

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.07.2025 15:19:16
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Согласовано
Председатель Совета факультета

О.В. Харсеева

«26» мая 2025 г.

Утверждаю
Ректор Курского ГАУ

А.В. Мусьял

«27» мая 2025 г.



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Квалификация выпускника - технолог

Форма обучения
Очная, на базе основного общего образования

КУРСК – 2025

Программа составлена на основании:


- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 455 (с изменениями и дополнениями);
- - Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);
- - Приказа Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Автор-составитель – преподаватель Галкина Л.М.

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

Программа одобрена на 2025-2026 учебный год.

Протокол № 10 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры аграрных технологий

Зав. кафедрой  / Ю.И. Болохонцева/

Председатель ГЭК по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 /Смецкая Т.А./

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
Общие компетенции		
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	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.

	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование новых мультимедийных технологий и Интернета с целью улучшения качества обучения путем обеспечения доступа 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	Знать: системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; основные культурные растения; их происхождение и одомашнивание; возможности хозяйственного использования культурных растений;
---------	--	--

	<p>традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства); особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур; методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; методы программирования урожая; значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них; общее устройство и принцип работы тракторов; сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду; основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями; требования к выполнению механизированных операций в растениеводстве и животноводстве; сведения о подготовке машин к работе и их регулировке; правила эксплуатации, обеспечивающие наиболее эффективное использование технических средств; методы контроля качества выполняемых операций; принципы автоматизации сельскохозяйственного производства; технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве;</p> <p>Уметь: применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей; определять нормы, сроки и способы посева и посадки; определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; оценивать качество полевых работ; определять и оценивать состояние производственных посевов; выполнять основные технологические регулировки 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>Иметь практический опыт: подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции.</p>
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства	<p>Знать: основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку.</p> <p>Уметь: определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая.</p> <p>Иметь практический опыт: 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>Знать: требования к сортовым и посевным качествам семян.</p> <p>Уметь: выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян.</p> <p>Иметь практический опыт: первичной обработки и транспортировки урожая.</p>
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p>Знать: правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; состав и питательность кормов, их рациональное использование; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных.</p> <p>Уметь: 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;</p>

		<p>определять необходимое количество воды для поения животных;</p> <p>проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;</p> <p>проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;</p> <p>вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;</p> <p>оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;</p> <p>выявлять заболевших животных;</p> <p>выполнять несложные ветеринарные назначения;</p> <p>выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>Иметь практический опыт: производства продукции животноводства.</p>
ПК 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	<p>Знать: виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов уоя животных, продуктов птицеводства;</p> <p>действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства.</p> <p>Уметь: составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства.</p> <p>Иметь практический опыт: первичной переработки продукции животноводства.</p>
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	<p>Знать: методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</p> <p>методы оценки качества и питательности кормов;</p> <p>стандарты на корма;</p> <p>основные методы оценки качества продукции животноводства.</p> <p>Уметь: проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;</p> <p>осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;</p> <p>оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.</p> <p>Иметь практический опыт: приготовления кормов.</p>
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	<p>Знать: основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>технологии ее хранения.</p> <p>Уметь: определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ.</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	<p>Знать: устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения.</p> <p>Уметь: составлять план размещения продукции.</p> <p>Иметь практический опыт: анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства.</p>
ПК 3.3.	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: требования к режимам срока хранения продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Уметь: Обслуживать оборудование и средства автоматизации; Соблюдать сроки, режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией.</p> <p>Иметь практический опыт: выбора технологий хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья.</p>
ПК 3.4.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	<p>Знать: 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>Уметь: Определять качество сырья, подлежащего переработке; Производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранения 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>Иметь практический опыт: определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>
ПК 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: 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>Уметь: 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>Иметь практический опыт: определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании	<p>Знать:</p>

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

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 продукции является защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), которая выполняется в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Итоговая аттестация состоит из трех этапов:

1. этап-выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы;
2. этап-проведение демонстрационного экзамена;
3. этап-защита выпускной квалификационной работы.

Этапы итоговой аттестации	Количество недель
1. Подготовка к итоговой аттестации (выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы)	4
2. Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	1
3. Итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной (дипломной) работы)	1
Всего	6

5 Требования к демонстрационному экзамену

5.1 Нормативно регулирование проведения демонстрационного экзамена

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, базовый уровень подготовки (приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 455 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») (с изменениями и дополнениями);

- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Информация Рособнадзора от 15.01.2018 г. «Об изменениях, внесенных в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2018 году (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки) от 15.06.2018 г. № 06-1090).

5.2 Подготовка проведения демонстрационного экзамена

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по

усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов Агентства. Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов Агентства, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

6. Проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

7 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 банкам 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 сельскохозяйственной 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. Влияние исходного качества семян подсолнечника на показатели качества семян в процессе хранения.
2. Влияние условий хранения на качество пивоваренного ячменя.
3. Влияние предшественников на урожайность сахарной свеклы.

4. Влияние режимов активного вентилирования на качество зерна при хранении.
5. Влияние гербицидов на засоренность и урожайность сои.
6. Влияние гербицидов на засоренность и урожайность озимой пшеницы.
7. Влияние листовых подкормок на урожайность и технологические показатели качества озимой пшеницы.
8. Влияние биопрепаратов на продуктивность и технологические качества зерна ячменя.
9. Влияние сортовых особенностей на технологические показатели качества озимой пшеницы.
10. Применение инокулянтов в производстве сои.
11. Влияние протравителей семян на урожайность озимой пшеницы.
12. Влияние различных технологических элементов возделывания сахарной свеклы на результаты ее хранения
13. Влияние послеуборочной обработки овса на эффективность хранения.
14. Влияние активного вентилирования и продолжительного хранения на результаты хранения сои
15. Влияние условий хранения на качество кукурузы.
16. Влияние сортовых особенностей масленичного льна на технологические показатели семян.
17. Технология возделывания озимой ржи.
18. Совершенствование процесса сушки зерна пшеницы.
19. Влияние режимов сушки на качество зерна кукурузы.
20. Влияние микроудобрений на урожайность и сохранность клубней картофеля.
21. Эффективность использования сухих заквасок при производстве кисломолочных продуктов.
22. Эффективность использования сухого яичного белка при производстве колбас.
23. Особенности технологии приготовления рыбы горячего (холодного) копчения.
24. Технология производства и переработки продукции пчеловодства.
25. Определение качества молока в условиях (хозяйства) и эффективность его использования для производства кисломолочных продуктов.
26. Технология производства йогурта с разными наполнителями.
27. Технология производства ливерных колбас
28. Особенности технологического процесса плавленых сыров.
29. Особенности технологии производства творожного десерта.
30. Влияние породы коров на физико-химический состав молока и качество сливочного масла.
31. Технология производства и качественная оценка панированных мясных полуфабрикатов.
32. Влияние различных добавок на продуктивность цыплят-бройлеров и качества мяса.

33. Влияние способа термической обработки на выход и показатели качества готовой продукции из рыбы.
34. Влияние качества сырья на выход и качество молочной продукции.
35. Совершенствование технологии производства кефира.
36. Совершенствование технологии производства сметаны.
37. Технология производства обезжиренного творога с использованием микрогранулированного белка.
38. Влияние заквасочной культуры на выход и качество сыра.
39. Совершенствование технологии производства мясных рулетов.
40. Влияние рецептурных компонентов на качество мороженого
41. Влияние качества муки на производство хлебобулочных изделий.
42. Совершенствование технологического процесса хлебобулочных изделий.
43. Влияние исходного сырья на качественные показатели плодовоовощного пюре.
44. Влияние исходного качества сырья на технологические характеристики сока.
45. Влияние рецептурных компонентов на качество печенья.
46. Влияния сырья на выход и качественные показатели печенья.
47. Влияние рецептурных компонентов на выход бараночных изделий.
48. Влияние способа приготовления на выход хлебобулочных изделий.
49. Особенности производства фруктового повидла.
50. Совершенствование технологического процесса производства комбикормов.
51. Влияние сорта муки на выход и качество бараночных изделий.
52. Влияние технологических свойств молока на качество сыра.
53. Технология производства и хранения охлажденных порционных полуфабрикатов.
54. Влияние рецептурных компонентов на выход и качество полукопченых колбас.
55. Совершенствование технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы.
56. Технология производства мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок.
57. Влияние многофункциональных добавок на качество колбасных изделий.
58. Технология производства и качественная оценка тестовых полуфабрикатов с использованием в рецептуре растительных добавок.
59. Совершенствование технологии пастеризованного молока повышенной хранимоспособности.
60. Совершенствование технологии производства полуфабрикатов из свинины.
61. Технология производства мороженого с функциональными добавками.
62. Технология производства сарделек, сосисок в модифицированной газовой среде.

63. Технология производства копченостей из мяса птицы.
64. Способы приготовления ржано-пшеничного хлеба на заквасках.
65. Технология производства сдобных булочных изделий.
66. Технология использования хмеля в производстве хлебобулочных изделий.
67. Качество замороженной овощной продукции в зависимости от сроков хранения.
68. Влияние условий хранения на изменение качества гороха.
69. Влияние способов хранения на сохраняемость картофеля.

8 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.

9 Требования к оформлению ВКР

Выпускная квалификационная работа должна быть напечатана и переплетена.

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями руководящего документа РД 01.001-2024 «Руководящий документ. Порядок оформления текстовых работ обучающихся Курского ГАУ», утвержденным приказом ректора академии от 19.04.2024. №140-о.

10 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 35.02.06Технология 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, предусмотряемой 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.

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

11 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. Обучаемому 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.

12 Критерии оценки

Критерии оценивания уровня освоения общих и профессиональных компетенций основаны на требованиях ФГОС СПО по специальности и представлены в разделе 13 в оценочных материалах для проведения защиты ВКР.

13 Оценочные материалы для проведения защиты ВКР
13.1 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 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 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, 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,	Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой	Эффективно осуществлять поиск и использование информации, необходимой	Самостоятельно осуществлять поиск и использование информации, необхо-

		необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, не владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	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	для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, владеет информационной культурой, испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-коммуникационных технологий	димой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, владеет информационной культурой, не испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-коммуникационных технологий
Профессиональные компетенции ПК1.1-1.3	Деятельность по производству и первичной обработке продукции растениеводства.	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.	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.	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.	Владеет на продвинутом уровне знаниями, умениями и практическим опытом выбора реализовывать технологии производства, первичной обработки, использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

<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 навыками выполнения</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>

		<p>предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Не умеет определять качество продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>		<p>сельскохозяйственной продукции</p>	
<p>Профессиональные компетенции ПК 4.1-4.5</p>	<p>Деятельность по управлению работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Не владеет необходимым минимумом знаний, умений и практического опыта по планированию основных показателей сельскохозяйственного производства, планирования выполнения работ исполнителями, организации работы трудового коллектива.</p> <p>Не умеет планировать и анализировать производственные показатели организации растениеводства и животноводства.</p>	<p>Владеет минимумом знаний, умений и практического опыта по планированию основных показателей сельскохозяйственного производства, планирования выполнения работ исполнителями, организации работы трудового коллектива.</p>	<p>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</p>	<p>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>
<p>Профессиональные компетенции ПК 1.3, ПК 2.3</p>	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям</p>	<p>Не владеет необходимым минимумом знаний и умений для выполнения</p>	<p>Владеет минимумом знаний и умений для отбора проб</p>	<p>Уверенно выбирает и реализовывает методы оценки качества</p>	<p>Свободно выбирает и реализовывает правила приемки и методы оценки качества</p>

	<p>служащих (Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)</p>	<p>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>сельскохозяйственных продуктов и сырья и методов оценки качественных показателей</p>	<p>сельскохозяйственных продуктов и сырья</p>	<p>сельскохозяйственных продуктов и сырья</p>
--	---	--	---	---	---

13.2 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

Компетенции	Показатель владения компетенциями	Контрольные задания для оценки результатов освоения образовательной программы
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

13.3 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. Итоговая 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.

14 Требования к материально-техническому обеспечению

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

15 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 создает 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 слабослышающих, 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.

16 Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для подготовки и защиты ВКР

Основная литература:

1. Грибов В. Д. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 277 с. — ISBN 978-5-406-13639-3. — URL: <https://book.ru/book/955429>. — Текст : электронный.

2. Кирюшин В. И. Агротехнологии / В. И. Кирюшин, С. В. Кирюшин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 464 с. — ISBN 978-5-507-45698-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279836>. — Текст : электронный.

3. Мазиров М. А. Основы агрономии : учебник / М. А. Мазиров, Н. С. Матюк, В. Д. Полин, В. А. Николаев. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-13564-8. — URL: <https://book.ru/book/955378>. — Текст : электронный.

4. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / С. Ф. Вольвак, Ю. В. Саенко, В. Ю. Страхов, М. В. Щербатюк. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 200 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455504>. — Текст : электронный.

5. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов

животноводства : учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174285>.—Текст : электронный.

6. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169018>.— Текст : электронный.

7. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. А. Захарова, Д. Е. Кучер, А. В. Шемякин [и др.]. — Рязань : РГАТУ, 2024. — 198 с. — ISBN 978-5-317-07179-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451763>.— Текст : электронный.

8. Торики В. Е. Научные основы агрономии / В. Е. Торики, О. В. Мельникова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47332-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360473>.— Текст : электронный.

9. Хазиахметов Ф. С. Рациональное кормление животных / Ф. С. Хазиахметов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 364 с. — ISBN 978-5-507-46117-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/297695>.— Текст : электронный. .

10. Хромова Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 284 с. — ISBN 978-5-507-48059-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339803>.— Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Агейкин А. Г. Технологии производства продуктов кролиководства. Практикум / А. Г. Агейкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-44840-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276578>.— Текст : электронный.

2. Бажов Г. М. Интенсивное свиноводство : учебник для вузов / Г. М. Бажов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-6531-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162347>.— Текст : электронный.

3. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебник для СПО / С. А. Бредихин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 412 с. — ISBN 978-5-507-50957-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495224>.— Текст : электронный.

4. Васько В. Т. Основы семеноведения полевых культур : учебное пособие для вузов / В. Т. Васько. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8333-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175148> .- Текст : электронный.

5. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) : учебник / Грибов В.Д., Грузинов В.П., Кузьменко В.А. — Москва : КноРус, 2021. — 407 с.— URL: <https://book.ru/book/936260>. — ISBN 978-5-406-02621-2. — Текст : электронный.

6. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с.— URL: <https://book.ru/book/935762>. — ISBN 978-5-406-02121-7. — Текст : электронный.

7. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 224 с. URL: <https://book.ru/book/939313>.— ISBN 978-5-406-08244-7. — Текст : электронный.

8. Кибанова Л. Н., Управление персоналом. : учебное пособие / Л. Н.

Кибанова, А. Я. Кибанов. — Москва : КноРус, 2024. — 201 с. — ISBN 978-5-406-13401-6. — URL: <https://book.ru/book/954629> . — Текст : электронный.

9. Кундик Т. М. Метрология, стандартизация и подтверждение качества. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. М. Кундик. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 60 с. — ISBN 978-5-507-50951-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/494291>.— Текст : электронный.

10. Максимова С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370229>.— Текст : электронный.

11. Мешков А. В. Практикум по овощеводству / А. В. Мешков, В. И. Терехова, А. В. Константинович. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-47104-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328544> .— Текст : электронный.

12. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152> .— Текст : электронный.

13. Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439>.— Текст : электронный.

14. Назаренко А. В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учеб. пособие / Назаренко А. В., Кусакина О.Н., Пономаренко М. В., Целовальников И.К., Токарева Г.В., Скиперская Е.В., Рязанцев И.И., Русановский Е.В., Костюченко Т.Н. – Москва : КноРус, 2020. — 216 с. – URL: <https://book.ru/book/936737>.— ISBN 978-5-406-01354-0. – Текст : электронный.

15. Порфирьев Д. Н. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Д. Н. Порфирьев. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 192 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/270962>.— Текст : электронный.

16. Практикум по технологии производства продукции растениеводства : учебник / В. А. Шевченко, И. П. Фирсов, А. М. Соловьев, И. Н. Гаспарян. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 400 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/168680>. — ISBN 978-5-8114-1626-4. — Текст : электронный.

17. Растова Ю. И. Экономика организации : учебное пособие / Ю. И. Растова, Н. Н. Масино, С. А. Фирсова, А. Д. Шматко. — Москва : КноРус, 2025. — 200 с. — ISBN 978-5-406-14122-9. — URL: <https://book.ru/book/956983>. — Текст : электронный.

18. Современное оборудование для доения коров / А. Р. Валиев, Ю. А. Иванов, Б. Г. Зиганшин [и др.] ; под редакцией Д. И. Файзрахманов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-47813-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327584>.— Текст : электронный.

19. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-7122-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155688>.— Текст : электронный.

20. Технология послеуборочной обработки, хранения и

предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для СПО / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под редакцией В. И. Манжесов. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 624 с. — ISBN 978-5-507-53687-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495173>.— Текст : электронный.

21. Торики В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Е. Торики, О. В. Мельникова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173810>. — ISBN 978-5-8114-8263-4. — Текст : электронный.

22. Хазанов Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства : учебное пособие / Е. Е. Хазанов, В. В. Гордеев, В. Е. Хазанов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6788-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152445> .— Текст : электронный.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия : введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст. —URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200096963> (дата обращения 15.07.2025).— Режим доступа Консорциум Кодекс : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт ; доступ свободный. — Текст : электронный

2. ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия : введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963> (дата обращения 15.07.2025). — Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт ; доступ свободный. — Текст : электронный

3. ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов : введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст.—URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963> (дата обращения 15.07.2025). — Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт ; доступ свободный. — Текст : электронный

4. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия : утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст : ред. от 07.10.2009 ; с изм. от 24.08.2015 .— URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>(дата обращения 15.07.2025). — Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт; доступ свободный. — Текст : электронный.

5. ГОСТ Р 55795-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия : введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1601-ст.— URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200106973> (дата обращения 15.07.2025).— Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт; доступ свободный. — Текст : электронный

Журналы:

1. Аграрная наука
2. АПК: экономика, управление
3. Ветеринария
4. Защита и карантин растений.
5. Земледелие.
6. Зоотехния
7. Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство
8. Кормопроизводство
9. Молочное и мясное скотоводство
10. Плодородие.
11. Птицеводство
12. Садоводство и виноградарство
13. Свиноводство
14. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/> (дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
2. Агрономический портал : сайт. – URL: <http://agronomiy.ru/> (дата обращения 15.07.2025). – Текст : электронный.
3. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agro.ru.com>(дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
4. Административно-управленческий портал : сайт.– URL: <http://www.aup.ru> (дата обращения 15.07.2025).– Текст : электронный.
5. Ведущий портал о кадровом менеджменте : сайт.– URL: <http://www.hrm.ru> (дата обращения 15.07.2025) . – Текст : электронный.
6. Главный ботанический сад им. Н.В. Цицина РАН : сайт. – URL: <http://www.gbsad.ru> (дата обращения 15.07.2025).– Текст : электронный.
7. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru> (дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
8. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт.– URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения 15.07.2025).– Текст : электронный.
9. Коневодство и конный спорт : сайт .– URL: <http://www.konevodstvo.org> (дата обращения 15.07.2025). – Текст: электронный.
10. Кормопроизводство : сайт.– URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru>(дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
11. Корпоративный менеджмент : сайт.– URL: <http://www.cfin.ru>.– Текст : электронный.
12. Крестьянские ведомости : сайт. - URL: <http://kvgazeta@agronews.ru>. – Текст : электронный.
13. Молочная промышленность : сайт. – URL: <http://www.moloprom.ru>.– Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

14. Молочное и мясное скотоводство : сайт .– URL: <http://www.skotovodstvo.com>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
15. Мясная индустрия : сайт. – URL: <http://www.meatind.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
16. Оборудование для переработки молока // promplace.ru : техника и оборудование : сайт. – URL: <http://promplace.ru/oborudovanie-dlya-pererabotki-moloka-907.htm>. – Текст : электронный
17. Переработка молока : сайт .– URL: <http://www.milkbranch.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
18. Птицеводство – оборудование для птицефабрик : сайт .– URL: <http://www.chicken-farming.info>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
19. Свежие плоды и овощи. Типы плодохранилищ // Продукты питания : сайт. – URL: <http://www.comodity.ru/agricultural/fruitsvegetables/35.html>. – Текст : электронный.
20. Сельское хозяйство прогрессивные технологии : сайт. – URL: <http://www.agriku/>. – Текст : электронный.
21. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.su>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
22. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ) : сайт.– URL: <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>. – Текст : электронный.
23. Сельскохозяйственные здания и сооружения. Картофеле- и овощехранилища // Библиотекарь.ru : сайт. – URL: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm> . – Текст : электронный
24. Сельскохозяйственные здания и сооружения. Элеваторы. // Библиотекарь.ru : сайт. – URL: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/16.htm>. – Текст : электронный.
25. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства :учеб.пособие / Н. Н. Мороз, Б. С. Убушаев, П. М. Помпаев, А. К. Натыров. – Москва : Вестник РАСХН, 2012. – 196 с. – URL: <http://www.docme.ru/doc/1182690/10105.sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-hraneniya-produkcii-ra> – Текст : электронный.
26. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. // Сельхозпортал. – URL: <https://xn-80ajgrcpbhkds4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/> . – Текст : электронный.
27. Типы зернохранилищ и их устройство // Читальный зал : полезные учебные материалы : сайт. – URL: <http://chitalky.ru/?p=1492> . – Текст : электронный.
28. Федеральный образовательный портал «Экономика, Социология, Менеджмент» : сайт.– URL: <http://www.ecsoman.edu.ru>. – Текст : электронный.
29. Элеватор – устройство и оборудование // promplace.ru : техника и оборудование : сайт. – URL: <http://promplace.ru/elevator-ustrojstvo-i-oborudovanie-481.html>. – Текст : электронный.

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный (дата обращения: 10.05.2025).

2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный (дата обращения: 10.05.2025).

3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный(дата обращения: 10.05.2025).

4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный. (дата обращения: 10.05.2025).

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный. (дата обращения: 10.05.2025).

Перечень информационных технологий, используемых при подготовке и защите ВКР, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем

Использование пакета MicrosoftOffice для подготовки выпускной квалификационной работы.

Использование справочно-правовой системы Консультант Плюс.

Экспертный лист оценки уровня освоения компетенций выпускника Курского ГАУ

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, 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	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 сообщения 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.	

	<p>4. Информационная культура</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Самостоятельно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, владеет информационной культурой, не испытывает трудности в анализе и оценке информации с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
--	-----------------------------------	--	---	--	---

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 реализовать технологию 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	<p>Не владеет необходимым минимумом знаний, умений и практического опыта по планированию основных показателей сельскохозяйственного производства, планирования выполнения работ исполнителями, организации работы трудового коллектива.</p> <p>Не умеет планировать и анализировать производственные показатели организации растениеводства и животноводства.</p>	<p>Владеет минимумом знаний, умений и практического опыта по планированию основных показателей сельскохозяйственного производства, планирования выполнения работ исполнителями, организации работы трудового коллектива.</p>	<p>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</p>	<p>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>

Уровень сформированности компетенций _____

Подписи председателя и членов комиссии _____

