




Министерство сельского хозяйства Российской Федерации


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова»

*СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА*

Факультет среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Ученого совета  
факультета СПО  
  
И. С. Меркушева  
(подпись, расшифровка подписи)  
«29» июня 2018г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
  
В.А. Семькин  
(подпись, расшифровка подписи)  
«27» августа 2018 г.

## Программа государственной итоговой аттестации

**Специальность:** *35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Вид подготовки:** *базовая, на базе основного общего образования*

**Форма обучения:** *очная*

Курск - 2018

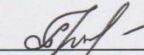
Программа составлена на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 455,
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464,
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 25 августа 2013 № 968,
- Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Курская ГСХА, ПЛ 04.01.00/05-2018 от 01.09.2018 г.

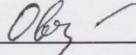
Авторы-составители – к.с.-х.н., доцент Овчинникова Р.И.

**Лист рассмотрения/пересмотра  
программы государственной итоговой аттестации  
по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**


Программа одобрена на 2018 - 2019 учебный год.  
Протокол № 12 от «28» июня 2018 г. заседания кафедры профессиональных дисциплин.

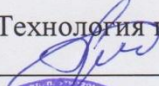
Зав. кафедрой  /М. Е. Проняева/

Программа рассмотрена и одобрена на предметной (цикловой) комиссии по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Протокол № 8 от «25» июня 2018 г.

Председатель П(Ц)К  Р.И.Овчинникова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета среднего профессионального образования.  
Протокол № 10 от «28» июня 2018 г.

Председатель методической комиссии  Е. М. Мезенцева

Председатель ГЭК по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  /А.Ю.Тулупов  
« 29 » июня 2018 г.



## **1 Цель и задачи государственной итоговой аттестации**

**Цель** государственной итоговой аттестации (далее–ГИА)-установление соответствия качества подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### **Задачи:**

- определение качества знаний, умений и навыков выпускников, установление их соответствия требованиям ФГОС СПО ;
- определение степени сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС СПО;
- определение готовности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности и их соответствие присваиваемой квалификации.

## **2 Требования к уровню подготовки выпускников .Виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им задачи профессиональной деятельности.**

Виды профессиональной деятельности выпускников, освоивших ФГОС СПО по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»:

- Производство и первичная обработка продукции растениеводства.
- Производство и первичная обработка продукции животноводства.
- Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.
- Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

## **3 Компетенции, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Выпускник в соответствии с целями основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности в результате освоения данной ОПОП должен обладать следующими компетенциями:

**Выпускник должен обладать следующими *общими* компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

### **1. Производство и первичная обработка продукции растениеводства**

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства

### **2. Производство и первичная обработка продукции животноводства**

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства

### **3. Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции**

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции

#### 4. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### Результаты освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций

Выпускник в соответствии с целями основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности в результате освоения данной ОПОП должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умеет ориентироваться в современных проблемах будущей профессии направлениях его реформирования. Осознание социокультурной, образовательной и личностно-развивающей функции будущей профессии, демонстрация примеров реализации этих функций в современном обществе. Проявление устойчивого интереса к истории развития, ценностным ориентациям, содержанию и технологиям профессиональной деятельности.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умеет профессионально выстраивать планомерную деятельность своей работы. Ставить перед собой цель, задачи и для их решения необходимо правильно выбирать методы, способы, ресурсы, технологии необходимые для эффективной оценки полученного результата.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Умеет увидеть и проанализировать проблему, составить план действий по ее решению с оценкой возможных рисков, способен принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умеет выделять профессионально-значимую информацию в рамках своей профессии, находить в тексте запрашиваемую информацию, классифицировать и обобщать информацию, оценивать ее полноту и достоверность, структурирует, анализирует и обобщает информацию для наилучшего решения задачи.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессио-	Использование новых мультимедийных технологий и Интернета с целью улучшения качества обучения путем обеспечения до-

	нальной деятельности.	стуга к ресурсам и услугам, а также к удаленному обмену данными. Работа с различными базами информации, способность определения, структуризации необходимой основы, фундамента для выбора и принятия различных решений.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умеет корректно работать в коллективе, устанавливает позитивный стиль общения, грамотно и этично выражает свои мысли, принимает критику и выполняет рекомендации
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	Умеет ответственно относиться к делу. Выявляет высокий уровень развития основополагающих принципов командной работы, в процессе анализа реальных проблем, участвуя в их решении и обсуждении. Опыт, полученный непосредственно при моделировании и нахождении правильного решения поставленной задачи дает четкое понимание важности, актуальности принимаемых усилий, как команды, так и личности
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Видит перспективы профессионального роста и развития, осознает необходимость повышения уровня своей квалификации, умеет определять перспективы самостоятельного и личностного развития, анализировать собственные сильные и слабые стороны, осуществлять контроль в соответствии с поставленной задачей, владеет навыками самоорганизации и применяет их на практике.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Понимает необходимость модернизации технологий, в соответствии с изменяющимся уровнем науки и техники. Готов к смене технологий и их усовершенствований.

### Профессиональные компетенции

ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<p><b>Знать:</b></p> <p>системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции;</p> <p>общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;</p> <p>основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;</p> <p>основные культурные растения;</p> <p>их происхождение и одомашнивание;</p> <p>возможности хозяйственного использования культурных растений;</p> <p>традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства);</p> <p>особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;</p> <p>методику составления технологической кар-</p>
---------	--	--

		<p>ты для возделывания сельскохозяйственных культур;</p> <p>закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;</p> <p>методы программирования урожаев;</p> <p>значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;</p> <p>болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них;</p> <p>общее устройство и принцип работы тракторов;</p> <p>сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду;</p> <p>основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями;</p> <p>требования к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве;</p> <p>сведения о подготовке машин к работе и их регулировке;</p> <p>правила эксплуатации, обеспечивающие наиболее эффективное использование технических средств;</p> <p>методы контроля качества выполняемых операций;</p> <p>принципы автоматизации сельскохозяйственного производства;</p> <p>технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;</p> <p>определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей;</p> <p>определять нормы, сроки и способы посева и посадки;</p> <p>определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;</p> <p>оценивать качество полевых работ;</p> <p>определять и оценивать состояние производственных посевов;</p> <p>выполнять основные технологические регу-</p>
--	--	--



		<p>лировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; составлять годовой план защитных мероприятий;</p> <p>применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>подготовки сельскохозяйственной техники к работе;</p> <p>подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);</p> <p>реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур;</p> <p>проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции.</p>
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства	<p><b>Знать:</b></p> <p>основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;</p> <p>виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортоспецифика, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>определять биологический урожай и анализировать его структуру;</p> <p>выбирать способ уборки урожая.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>первичной обработки и транспортировки урожая.</p>
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	<p><b>Знать:</b></p> <p>требования к сортовым и посевным качествам семян.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>первичной обработки и транспортировки урожая.</p>
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p><b>Знать:</b></p> <p>правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;</p> <p>зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; состав и питательность кормов, их рацио-</p>

		<p>нальное использование;  нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;  технологии кормопроизводства;  методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных.</p> <p><b>Уметь:</b>  определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;  выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;  определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;  производить и заготавливать корма;  определять необходимое количество воды для поения животных;  проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;  проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;  вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;  оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;  выявлять заболевших животных;  выполнять несложные ветеринарные назначения;  выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b>  производства продукции животноводства.</p>
ПК 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	<p><b>Знать:</b>  виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;  действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства.</p> <p><b>Уметь:</b>  составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b>  первичной переработки продукции животноводства.</p>
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и про-	<p><b>Знать:</b>  методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;  методы оценки качества и питательности</p>

	дукции животноводства	<p>кормов; стандарты на корма; основные методы оценки качества продукции животноводства.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> приготовления кормов.</p>
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	<p><b>Знать:</b> основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения.</p> <p><b>Уметь:</b> определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	<p><b>Знать:</b> устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения.</p> <p><b>Уметь:</b> составлять план размещения продукции.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства.</p>
ПК 3.3.	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	<p><b>Знать:</b> требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> <p><b>Уметь:</b> обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей</p>

		продукции и сырья.
ПК 3.4.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	<p><b>Знать:</b> методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>
ПК 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	<p><b>Знать:</b> условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов.</p> <p><b>Уметь:</b> вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства	<p><b>Знать:</b> основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений.</p> <p><b>Уметь:</b></p>

		<p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства.</p>
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	<p><b>Знать:</b> методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать работу исполнителей.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства.</p>
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	<p><b>Знать:</b> структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников.</p> <p><b>Уметь:</b> подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> участия в управлении первичным трудовым коллективом.</p>
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p><b>Знать:</b> методы оценивания качества выполняемых работ.</p> <p><b>Уметь:</b> инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> участия в управлении первичным трудовым коллективом.</p>
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p><b>Знать:</b> правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать качество выполняемых работ.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> ведения документации установленного образца.</p>

#### 4 Форма ГИА

В соответствии с п. 8.6 ФГОС СПО видом ГИА по ОПОП СПО специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной про-

дукции является защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), которая выполняется в форме дипломной работы.

## **5 Объем времени на ГИА.**

В соответствии с требованием п. 6.4 ФГОС СПО учебным планом специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции установлен объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР в количестве 6 недель:

- на подготовку ВКР – 4 недели;
- на защиту ВКР - 2 недели.

## **6 Тематика и структура ВКР.**

Примерная тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой профессиональных дисциплин, в соответствии с выбранным профессиональным модулем и профессиональными задачами. При формировании примерного перечня тем ВКР кафедра учитывает возможность доступа обучающихся к необходимым для написания ВКР источникам информации и базам данных.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Тематика выпускных квалификационных работ формируется с учетом требований, предложений и пожеланий ведущих региональных работодателей.

При формировании примерного перечня тем выпускных квалификационных работ выпускающая кафедра учитывает требование п.8.6 ФГОС СПО об обязательном соответствии каждой предлагаемой темы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

### **ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства**

Почва. Схема почвообразовательного процесса. Плодородие почв. Сорные растения. Системы земледелия. Севообороты. Обработка почвы. Значение и классификация минеральных удобрений. Органические удобрения. Зерновые и зернобобовые культуры. Кормовые и технические культуры. Семеноведение. Защита растений. Внешнее строение тела насекомых. Биоэкология насекомых. Основные группы возбудителей неинфекционных и инфекционных болезней. Вредители и болезни полевых культур. Вредители и болезни плодовых и ягодных культур и меры борьбы с ними. Вредители продуктов при хранении и меры борьбы с ними. Технологические машины в сельском хозяйстве. Классификация и эксплуатационные свойства машинно-тракторных агрегатов. Комплектование машинно-тракторных агрегатов. Операционные технологии подготовки и внесения минеральных и органических удобрений. Операционные технологии посева зерновых и зернобобовых культур. Операционные технологии основной и предпосевной обработки почвы. Операционные технологии ухода за зерновыми и пропашными культурами. Операционные технологии посева и посадки пропашных культур.

Операционные технологии уборки зерновых и зернобобовых культур. Операционные технологии уборки пропашных культур.

## **ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства**

Производство молока на промышленной основе  
Хозяйственно-биологические особенности свиней. Шерстная продуктивность овец  
Биологические особенности и современные породы с-х птицы  
Хозяйственно-биологические особенности лошадей  
Основы кролиководства  
Основы прудового рыбоводства  
Народнохозяйственное значение животноводства  
Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота  
Молочная продуктивность крупного рогатого скота  
Системы и способы содержания крупного рогатого скота  
Производство говядины на промышленной основе  
Производство свинины на промышленной основе  
Происхождение и биологические особенности овец  
Продукция овцеводства: овчины, смушки, молоко и баранина  
Технология производства яиц и мяса птицы  
Основные направления в коневодстве  
Основы звероводства  
Основы пчеловодства  
цели и задачи зоогигиены  
Микроклимат животноводческих и птицеводческих помещений  
Гигиена воды и кормов, поения и кормления животных  
Гигиена крупного рогатого скота  
Гигиена содержания свиней. Гигиена содержания птицы  
Технология продуктов убоя животных и птиц. Технология консервирования мяса и мясных продуктов  
Технология первичной обработки побочных продуктов убоя  
Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов  
Технология молока и молочных продуктов. Технология переработки продуктов птицеводства  
Понятия о меде и продуктах пчеловодства. Рыба и ее первичная переработка  
Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Классификация кормов. Состав и питательность кормов, техника и нормы их скармливания животным. Требования ГОСТа к качеству и питательности кормов  
Научные основы полноценного питания животных. Протеиновая, углеводная, липидная, минеральная, витаминная питательность кормов. Комплексная оценка питательности кормов и рационов. Обоснование потребности с.-х. животных в питательных веществах. Системы нормированного кормления с.-х. животных  
Современные технологии кормления крупного рогатого скота. Современные технологии кормления овец и коз. Современные технологии кормления свиней. Современные технологии нормированного кормления птицы  
Кормовые угодья России. Классификация и инвентаризация кормовых угодий. Системы улучшения кормовых угодий. Создание сеянных кормовых угодий. Сеяные кормовые травы. Технологии приготовления кормов.

## **ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**

Состав и оценка качества молока как сырья для переработки  
Технология молока и молочных продуктов  
Технология переработки мяса  
Стандартизация продуктов животноводства  
Технология приемки, транспортировки и хранения зерна основных злаковых культур  
Технология хранения масличных культур  
Технология транспортировки, хранения и реализации плодоовощной продукции  
Промышленные здания и сооружения мясомолочной отрасли  
Оборудование предприятий молочной промышленности  
Оборудование предприятий мясной промышленности.  
Условия получения доброкачественного молока. Технология молока и молочных

продуктов. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности. Переработка скота, птицы и кроликов. Состав, свойства и пищевая ценность мяса, субпродуктов, крови и эндокринного сырья. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Автолитические изменения в мясе в процессе хранения. Обработка пищевых субпродуктов, кишечного и эндокринного сырья. Переработка крови. Производство колбасных, соленых и копченых изделий. Технология мясных полуфабрикатов. Технология баночных консервов. Производство вторичных продуктов переработки сельскохозяйственных животных. Технология кожевенно-мехового и кератиносодержащего сырья. Способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли.

Сооружения и оборудование по хранению и переработке продукции растениеводства  
Сооружения и оборудование для хранения, переработки и подработки зерна  
Сооружения и оборудование для производства комбикормов  
Оборудование для переработки плодов и овощей  
Сооружения и оборудование для хранения зерна и зернопродуктов.  
Сооружения и оборудование для хранения плодов и овощей. Технологии по переработке растениеводческой продукции.

#### **ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**

Основы управления структурным подразделением. Управление как вид профессиональной деятельности. Методологические основы управления. Функции управления. Технология принятия рационального управленческого решения. Психология управления. Коммуникационные процессы. Управление трудовыми коллективами. Личность в системе управления. Власть и лидерство в управлении. Управление конфликтами. Особенности организации структурного подразделения. Организация производственного и технологического процесса. Организация и нормирование труда на предприятии. Основные показатели деятельности предприятий.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

#### **Структура ВКР включает в себя:**

*Титульный лист.*

*Содержание.*

*Введение.*

*Основную часть.*

*Заключение.*

*Список использованных источников.*

*Приложения, графические материалы (при наличии).*

К выпускной квалификационной работе прилагаются следующие документы: задание, отзыв руководителя, рецензия.

#### **Примерная тематика выпускных квалификационных работ**



1. Формирование качества зерна пшеницы для мукомольного производства
2. Влияние пищевых добавок на качество батона
3. Повышение пищевой и биологической ценности хлебобулочных изделий
4. Влияние технологии возделывания сахарной свеклы на качество корнеплодов и их сохранность
5. Влияние условий хранения на технологические показатели качества корнеплодов сахарной свеклы и их сохранность
6. Влияние исходного качества семян подсолнечника на производство растительного масла
7. Влияние рецептурных компонентов на выход бараночных изделий
8. Влияние способа приготовления на выход хлебобулочных изделий
9. Особенности производства фруктового повидла
10. Влияние сырья на качественные показатели фруктового сока
11. Влияние сырья на технологические показатели качества овощного пюре
12. Влияние рецептурных компонентов на выход и качество комбикормов
13. Влияние качества исходного сырья на выход и основные показатели солода
14. Влияние качества муки на выход и качество хлеба
15. Влияние улучшителя на выход и качество хлеба
16. Влияние рецептурных добавок на выход и качество хлеба
17. Влияние растительных жиров на качество и выход крекера
18. Совершенствование технологического процесса производства комбикормов
19. Особенности производства батона «Нарезной»
20. Влияние сырья на выход и качественные показатели печенья
21. Влияние начинки на качественные показатели пирога
22. Влияние исходного качества сырья на технологические характеристики яблочного сока
23. Влияние исходного качества корнеплодов сахарной свеклы на производство сахара
24. Влияние сорта муки на выход и качество бараночных изделий
25. Влияние сырья на технологические показатели качества томатного соуса
26. Анализ технологии производства пломбира «Морозко»
27. Анализ технологии производства плавленых сыров
28. Анализ технологии производства сосисок
29. Анализ технологии производства сливочного мороженого с фруктовыми наполнителями
30. Анализ технологии производства продукта молочного с сахаром «Варёнка»
31. Анализ технологии производства варено-копченой колбасы
32. Анализ технологии производства вареной колбасы
33. Анализ технологии производства полужирного творога традиционным способом
34. Влияние исходного качества зерна пшеницы на результаты хранения
35. Анализ технологии производства мяса цыплят-бройлеров в клеточных батареях
36. Анализ технологических особенностей производства пищевых яиц при клеточном способе содержания кур-несушек
37. Влияние различных кормовых добавок на яйценоскость с.-х. птицы
38. Оценка качества молока и эффективность его использования для производства сыра

39. Анализ качества заготавливаемого молока и эффективность его использования для производства кисломолочных продуктов
40. Влияние породы коров на физико-химический состав молока и качество сливочного масла
41. Анализ технологии производства колбасных изделий
42. Анализ технологии производства мясных полуфабрикатов
43. Повышение эффективности производства колбасных изделий
44. Качество масла в зависимости от породы коров
45. Качество молока и молочных продуктов при разных типах кормления коров
46. Качество молока и молочных продуктов в зависимости от возраста коров
47. Влияние технологических свойств молока на качество сыра
48. Влияние частичной замены молочного жира растительными жирами (маслами) на качество сливочного масла
49. Влияние различных технологических факторов на качество мясопродуктов

## **7 Требования к объему и содержанию ВКР**

Объем ВКР должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

*Во введении* необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем.

Основная часть должна содержать, как правило, две главы.

*Первая глава* посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные таблицы и графики.

*Вторая глава* посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

*Заключение* содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение составляет не более 5 страниц текста. Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите ВКР.

*Список использованных источников* (не менее 20) составляется в соответствии с требованиями ГОСТа.

*Приложения* могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

## **8 Требования к оформлению ВКР**

Выпускная квалификационная работа должна быть напечатана и переплетена.

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями руководящего документа «Рабочий документ. Текстовые работы. Правила оформления» РД 01.001-2014, утвержденным приказом ректора академии от 20.05.2014 №90-о.

## **9 Требования к отзыву и рецензии на ВКР**

Законченная и надлежащим образом оформленная ВКР представляется руководителю ВКР в соответствии с календарным планом выполнения ВКР. Руководитель подписывает ее и вместе с письменным отзывом представляет председателю предметной (цикловой) комиссии по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции на проверку и согласование. Председатель предметной (цикловой) комиссии проверяет работу, подписывает и передает заведующему кафедрой, который в соответствии с полномочиями решает вопрос о допуске обучающегося к защите и назначении рецензента. Решение о недопуске обучающегося к защите рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя ВКР. Протокол заседания кафедры представляется декану факультета СПО.

Допущенные к защите выпускные квалификационные работы направляются на рецензирование ведущим специалистам, работающим в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, имеющим необходимый опыт работы (как правило, не менее 3-х лет) и обладающим достаточным уровнем профессиональных знаний и навыков в области выполняемой работы.

В рецензии должны быть отражены:

- соответствие выпускной квалификационной работы теме и установленным требованиям в отношении её объема, структуры и содержания;
- актуальность темы выпускной квалификационной работы;
- глубина и качество разработки темы;
- новизна, возможность использования выводов и результатов выпускной квалификационной работы на практике;
- качество и полнота обзора аналогичных объектов, степень использованной новейшей литературы;
- глубина и качество разработки темы;
- оригинальность отдельных теоретических и практических решений;
- качество выполнения текстовой и графической части выпускной квалификационной работы и соответствие требованиям нормативных документов, речевая грамотность;
- общая оценка выполненной выпускной квалификационной работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»);
- соответствие выполненной выпускной квалификационной работы предъявляемым к ней требованиям, заключение о возможности присвоения обучающемуся квалификации, предусматриваемой соответствующим ФГОС СПО.

В конце рецензии ставится подпись, Ф.И.О., должность, место основной работы рецензента, ученая степень и ученое звание (если имеются).

Подпись внешнего рецензента заверяется печатью с места основной работы. Рецензии, не отвечающие перечисленным выше требованиям, могут быть отклонены ГЭК. В этом случае назначается новый рецензент.

Рецензия должна быть представлена на кафедру в соответствии с календарным планом выпускной квалификационной работы.

Отрицательная рецензия не является основанием для отказа в защите выпускной квалификационной работы. В этом случае желательно присутствие на защите рецензента, выдавшего отрицательную рецензию.

Обучающемуся дается право ознакомиться с содержанием рецензии, после чего она поступает к секретарю ГЭК.

## **10 Технология проведения процедуры защиты ВКР**

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 0,5 часа.

Процедура защиты осуществляется в следующем порядке.

Председатель ГЭК объявляет защиту. Затем предоставляется слово обучающемуся для доклада. За время доклада члены ГЭК оценивают умение обучающегося доложить о проделанной работе.

После доклада председатель предоставляет членам ГЭК возможность задавать обучающемуся вопросы. Обучающемуся предоставляется слово для ответов на вопросы и замечания. Затем зачитываются отзыв руководителя и рецензия.

Решения ГЭК об оценке, присвоении квалификации и выдаче дипломов о среднем профессиональном образовании принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

При определении оценки за ВКР учитываются следующие показатели:

- актуальность темы и содержания ВКР;
- системность, логическая взаимосвязь всех частей ВКР;
- качество оформления работы, ее соответствие действующим стандартам и др.

Также ГЭК оценивает общие и профессиональные компетенции обучающихся. Оценка компетенций осуществляется с помощью показателей и критериев, указанных в экспертном листе, входящем в состав фонда оценочных средств ГИА.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», вносятся в зачетную книжку на соответствующей странице и объявляются обучающимся в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

## **11 Критерии оценки**

Критерии оценивания уровня освоения общих и профессиональных компетенций основаны на требованиях ФГОС СПО по специальности и представлены в разделе 12 в оценочных материалах для проведения защиты ВКР.



**12 Оценочные материалы для проведения защиты ВКР**  
**12.1 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания**

**Шкала оценивания компетенций выпускников на защите ВКР**  
**(метод – экспертная оценка на защите ВКР)**

Компетенции	Показатель	Критерии оценивания компетенции			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
Общие компетенции ОК 1-9	1 Культура мышления	Не понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, не умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, не способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Успешно осознает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, в достаточной степени умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрирует способность к своей будущей профессии, на высоком уровне умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, грамотно оценивать их эффективность и качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

	2. Культура речи	Не умеет работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи	Может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи	Демонстрирует способность работать в коллективе и команде, весьма эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, свободно, аргументированно и убедительно излагает свои суждения
	3. Культура коммуникации	Не готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, не умеет самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, не способен ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, способен ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Активно берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, демонстрирует самостоятельность в определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, профессионально ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	4. Информационная культура	Не способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профес-	Эффективно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	Самостоятельно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессио-

		<p>профессиональных задач, профессионального и личностного развития, не владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>профессиональных задач, профессионального и личностного развития, не в полной мере владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>профессиональных задач, профессионального и личностного развития, владеет информационной культурой, испытывает трудности в анализе и оценке информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>нального и личностного развития, владеет информационной культурой, испытывает трудности в анализе и оценке информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>Профессиональные компетенции ПК1.1-1.3</p>	<p>Деятельность по производству и первичной обработке продукции растениеводства.</p>	<p>Не владеет необходимым минимумом знаний и умений для выбора реализации технологии производства, первичной обработки, использования различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства. Не владеет. Не умеет осуществлять первичную обработку и транспортировку урожая.</p>	<p>Владеет минимумом знаний и умений для выбора и реализации технологии производства, первичной обработки, использования различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>	<p>Владеет на базовом уровне знаниями, умениями и практическим опытом выбора технологии производства, первичную обработку, использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>	<p>Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями и практическим опытом выбора реализовать технологии производства, первичной обработки, использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>



<p>Профессиональные компетенции ПК 2.1-2.3</p>	<p>Деятельность по производству и первичной обработке продукции животноводства</p>	<p>Не умеет проводить мероприятия по реализации технологии производства, первичной обработки, оценки и контроля количества и качества продукции животноводства. Не владеет навыками приготовления кормов. Не умеет осуществлять первичную переработку продукции животноводства.</p>	<p>Владеет минимумом знаний и умений по реализации технологии производства, первичной обработки, оценки и контроля количества и качества продукции животноводства.</p>	<p>Владеет на базовом уровне знаниями, умениями и практическим опытом и реализовывает технологию производства, первичную обработку, оценку и контролирует количество и качество продукции животноводства.</p>	<p>Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями, практическим опытом и свободно выбирает и реализовывает технологии производства, первичной обработки, оценки и контролирует количество и качество продукции животноводства.</p>
<p>Профессиональные компетенции ПК 3.1-3.5</p>	<p>Деятельность по хранению, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Не владеет необходимым минимумом знаний, умений и практического опыта для проведения стандартизации, и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства, технологии ее хранения, для контроля состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения. Не владеет навы-</p>	<p>Владеет минимумом знаний, умений и практического опыта по проведению стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства, технологии ее хранения, для контроля состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p>	<p>Владеет на базовом уровне знаниями, умениями и практическим опытом для реализации технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья, контролирует состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения, выбирает и реализовывает технологии переработки</p>	<p>Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями и практическим опытом по реализации технологий хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья, контролирует состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения, выбирает и реализовывает технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p>

		ками выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции. Не умеет определять качество продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.		сельскохозяйственной продукции	
Профессиональные компетенции ПК 4.1-4.5	Деятельность по управлению работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	Не владеет необходимым минимумом знаний, умений и практического опыта по планированию основных показателей сельскохозяйственного производства, планирования выполнения работ исполнителями, организации работы трудового коллектива. Не умеет планировать и анализировать производственные показатели организации растениеводства и животноводства.	Владеет минимумом знаний, умений и практического опыта по планированию основных показателей сельскохозяйственного производства, планирования выполнения работ исполнителями, организации работы трудового коллектива.	Владеет на базовом уровне знаниями, умениями и практическим опытом планирования основных показателей сельскохозяйственного производства, планирует выполнение работ исполнителями, организует работу трудового коллектива, контролирует ход и оценивает результаты выполнения работ исполнителями, ведет утвержденную учетно-отчетную документацию	Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями и практическим опытом планирования основных показателей сельскохозяйственного производства, организует работу трудового коллектива, инструктирует и контролирует исполнителей на всех стадиях работ.

<p>Профессиональные компетенции ПК 1.3, ПК 2.3</p>	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)</p>	<p>Не владеет необходимым минимумом знаний и умений для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья). Не владеет навыками отбора проб сельскохозяйственной продукции для проведения качества сырья и готовой продукции. Не умеет проводить оценку качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки согласно стандартам на данную продукцию.</p>	<p>Владеет минимумом знаний и умений для отбора проб сельскохозяйственных продуктов и сырья и методов оценки качественных показателей</p>	<p>Уверенно выбирает и реализовывает методы оценки качества сельскохозяйственных продуктов и сырья</p>	<p>Свободно выбирает и реализовывает правила приемки и методы оценки качества сельскохозяйственных продуктов и сырья</p>
--	---	--	---	--	--

**12.2 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы**

<b>Компетенции</b>	<b>Показатель владения компетенциями</b>	<b>Контрольные задания для оценки результатов освоения образовательной программы</b>
Общие компетенции: ОК 1-9	Культура мышления	Полный текст ВКР Доклад на защите ВКР Ответы на вопросы членов ГЭК
	Культура речи	Полный текст ВКР Доклад на защите ВКР Ответы на вопросы членов ГЭК
	Культура коммуникации	Доклад на защите ВКР Ответы на вопросы членов ГЭК
	Информационная культура	Раздел ВКР – список литературы. Использование профессиональных компьютерных программ при выполнении ВКР («Консультант Плюс» и др.)
Профессиональные компетенции, Производство и первичная обработка продукции растениеводства ПК 1.1-1.3	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	Раздел ВКР - теоретическая и исследовательская или аналитическая части
Профессиональные компетенции, Производство и первичная обработка продукции животноводства ПК 2.1-2.3	Производство и первичная обработка продукции животноводства	Раздел ВКР - теоретическая и исследовательская или аналитическая части
Профессиональные компетенции, Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции ПК 3.1-3.5	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Раздел ВКР - теоретическая и исследовательская или аналитическая части
Профессиональные компетенции, Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства ПК 4.1-4.5	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	Раздел ВКР - теоретическая и исследовательская или аналитическая части

### **12.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.**

На государственной итоговой аттестации (защите ВКР) экзаменационная комиссия оценивает результаты освоения образовательной программы – компетенции. ГЭК определяет уровень сформированности общих и профессиональных компетенций персонально у каждого выпускника. Для этого члены ГЭК пользуются экспертным листом (приложение 1). На каждого выпускника заполняется отдельный экспертный лист, содержащий критерии оценки уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

В каждом экспертном листе для группы компетенций (общих и профессиональных по видам деятельности) определены показатели. Показатели определены таким образом, что для их мониторинга достаточно 0,5 часа, отведенных на защиту ВКР одного обучающегося.

Для каждого показателя приведена шкала оценивания компетенций, в которой указаны критерии оценивания компетенций, соответствующие 4-м уровням сформированности компетенций: недостаточному, пороговому, базовому и продвинутому.

Каждый уровень соответствует одной из традиционных оценок:

	<i>Название уровня сформированности компетенций</i>	<i>Соответствие традиционной оценке</i>
	Недостаточный	«2»
	Пороговый	«3»
	Базовый	«4»
	Продвинутый	«5»

В течение 0,5 часа защиты ВКР члены ГЭК отслеживают владение обучающимся качествами, которые в виде показателей внесены в каждый экспертный лист, и устанавливают по критериям, указанным рядом с показателями, уровень сформированности у него каждой группы компетенций. Мнение членов ГЭК об уровне сформированности компетенций фиксируется в экспертных листах: против каждого показателя рядом с критерием, соответствующим уровню сформированности компетенций у конкретного выпускника, ставится знак «+».

Окончательный вывод об уровне сформированности компетенций у обучающегося делается членами ГЭК в зависимости от уровня владения им большинством компетенций. Внизу экспертного листа имеется графа, в которой записывается это решение. При этом уровень сформированности у обучающегося общих компетенций оценивается непосредственно во время проведения защиты. Уровень сформированности у обучающегося профессиональных компетенций по тем профессиональным модулям, которые не были выбраны обучающимся для написания ВКР, определяется на основе оценок, полученных ранее при сдаче квалификационных экзаменов по соответствующим профессиональным модулям. Уровень сформированности у обучающегося профессиональных компетенций по одному или нескольким профессиональным модулям, по которым была выбрана тема для написания ВКР, оценивается также непосредственно во время проведения защиты.

Итоговая оценка результатов освоения образовательной программы выводится как среднее значение оценок, зафиксированных в экспертном листе. Итого-

вая оценка вносится в протокол заседания ГЭК. Уровень сформированности компетенций является определяющим критерием итоговой оценки. В случае спорной оценки голос председательствующего является решающим.

Экспертный лист хранится вместе с протоколом заседания ГЭК.

### ***Критерии итоговой оценки***

*Оценка «отлично» предполагает:*

- продвинутый уровень освоения большинства компетенций,
- актуальность, самостоятельность и практическую значимость ВКР,
- оригинальность решений и новизну полученных результатов,
- использование достаточного и необходимого количества информационных источников, в том числе электронных,
- умение лаконично докладывать о проделанной работе, убедительно обосновывать свои суждения и выводы, аргументировано рассуждать, полно и глубоко отвечать на заданные вопросы,
- безукоризненное качество оформления ВКР,
- положительные отзыв и рецензия.

*Оценка «хорошо» предполагает:*

- базовый уровень освоения большинства компетенций,
- актуальность, самостоятельность и социальную значимость ВКР,
- корректность решений и полученных результатов,
- использование достаточного и необходимого количества информационных источников, в том числе электронных,
- умение четко докладывать о проделанной работе, обосновывать свои суждения и выводы, рассуждать, отвечать на заданные вопросы,
- хорошее качество оформления ВКР,
- в целом положительные отзыв и рецензия, но имеющие отдельные замечания.

*Оценка «удовлетворительно» предполагает:*

- пороговый уровень освоения большинства компетенций;
- традиционность темы, низкий уровень самостоятельности и практической значимости ВКР,
- недостаточность и/или спорность отдельных решений и/или результатов,
- использование незначительного количества информационных источников, в том числе электронных,
- допустимое качество оформления ВКР, но с имеющимися недочетами,
- неполнота доклада о проделанной работе, недостаточно обоснованные суждения и выводы, ошибки в построении рассуждения, поверхностные ответы на заданные вопросы,
- отзыв и рецензия с замечаниями.

*Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент:*

- имеет недостаточный уровень освоения большинства компетенций;
- не владеет содержанием работы, не может прокомментировать её элементарные положения,
- допускает грубые ошибки в рассуждении,
- неправильно отвечает или не отвечает на наводящие и дополнительные вопросы комиссии по содержанию ВКР,

- имеет низкое качество оформления работы,
- отзыв и рецензия с серьезными замечаниями.

### **13 Требования к материально-техническому обеспечению**

Для проведения защиты ВКР необходимы стандартная учебная аудитория, мультимедийный проектор, экран и ноутбук.

### **14 Особенности порядка проведения ГИА инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для обучающихся из числа инвалидов, по их заявлению, государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

Лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется возможность пройти ГИА по их выбору:

- совместно с академической группой, в которой они обучаются, по расписанию, составленному для группы, в той же аудитории (если это не создаст трудностей для обучающихся при прохождении ГИА);
- отдельно от академической группы по индивидуально составленному расписанию в аудитории 1-го этажа любого учебного корпуса, в том числе корпуса инженерного факультета, оснащенного пандусом.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья разрешается:

- присутствие на ГИА одного из родителей (или лица, его заменяющего, или ассистента) для оказания обучающемуся необходимой помощи в аудитории (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);
- пользование индивидуальными техническими средствами.

По письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья продолжительность сдачи государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность выступления обучающегося при защите ВКР - не более чем на 0,25 часа.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих требований при проведении ГИА:

*а) для слепых:*

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания зачитываются родителем (или лицом, его заменяющим, или ассистентом);
- письменные задания надиктовываются родителю (или лицу, его заменяющему, или ассистенту);

*б) для слабовидящих:*

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающегося;

*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 государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

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

- письменные задания надиктовываются родителю (или лицу, его заменяющему, или ассистенту);

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем за 3 месяца до начала государственных аттестационных испытаний подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении ГИА с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии таких документов в академии). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности.

## **15 Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для подготовки и защиты ВКР**

### **Основная литература**

1. Засорина Э.В. Инновационные технологии в агрономии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Э. В. Засорина. - Изд. доп. и перераб. - Курск: Изд-во КГСХА, 2016.— Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог

2. Засорина Э.В. Сортоведение и апробация полевых культур[Электронный ресурс]: учебное пособие / Э. В. Засорина. - Курск: Курская ГСХА, 2016.— Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог

3. Технология послеуборочной обработки, хранения и пред реализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова.— Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.

4. Чикалев А.И. Основы животноводства: учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 208 с. : ил.



5. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие [для вузов и ссузов] / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 304 с. : ил.
6. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибегатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>
7. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов. – М.: Дашков и К, 2013. – 304 с.

#### **Дополнительная литература**

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.А. Бредихин.— Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 412 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103138>.
2. Васько В.Т. Основы семеноведения полевых культур [Электронный ресурс] : учеб. пособие— Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90863>.
3. Ганиев М.М. Химические средства защиты растений [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.М. Ганиев, В.Д. Недорезков.— Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/30196>.
4. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учеб. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова.— Москва : Дашков и К, 2016. — 374 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72412>.
5. Животноводство [Электронный ресурс] : учебник. / Г.В. Родионов [и др.].— Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 640 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/44762>.
6. Зармаев А.А. Виноградарство с основами первичной переработки винограда [Электронный ресурс] : учеб.— Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61359>.
7. Засорина Э. В. Инновационные технологии в агрономии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Э. В. Засорина. - Курск: Курская ГСХА, 2016. - 121 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог
8. Засорина Э. В. Сортоведение и апробация полевых культур [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Э. В. Засорина. - Курск: Курская ГСХА, 2016. - 79 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог
9. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова.— Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103774>.
10. Наумкин В.Н. Технология растениеводства: учеб. пособие / В. Н. Наумкин, А. С. Ступин. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. – 592 с.
11. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян: учебное пособие / В. Л. Пилипюк. - Москва: Вузовский учебник; ИНФРА-М, 2014. - 457с.
12. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.И. Любимов [и др.].— Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51725>.

13. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. / В.А. Шевченко [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50171>

14. Продукция сельского хозяйства в РФ и областях ЦФО в 2014 году: статистический бюллетень / Террит. орган Федер. службы гос. статистики по Курской обл. - Курск: [Курскстат], 2015. - 71 с.

15. Производство экологически чистой продукции [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. Ю.М. Прийменко. - Курск: Курская ГСХА, 2016. -59 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог

16. Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин.. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5853>.

17. Родионов Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебник. / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99524>.

18. Свекловодство [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. Г.В. Чистилин. - Курск: Курская ГСХА, 2016. - 79 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог

19. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.].— Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>.

20. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Трухачев [и др.].— Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/12966>.

21. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова.— Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>.

22. Торики В.Е. Производство продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Е. Торики, О.В. Мельникова.— Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93781>.

23. Штерншис М.В. Биологическая защита растений [Электронный ресурс] : учеб. / М.В. Штерншис, И.В. Андреева, О.Г. Томилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 332 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102247>.

24. Экономика заготовки, хранения, переработки и реализации продукции в агропромышленном комплексе [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. А.Н. Подчалимов, Э.Г. Соломатин . - Курск: Курская ГСХА, 2016. – Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

### **Нормативные документы**

- 1 О развитии сельского хозяйства [Электронный ресурс]: федер. закон от 29.12.2006 N 264-ФЗ (ред. от 12.02.2015).– Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

## **Периодические издания:**

### Журналы:

- 1 Земледелие
- 2 Аграрная наука
- 3 Агрохимический вестник
- 4 Сахарная свекла
- 5 Хлебопечение России
- 6 Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- 1 ВНТП 540/697-91 Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности. - Режим доступа: [https://znaytovar.ru/gost/2/VNTP\\_54069791\\_Normy\\_tehnologic.html](https://znaytovar.ru/gost/2/VNTP_54069791_Normy_tehnologic.html).
- 2 Основные типы зернохранилищ. - Режим доступа: <http://mppnik.ru/publ/870-osnovnye-tipy-zernohranilisch.html>.
- 3 Свежие плоды и овощи. Типы плодохранилищ. - Режим доступа: <http://www.comodity.ru/agricultural/fruitsvegetables/35.html>.
- 4 Сельскохозяйственные здания и сооружения. Картофеле- и овощехранилища. - Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm>.
- 5 Сельскохозяйственные здания и сооружения. Элеваторы. - Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/16.htm>.
- 6 Сельхозпортал. - Режим доступа: <https://xn--80ajgpcpbhkds4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/>.
- 7 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства [Текст]: учебное пособие / Н.Н. Мороз, Б.С. Убушаев, П.М. Помпаев, А.К. Натыров. - Москва: Вестник РАСХН, - 2012. - 196 с. - Режим доступа: <http://www.docme.ru/doc/1182690/10105.sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-hraneniya-produkcii-ra...>
- 8 Зимняков В.М., Сергеев А.Ю. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции. Пенза: РИО ПГСХА, 2015. - 207 с. - Режим доступа: [http://www.docme.ru/doc/1182424/250.sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-hraneniya-sel.\\_skohozyajst...](http://www.docme.ru/doc/1182424/250.sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-hraneniya-sel._skohozyajst...)
- 9 Технология переработки мяса и мясных продуктов. - Режим доступа: [http://www.meatvestnik.ru/2015/12/blog-post\\_49.html#.WJz9a\\_jvVic](http://www.meatvestnik.ru/2015/12/blog-post_49.html#.WJz9a_jvVic).
- 10 Типы зернохранилищ и их устройство. - Режим доступа: <http://chitalky.ru/?p=1492>.
- 11 Требования к зернохранилищам. - Режим доступа: <http://biofile.ru/bio/35708.html>.
- 12 Щербаков Е.В., Ольховатов Е.А. Методические указания для самостоятельной работы по теме «Расчет стен холодильных камер по теплоизоляции и прочности». - Режим доступа: <http://kubsau.ru/upload/iblock/de6/de69289c9714715145a2cdd1b0fd8dc9.pdf>.

**16 Перечень информационных технологий, используемых при подготовке и защите ВКР, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем (при необходимости)**

Использование пакета Microsoft Office для подготовки выпускной квалификационной работы.

Использование справочно-правовой системы Консультант Плюс.

Экспертный лист оценки уровня освоения компетенций выпускника ФГБОУ ВО Курская ГСХА

Код и название ОПОП СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О. выпускника \_\_\_\_\_

Ф.И.О. председателя комиссии \_\_\_\_\_

Ф.И.О. членов комиссии \_\_\_\_\_

Компетенции	Показатель	Критерии оценивания компетенции			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
Общие компетенции ОК 1-9	1 Культура мышления	Не понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, не умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, не способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес, умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Успешно осознает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес, в достаточной степени умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	Демонстрирует способность к своей будущей профессии, на высоком уровне умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, грамотно оценивать их эффективность и качество, качественно способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

				нести за них ответственность	
	2. Культура речи	Не умеет работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Способен работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи	Может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, но допускает нарушения норм речи	Демонстрирует способность работать в коллективе и команде, весьма эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, свободно, аргументированно и убедительно излагает сообщает свои суждения
	3. Культура коммуникации	Не готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, не умеет самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, не способен ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Готов брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, способен ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, может самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Активно берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, демонстрирует самостоятельность в определении задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, профессионально ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

	4. Информационная культура	Не способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, не владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, не в полной мере владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Эффективно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, владеет информационной культурой, испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-коммуникационных технологий	Самостоятельно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, владеет информационной культурой, испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-коммуникационных технологий
--	----------------------------	---	--	---	---

**ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства**

Компетенции	Показатель	Критерии оценивания компетенции			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
Профессиональные компетенции ПК1.1-1.3	Деятельность по производству и первичной обработке продукции растениеводства.	<p>Не владеет необходимым минимумом знаний и умений для выбора реализации технологии производства, первичной обработки, использования различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p> <p>Не владеет. Не умеет осуществлять первичную обработку и транспортировку урожая.</p>	<p>Владеет минимумом знаний и умений для выбора и реализации технологии производства, первичной обработки, использования различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>	<p>Владеет на базовом уровне знаниями, умениями и практическим опытом выбора технологии производства, первичную обработку, использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>	<p>Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями и практическим опытом выбора технологии производства, первичной обработки, использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>



**ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции  
животноводства**

Компетенции	Показатель	Критерии оценивания компетенции			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
Профессиональные компетенции ПК 2.1-2.3	Деятельность по производству и первичной обработке продукции животноводства	<p>Не умеет проводить мероприятия по реализации технологии производства, первичной обработки, оценки и контроля количества и качества продукции животноводства.</p> <p>Не владеет навыками приготовления кормов.</p> <p>Не умеет осуществлять первичную переработку продукции животноводства.</p>	<p>Владеет минимумом знаний и умений по реализации технологии производства, первичной обработки, оценки и контроля количества и качества продукции животноводства.</p>	<p>Владеет на базовом уровне знаниями, умениями и практическим опытом и реализовывает технологию производства, первичную обработку, оценку и контролирует количество и качество продукции животноводства.</p>	<p>Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями, практическим опытом и свободно выбирает и реализовывает технологии производства, первичной обработки, оценки и контролирует количество и качество продукции животноводства.</p>

**ПМ.03 Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции**

Компетенции	Показатель	Критерии оценивания компетенции			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
Профессиональные компетенции ПК 3.1-3.5	Деятельность по хранению, транспортировке и реализации сельскохозяйственной продукции	<p>Не владеет необходимым минимумом знаний, умений и практического опыта для проведения стандартизации, и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства, технологии ее хранения, для контроля состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>Не владеет навыками выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Не умеет определять качество продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>	<p>Владеет минимумом знаний, умений и практического опыта по проведению стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства, технологии ее хранения, для контроля состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p>	<p>Владеет на базовом уровне знаниями, умениями и практическим опытом для реализации технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья, контролирует состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения, выбирает и реализовывает технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями и практическим опытом по реализации технологий хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья, контролирует состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения, выбирает и реализовывает технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p>

**ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**

Компетенции	Показатель	Критерии оценивания компетенции			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
Профессиональные компетенции ПК 4.1-4.5	Деятельность по управлению работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	Не владеет необходимым минимумом знаний, умений и практического опыта по планированию основных показателей сельскохозяйственного производства, планирования выполнения работ исполнителями, организации работы трудового коллектива. Не умеет планировать и анализировать производственные показатели организации растениеводства и животноводства.	Владеет минимумом знаний, умений и практического опыта по планированию основных показателей сельскохозяйственного производства, планирования выполнения работ исполнителями, организации работы трудового коллектива.	Владеет на базовом уровне знаниями, умениями и практическим опытом планирования основных показателей сельскохозяйственного производства, планирует выполнение работ исполнителями, организует работу трудового коллектива, контролирует ход и оценивает результаты выполнения работ исполнителями, ведет утвержденную учетно-отчетную документацию	Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями и практическим опытом планирования основных показателей сельскохозяйственного производства, организует работу трудового коллектива, инструктирует и контролирует исполнителей на всех стадиях работ.

Уровень сформированности компетенций \_\_\_\_\_

Подписи председателя и членов комиссии \_\_\_\_\_