа логистических операций, направленных на реализацию целей логистической системы*</p> <p>Г) система мероприятий по комплексному изучению рынка.</p>	
10	<p>1. По этому показателю можно судить о бактериальном состоянии воды</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Окисляемость 2. Цвет 3. *Коли-титр 4. Прозрачность <p>2. В этой воде содержание микробов будет наименьшим</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Колодезная 2. Озерная *3. Артезианская 4. Атмосферная <p>3. Как по рельефу местности и розе ветров должен располагаться участок биологической промышленности по отношению к жилому сектору?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Ниже по рельефу с наветренной стороны 2.Выше по рельефу с подветренной стороны *3.Ниже по рельефу с подветренной стороны 4.Выше по рельефу с наветренной стороны <p>4. Генеральный план перерабатывающего предприятия животноводческой промышленности - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрез вертикальной секущей плоскостью в масштабе всех объектов на предприятие 2. Разрез горизонтальной секущей плоскостью по оконным и дверным проемам всех объектов на предприятие 3.Вид на все объекты предприятия со стороны главного фасада *4.Масштабная проекция всех объектов на предприятие при взгляде сверху <p>5. Определите наиболее целесообразный вариант санитарной обработки питьевой воды</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отстаивание, коагуляция, фильтрация 2. Фильтрация, коагуляция, хлорирование 3. Отстаивание, коагуляция, хлорирование *4. Фильтрация, отстаивание, УФ-облучение <p>6. Укажите последовательности расположения зон санитарной охраны водозащитника</p> <ol style="list-style-type: none"> *1. Зона строгого режима, зона ограничения, зона наблюдения 2. Зона ограничения, зона строгого режима, зона наблюдения 3. Зона наблюдения, зона строгого режима, зона ограничения 4. Зона наблюдения, зона ограничения, зона строгого режима <p>7. «Коли-индекс» - это</p>	<p>ИД-1. ПК-4 осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>

	<p>1. Количество микробов в 1 л воды 2. Количество микробов в 100 мл воды *3. Количество кишечных палочек в 1 л воды 4. Количество кишечных палочек в 100 мл воды 8. Санитарно-защитная зона – это 1. Расстояние между предприятием и ближайшим водоемом *2. Расстояние между предприятием и населенным пунктом 3. Расстояние между предприятием и навозохранилищем 4. Расстояние между предприятием и автомобильными дорогами 9. Участок перерабатывающего предприятия по отношению к жилому сектору располагается 1. Ниже по рельефу с наветренной стороны 2. Выше по рельефу с подветренной стороны *3. Ниже по рельефу с подветренной стороны 4. Выше по рельефу с наветренной стороны 10. Генеральный план перерабатывающего предприятия - это 1. Разрез вертикальной секущей плоскостью в масштабе всех объектов на ферме 2. Разрез горизонтальной секущей плоскостью по оконным и дверным проемам всех объектов на ферме 3. Вид на все объекты фермы со стороны главного фасада *4. Масштабная проекция всех объектов на ферме при взгляде сверху</p>	
11	<p>1. Единицей измерения материального потока является... А) рубль Б) кубический метр В) количество тонн, приходящихся на квадратный метр Г) количество тонн, проходящих через участок в единицу времени*</p> <p>2. Признаком классификации, на основе которого материальные потоки подразделяют на внешние, внутренние, входные и выходные, является... А) отношение к логистической системе* Б) количество груза В) степень совместимости грузов Г) консистенция грузов</p> <p>3. Непрерывное отслеживание перемещения и изменения каждого объекта потока, а также оперативная корректировка его движения являются проявлением принципа... логистики. А) системности Б) научности В) конструктивности* Г) конкретности</p> <p>4. Основным направлением развития логистики, в историческом аспекте, является... А) военное дело* Б) научное направление В) складское хозяйство Г) транспортное хозяйство</p> <p>5. Развитие логистики подразделяется на ... этапа(ов). А) два Б) три* В) четыре Г) пять</p> <p>6. Первый этап развития логистики характеризуется интеграцией... А) складского хозяйства с транспортом* Б) складского хозяйства и транспорта с производством В) всех участников логистического процесса Г) технических средств и организационных форм</p> <p>7. Логистика, которая охватывает планирование, управление, проведение и контроль всех поступающих на предприятие товаров и принадлежащие им информационные потоки, называется... А) логистикой производства Б) распределительной логистикой В) ретрологистикой</p>	ИД-1. ПК-5 организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия

	<p>Г) закупочной логистикой*</p> <p>8. Логистика, которая имеется как на промышленном, так и на сельскохозяйственном предприятии, охватывает планирование, управление, проведение и контроль всех материальных потоков и принадлежащих им потоков информации, называется...</p> <p>А) логистикой производства*</p> <p>Б) распределительной логистикой</p> <p>В) ретрологистикой</p> <p>Г) закупочной логистикой</p> <p>9. Логистика, которая охватывает планирование, управление, проведение и контроль всех материальных потоков и принадлежащих им потоков информации (производственное распределение товаров, физическое распределение), выходящих из предприятия, называется...</p> <p>А) логистикой производства</p> <p>Б) распределительной логистикой*</p> <p>В) ретрологистикой</p> <p>Г) закупочной логистикой</p> <p>10. Логистика переработки отходов, которая охватывает планирование, управление, организацию, регулирование и контроль всех остаточных потоков материала (упаковка, отбросы, старые продукты) и возврат товаров, а также потоки информации, называется...</p> <p>А) логистикой производства</p> <p>Б) распределительной логистикой</p> <p>В) ретрологистикой*</p> <p>Г) закупочной логистикой</p>	
12	<p>1. Установите последовательность появления следующих методов познания действительности.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. созерцание 2. накопление фактов 3. эксперимент 4. наблюдение 5. научный эксперимент <p>2. Исследователь создает искусственные условия для животных при ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наблюдении 2. экспериментальном исследовании 3. историческом сравнении 4. косвенном измерении <p>3. Признаками экспериментального исследования являются ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. невозможность повторения 2. возможность повторения и изменения условий 3. наличие гипотезы 4. пассивность ученого 5. отсутствие целенаправленности 6. средство внедрения и производство готового решения <p>4. При использовании животных их число в группе будет минимальным</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. молодых, разных пород 2. молодых, одной породы 3. взрослых, разных пород 4. взрослых, одной породы 5. одного генотипа <p>5. Подготовительный период опыта по переваримости НЕ предназначен для.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. приучения к опытному комбикорму 2. однородности группы 3. учета поедаемости комбикорма 4. приучения к нескольким видам комбикорма <p>6. Респирационная камера используется при проведении ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. исторического исследования 2. генетического эксперимента 3. опыта по переваримости корма 4. балансового опыта 	ИД-1.ПК-7 участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составляет их описание и формулирует выводы.

	<p>7. При расчете баланса вещества учитывается.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. количество съеденного корма 2. количество выделенного кала 3. выделенная моча 4. уровень производимой продукции 5. химический состав выделенного кала 6. химический состав съеденного корма <p>8. Метод фекального индекса используется для изучения переваримости кормов.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. только у молодых рыб 2. в водоеме 3. в лабораторных условиях 4. клинически здоровых животных <p>9. Вид эксперимента, цель которого - качественное совершенствование стада рыб и изучение эволюции рыб называют.....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. физиологический 2. селекционный 3. зоотехнический 4. балансовый <p>10. Тема экспериментального исследования должна быть.....(1,2,4,6,8)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. актуальной 2. лаконичной 3. максимально короткой 4. включать качественные характеристики проблемы 5. максимально простой 6. практически значимой 7. понятна только для специалиста 8. соответствующей современному развитию АПК 	
--	---	--

Критерии оценивания ответа доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала и критерии оценивания

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

3 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки, обучающийся не дает правильных, обоснованных ответов на теоретические	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок, обучающийся даёт недостаточно четкие, обоснованные, логически выстроенные ответы, демонстрируя при этом пробелы в знаниях	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок, обучающийся отвечает на все вопросы в полном объеме,	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок, обучающийся полно и обоснованно отвечает на теоретические вопросы билета, опираясь при этом на комплексное знание материала, в ответах

	вопросы билета,	теоретического материала	показывая комплексное знание материала	прослеживается тесная связь теории с практикой, при ответе четко докладывает результаты работы, свободно ориентируется в представленном материале, полно и обоснованно отвечает на вопросы
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 несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме, проявлены умения глубоко анализировать предложенные производственные ситуации
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки, практические задания решены неверно	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами, правильно, но не в полном объеме выполнены практические задания	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами, правильно выполнены практические задания, допущены несущественные ошибки	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов, правильно выполнены практические задания
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	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий

