

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ АГРОИНЖЕНЕРИИ



УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ТС в АПК
С.А. Барышников
«18» Марта 2019 г.

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

Программа
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

БЗ.О.01 (Г) ПОДГОТОВКА К СДАЧЕ И СДАЧА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Направление подготовки **35.03.06** **Агроинженерия**

Профиль **Технологическое оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения - **очная**

Челябинск
2019

OK

Программа государственной итоговой аттестации «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 23.08.2017 г. №813. Программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению **35.03.06 Агроинженерия, профиль - Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.**

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

Составитель кандидат технических наук, доцент А.В. Шумов



Программа государственной итоговой аттестации обсуждена на заседании кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

«04» марта 2019 г. (протокол №7).

Зав. кафедрой «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности», доктор технических наук, доцент



А.В. Богданов

Программа государственной итоговой аттестации одобрена методической комиссией факультета технического сервиса в агропромышленном комплексе

18 марта 2019 г. (протокол №7).

Председатель методической комиссии факультета технического сервиса в агропромышленном комплексе, доктор филологических наук, доцент



О.И. Халупо

Директор Научной библиотеки



Е.И. Лебедева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
2.	Используемые сокращения	4
3.	Цель и задачи государственной итоговой аттестации	4
4.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
5.	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения ОПОП ВО	6
6.	Планируемые результаты освоения программы ОПОП ВО	7
7.	Формы, объем и сроки выполнения государственной итоговой аттестации	23
8.	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	24
9.	Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации	25
10.	Порядок подготовки и процедура проведения государственного экзамена	25
	10.1. Порядок подготовки к сдаче государственного экзамена	25
	10.2. Требования к государственному экзамену	25
	10.3. Порядок и процедура проведения государственного экзамена	26
	10.4. Проведение государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов	26
	10.5. Содержание разделов дисциплин, выносимых на государственный экзамен	28
11.	Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации обучающихся	29
12.	Состав апелляционной комиссии и процедура проведения апелляции	29
13.	Рекомендуемая литература	30
14.	Материально-техническое обеспечение проведения государственной итоговой аттестации	37
	Приложение. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации обучающихся	39
	Лист регистрации изменений	128

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации определяет процедуру организации и порядок проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления 35.03.06 Агроинженерия, профиль - Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 35.03.06 Агроинженерия, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 23.08.2017 г. №813.

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636;

- Приказом Минобрнауки России от 09.02.2016 г. № 86 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. N 636";

- Приказом Минобрнауки России от 28.04.2016 г. № 502 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636».

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301.

2. Используемые сокращения

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ГЭ – государственный экзамен;

ГЭК– государственная экзаменационная комиссия;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования.

3. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов и качества освоения обучающимися ОПОП ВО требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

– оценка степени подготовленности бакалавра к основным видам профессиональной деятельности: производственно-технологической и проектной;

– оценка уровня сформированности у бакалавра необходимых компетенций для профессиональной деятельности.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению 35.03.06 Агроинженерия, профиль - Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- производственно-технологическую;
- проектную.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- а) производственно-технологическая;
- б) проектная.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
13 Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, средств электрификации и автоматизации технологических процессов при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p>Обеспечение эффективного использования технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Монтаж, наладка и эксплуатация машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обеспечение эффективного использования машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Осуществление производственного контроля параметров технологических процессов, качества выпускаемой продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения</p>	<p>Машинные технологии и системы машин для производства, хранения и транспортирования продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>технологии технического обслуживания, диагностирования и ремонта машин и оборудования; методы и средства испытания машин;</p> <p>машины, установки, аппараты, приборы и оборудование для хранения и первичной переработки продукции растениеводства и животноводства, а также технологии и технические средства перерабатывающих производств</p>

		и переработки сельскохозяйственной продукции Организация работы по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
	Проектный	Участие в проектировании технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения ОПОП ВО

Выпускник по направлению подготовки направлению 35.03.06 Агроинженерия, профиль - Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, в результате освоения программы бакалавриата должен обладать следующими компетенциями:

Универсальные:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

Общепрофессиональные:

ОПК-1 – Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

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

ОПК-3 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

ОПК-4 – Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ОПК-5 – Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

ОПК-6 – Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

Профессиональные:

ПКР-10 – Способен обеспечить эффективное использование машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПКР-11 – Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПКР-12 – Способен организовать работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПКР-22 – Способен участвовать в проектировании технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

6. Планируемые результаты освоения программы ОПОП ВО

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	знания	Обучающийся должен знать: методы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи – (Б1.О.40-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: анализировать задачу, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи – (Б1.О.40-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками анализа задач, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи – (Б1.О.40-Н.2)
ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	знания	Обучающийся должен знать: основные требования к машинам и оборудованию для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, их классификацию, устройство и принцип действия, правила эксплуатации – (Б1.О.33-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: определять оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования – (Б1.О.33-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками поиска и анализа информации по обоснованию оптимальных технологических режимов эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – (Б1.О.33-Н.1)
ИД-3 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты	знания	Обучающийся должен знать: возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки – (Б1.О.41– 3.3)

решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	умения	Обучающийся должен уметь: использовать методы рассмотрения возможных вариантов решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки– (Б1.О.41– У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками рассмотрения возможных вариантов решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки– (Б1.О.41– Н.3)
ИД-4 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	знания	Обучающийся должен знать: отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок при обработке информации– (Б1.О.04-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: формировать собственные мнения и суждения– (Б1.О.04-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками аргументировать свои выводы, в том числе с применением экономического понятийного аппарата– (Б1.О.04-Н.2)
ИД-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	знания	Обучающийся должен знать: методы определения и оценки последствий возможных решений задач– (Б1.О.41– 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать методы определения и оценки последствий возможных решений задач– (Б1.О.41– У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками определения и оценки последствий возможных решений задач– (Б1.О.41– Н.4)

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения	знания	Обучающийся должен знать: методы формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определения ожидаемых результатов решения выделенных задач – (Б1.О.40-3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать методы формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определять ожидаемые результаты решения выделенных задач – (Б1.О.40-У.3)

выделенных задач	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определения ожидаемых результатов решения выделенных задач – (Б1.О.40-Н.3)
ИД-2 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать: методы проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений– (Б1.О.41–3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать методы проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений– (Б1.О.41– У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений– (Б1.О.41– Н.2)
ИД-3 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	знания	Обучающий должен знать: нормативные документы по проектированию осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования предприятий заявленного качества и за установленное время – (Б1.О.37- 3.2)
	умения	Обучающий должен уметь: использовать нормативные документы по проектированию осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования предприятий заявленного качества и за установленное время – (Б1.О.37-У.2)
	навыки	Обучающий должен владеть: навыками применять знания и умения по проектирования предприятий заявленного качества и за установленное время – (Б1.О.37-Н.2)
ИД-4 _{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	знания	Обучающий должен знать: круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения по проектированию – (Б1.О.37- 3.3)
	умения	Обучающий должен уметь: определять круг задач для публичного представления решения поставленной цели и задачи– (Б1.О.37-У.3)
	навыки	Обучающий должен владеть: навыками применять знания и умения публичного представления результаты решения конкретной задачи проекта – (Б1.О.37-Н.3)

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	знания	Обучающийся должен знать: особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека – (Б1.О.06-З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия – (Б1.О.06-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками общения в условиях поликультурного и поликонфессионального социума – (Б1.О.06-Н.1)
ИД-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности	знания	Обучающийся должен знать: основные этапы развития личности в процессе профессиональной становления – (Б1.О.06-З.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: определять пути и способы развития профессионально важных и значимых качеств личности, с учетом индивидуальных и психических особенностей – (Б1.О.06-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками творческой деятельности в команде – (Б1.О.06-Н.2)
ИД-3 _{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	знания	Обучающийся должен знать: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов – (Б1.О.06-З.3)
	умения	Обучающийся должен уметь: применять полученные знания для решения проблем в области социокультурных отношений, в межличностных отношениях, в отношениях между людьми различных национальностей и вероисповеданий – (Б1.О.06-У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности – (Б1.О.06-Н.3)
ИД-4 _{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене	знания	Обучающийся должен знать: теоретические основы формирования креативных способностей личности – (Б1.О.06-З.4)
	умения	Обучающийся должен уметь: оценивать уровень сформированности креативных способностей участников профессионального коллектива –

информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды		(Б1.О.06-У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками выявления и определения способов формирования профессионально важных и значимых качеств будущего специалиста – (Б1.О.06-Н.4)

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	знания	Обучающийся должен знать: коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами – (Б1.О.03-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами – (Б1.О.03-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами – (Б1.О.03-Н.1)
ИД-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	знания	Обучающийся должен знать: информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками использования информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-Н.2)
ИД-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики	знания	Обучающийся должен знать: особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-3.3)

официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	умения	Обучающийся должен уметь: вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции – (Б1.О.05-Н.3)
ИД-4 _{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: •внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; • адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	знания	Обучающийся должен знать: понятие и содержание диалогического общения, академической коммуникации; понятие и содержание процесса слушания в коммуникативном взаимодействии; способы адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия, проявления уважения к высказыванию других по содержанию и форме изложения, сущность аргументированной и конструктивной критики – (Б1.О.05-3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь: организовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения; внимательно слушать и понимать суть идей других; уважать высказывания других; критиковать аргументированно и конструктивно; адаптировать речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия – (Б1.О.05-У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками организации диалогического общения для сотрудничества в академической коммуникации общения; слушания и понимания идей других; проявления уважения к высказываниям других; осуществление критики, не задевая чувств других; адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия – (Б1.О.05-Н.4)
ИД-5 _{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых)	знания	Обучающийся должен знать: лексические, грамматические и стилистические особенности перевода профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно – (Б1.О.03-3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на

на государственный язык и обратно		государственный язык и обратно – (Б1.О.03-У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками перевода профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно – (Б1.О.03-Н.5)

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	знания	Обучающийся должен знать: философские, религиозные и научные картины мироздания– (Б1.О.01-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: творчески размышлять о насущных проблемах бытия– (Б1.О.01-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: основными категориями философии – (Б1.О.01-Н.1)
ИД-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования),	знания	Обучающийся должен знать: основные факты истории России: даты, события, имена – (Б1.О.02-3.1) динамику экономических, социальных, политических, культурных процессов на различных этапах исторического развития России – (Б1.О.02-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: выявлять причинно-следственные связи в историческом процессе – (Б1.О.02-У.1) связно и последовательно излагать учебный материал, самостоятельно делать выводы – (Б1.О.02-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками: использования терминологии и методов исторической науки для анализа и обобщения исторической информации, – (Б1.О.02-Н.1) навыками подготовки, оформления, презентации и защиты индивидуальной аналитической работы (доклада, реферата)– (Б1.О.01-Н.2)

включая мировые религии, философские и этические учения		
ИД-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	знания	Обучающийся должен знать: соотношение знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности – (Б1.О.01-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей – (Б1.О.01-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: приемами социального взаимодействия – (Б1.О.01-Н.2)

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	знания	Обучающийся должен знать: соотношение биологического и социального, сознательного и бессознательного в человеке – (Б1.О.01-3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь: ориентироваться в многообразии ценностей человеческого существования – (Б1.О.01-У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть: общелогическими и философскими методами познания – (Б1.О.01-Н.3)
ИД-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	знания	Обучающийся должен знать: роль научного познания и перспективы развития современной цивилизации – (Б1.О.01-3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь: ориентироваться во временной перспективе личностного становления – (Б1.О.01-У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть: приемами социального взаимодействия в реализации личностных возможностей – (Б1.О.01-Н.4)

ИД-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	знания	Обучающийся должен знать: личностные возможности в контексте реализации карьерного роста – (Б1.О.01-3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь: соответствовать требованиям рынка труда – (Б1. О.01-У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть: средствами развития личности – (Б1.О.01-Н.5)
ИД-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относи- тельно полученного результата	знания	Обучающийся должен знать: социальные и культурные нормы человеческого общежития – (Б1.О.01-3.6)
	умения	Обучающийся должен уметь: анализировать поведение человека с точки зрения его эффективности – (Б1.О.01-У.6)
	навыки	Обучающийся должен владеть: приёмами оценки собственного поведения – (Б1.О.01-Н.6)
ИД-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	знания	Обучающийся должен знать: пути и возможности приобретения общеобразовательных и профессиональных знаний – (Б1.О.01-3.7)
	умения	Обучающийся должен уметь: применять приобретённые знания при постановке и реализации жизненных целей – (Б1.О.01-У.7)
	навыки	Обучающийся должен владеть: способами внедрения новаций в практику жизнедеятельности – (Б1.О.01-Н.7)

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	знания	Обучающийся должен знать: знать основы физической культуры и здорового образа жизни и понимать роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста– (Б1.В.06-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: применять систему теоретических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и

профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни		совершенствование психофизических способностей и качеств– (Б1.В.06-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных, жизненных и профессиональных целей– (Б1.В.06-Н.1)
ИД-2 _{УК-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать: ценности физической культуры; значение физической культуры в жизнедеятельности человека; культурное, историческое наследие в области физической культуры; факторы, определяющие здоровье человека, понятие здорового образа жизни и его составляющие; принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; методические основы физического воспитания, основы самосовершенствования физических качеств и свойств личности; основные требования к уровню его психофизической подготовки к конкретной профессиональной деятельности; влияние условий и характера труда специалиста на выбор содержания производственной физической культуры, направленного на повышение производительности труда– (Б1.О.23-З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: оценить современное состояние физической культуры и спорта в мире; придерживаться здорового образа жизни; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды – (Б1.О.23-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: различными современными понятиями в области физической культуры; методиками и методами самодиагностики, самооценки, средствами оздоровления для самокоррекции здоровья различными формами допустимой двигательной деятельности, удовлетворяющими потребности человека в рациональном использовании свободного времени; методами самостоятельного выбора системы физических упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями; средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п) качеств. Необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий – (Б1.О.23-Н.1)

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-8} Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	знания	Обучающийся должен знать способы и методы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь обеспечивать безопасных и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами и способами обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-Н.2)
ИД-2 _{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	знания	Обучающийся должен знать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте – (Б1.О.08-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте – (Б1.О.08-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами и способами выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте – (Б1.О.08-Н.2)
ИД-3 _{УК-8} Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	знания	Обучающийся должен знать порядок действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами и способами осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-Н.3)
ИД-4 _{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-	знания	Обучающийся должен знать порядок действий при участии в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций – (Б1.О.08-3.3)

восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	умения	Обучающий должен уметь действовать при участии в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций – (Б1.О.08-У.3)
	навыки	Обучающий должен владеть методами и способами проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций – (Б1.О.08-Н.3)

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать: основные процессы, происходящие при эксплуатации машин и аппаратов перерабатывающих производств, закономерности их протекания, основные методы расчета и проектирования машин и аппаратов перерабатывающих производств, особенности расчёта и конструирования отдельных деталей и узлов в зависимости от их функционального назначения – (Б1.О.35-З.1) Обучающийся должен знать: основные виды процессов переработки сельскохозяйственной продукции и закономерностей их протекания, типовые схемы машин и аппаратов перерабатывающих производств – (Б1.О.38-З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: рассчитывать и проектировать машины и аппараты перерабатывающих производств – (Б1.О.35-У.1) Обучающийся должен уметь: анализировать процессы переработки сельскохозяйственной продукции, разрабатывать технологические требования к ним, рассчитывать конструктивные и технологические параметры машин и аппаратов перерабатывающих производств – (Б1.О.38-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками использования типовых методик проектирования и расчета машин, аппаратов, деталей и узлов оборудования перерабатывающих производств – (Б1.О.35-Н.1) Обучающийся должен владеть: навыками анализа и расчета типовых процессов и конструкций аппаратов при решении задач переработки сельскохозяйственной продукции – (Б1.О.38-Н.1)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ОПК-2} Использует существующие нормативные правовые акты и оформляет специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать основные права и обязанности работника в соответствии с трудовым договором – (Б1.О.07-3.3) Обучающийся должен знать: как использовать существующие нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности – (Б1.О.14-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь использовать нормативно-правовые акты в оформлении специальной документации – (Б1.О.07-У.3) Обучающийся должен уметь: использовать существующие нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности – (Б1.О.14-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками принятия решений и совершения юридических действий в соответствии с законом – (Б1.О.07-Н.3) Обучающийся должен владеть навыками: использовать существующие нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности – (Б1.О.14-Н.1)

ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ОПК-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	знания	Обучающийся должен знать способы создания безопасных условий труда, обеспечения проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний – (Б1.О.24-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний – (Б1.О.24-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами и способами создания безопасных условий труда, обеспечения

		проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний – (Б1.О.24-Н.1)
--	--	---

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать: современные технологии в соответствии с направленностью профессиональной деятельности– (Б1.О.21-З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: обосновывать и реализовать современные технологии в соответствии с направленностью профессиональной деятельности– (Б1.О.21-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками: современных технологий в соответствии с направленностью профессиональной деятельности– (Б1.О.21-Н.1)

ОПК-5. Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ОПК-5} Участствует в экспериментальных исследованиях по испытанию сельскохозяйственной техники	знания	Обучающийся должен знать: методы проведения экспериментальных исследований по испытанию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, обработки и анализа полученных результатов– (Б1.О.33-З.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: проводить экспериментальные исследования по испытанию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.О.33-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками проведения экспериментальных исследований по испытанию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, обработки и анализа полученных результатов– (Б1.О.33-Н.2)

ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ОПК-6} Использует базовые знания экономики и определяет экономическую эффективность в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать: базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности – (Б1.О.41– 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: использовать базовые знания экономики и методы определения экономической эффективности в профессиональной деятельности – (Б1.О.41– У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками определения экономической эффективности в профессиональной деятельности – (Б1.О.41– Н.1)

ПКР-10. Способен обеспечить эффективное использование машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ПКР-10} Обеспечивает эффективное использование машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	<p>Обучающийся должен знать: организацию производственного процесса механизированной технологической линии, ее инженерное обеспечение, правила эксплуатации технологического оборудования – (Б1.В.02-3.1)</p> <p>Обучающийся должен знать: типовые схемы переработки продукции растениеводства, основные режимы технологических процессов, их контроль и регулирование, технологические и эксплуатационные требования к основным видам машин и оборудования для переработки продукции растениеводства, их устройство и принцип действия, правила эксплуатации – (Б1.В.05-3.1)</p> <p>Обучающийся должен знать: типовые схемы переработки продукции животноводства, основные режимы технологических процессов, их контроль и регулирование, технологические и эксплуатационные требования к основным видам машин и оборудования для переработки продукции животноводства, их устройство и принцип действия, правила эксплуатации – (Б1.В.ДВ.01.01-3.1)</p>
	умения	<p>Обучающийся должен уметь: организовывать производственный процесс механизированной технологической линии – (Б1.В.02-У.1)</p> <p>Обучающийся должен уметь: проводить эффективную</p>

		эксплуатацию технологического оборудования для переработки продукции растениеводства – (Б1.В.05-У.1) Обучающийся должен уметь:проводить эффективную эксплуатацию технологического оборудования для переработки продукции животноводства– (Б1.В.ДВ.01.01-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыкамииспользования типовых методик расчета эксплуатационных показателей машин и оборудования механизированных технологических линий перерабатывающих производств– (Б1.В.02-Н.1) Обучающийся должен владеть: навыками настройки и регулировки машин и оборудования на оптимальные технологические режимы– (Б1.В.05-Н.1) Обучающийся должен владеть: навыками настройки и регулировки машин и оборудования на оптимальные технологические режимы– (Б1.В.ДВ.01.01-Н.1)

ПКР-11. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ПКР-11} Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать:современные представления о роли пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в создании продуктов питания, их современную классификацию, требования к качеству и безопасности продукции, параметры технологических процессов, связанные с применением добавок и улучшителей, особенности эксплуатации оборудования– (Б1.В.01-З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь:проводить контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – (Б1.В.01-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками:контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – (Б1.В.01-Н.1)

ПКР-12. Способен организовать работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ПКР-12} Организует работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения к переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать: методы повышения эффективности использования машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.В.02-З.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: обеспечивать эффективную эксплуатацию оборудования– (Б1.В.02-У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками оценки эффективности эксплуатации технологического оборудования– (Б1.В.02-Н.2)

ПКР-22. Способен участвовать в проектировании технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ПКР-22} Участствует в проектировании технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать: современные технологии хранения и переработки основных видов сельскохозяйственной продукции, режимы технологических процессов, их контроль и регулирование, методы проектирования технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.В.04-З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: определять оптимальные параметры технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, обосновывать основные режимы эксплуатации технологического оборудования– (Б1.В.04-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками: оценки качества сельскохозяйственной продукции, изготовленной при использовании типовых и проектируемых технологических процессов– (Б1.В.04-Н.1)

7. Объем и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация относится к Блоку 3 программы бакалавриата, которая проводится после завершения освоения обучающимися Блоков 1 и 2 ОПОП ВО и завершается присвоением выпускнику квалификации бакалавр по направлению 35.03.06 Агроинженерия, профиль - Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Объем и распределение трудоемкости ГИА по видам работ

Вид работы		Количество часов
Контактная работа	консультации	-
	контактная работа в период аттестации	6
Самостоятельная работа		75
Контроль		27
Итого		108

Государственная итоговая аттестация проводится на 4 курсе, после завершения производственной преддипломной практики, в соответствии с календарным учебным графиком. Продолжительность ГИА составляет 2 недели.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по ОПОП ВО.

8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

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

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

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

Состав ГЭК утверждается приказом ректора Университета не позднее, чем за 1 месяц до даты начала ГИА. В состав ГЭК включаются не менее 5 человек, из которых не менее 50 процентов являются ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные – лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу Университета и (или) иных организаций, и (или) научными работниками Университета и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

На период проведения ГИА для обеспечения работы ГЭК из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, научных работников или административных работников Университета председателем ГЭК назначается ее секретарь. Секретарь ГЭК не является ее членом. Секретарь ГЭК ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

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

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

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем. Протокол заседания ГЭК также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

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

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

9. Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации, включая требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения, и защиты ВКР, утвержденные Университетом, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения государственного аттестационного испытания Университет утверждает распорядительным актом расписание государственного аттестационного испытания (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственного аттестационного испытания и предэкзаменационных консультаций, и доводится расписание до сведения обучающегося, членов государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии, секретаря государственной экзаменационной комиссии, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

10. Порядок подготовки и процедура проведения государственного экзамена

10.1. Порядок подготовки к сдаче государственного экзамена

Государственный экзамен проводится по дисциплинам:

1. Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
2. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств.
3. Процессы и аппараты перерабатывающих производств.
4. Пищевые и биологически активные добавки.
5. Эксплуатация механизированных технологических линий.
6. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
7. Механизация и процессы переработки продукции растениеводства.
8. Механизация и процессы переработки продукции животноводства.
9. Экономическое обоснование инженерно-технических решений.
10. Охрана труда на предприятиях АПК.

Результаты освоения этих дисциплин имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится письменно.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в ГЭ, и рекомендации обучающимся по подготовке к нему, в том числе доводится перечень рекомендуемой литературы.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственному экзамену, во время его проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

10.2. Требования к государственному экзамену

Обеспечение проведения ГЭ по образовательным программам осуществляется Университетом. Университет использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственного экзамена обучающихся.

Лица, осваивающие образовательную программу в форме самообразования, либо обучавшиеся, по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе высшего образования, вправе пройти экстерном ГЭ в Университете по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе.

ГЭ по образовательным программам, содержащим сведения, составляющие государственную тайну, проводится с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации о государственной тайне.

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

10.3. Порядок и процедура проведения государственного экзамена

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственному экзамену, во время его проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Государственный экзамен проводится по расписанию, составленному учебно-методическим управлением, как правило, в конце сессии. Государственный экзамен проводится в письменной форме на проштампованных листах бумаги и заключается в ответе на теоретические вопросы экзаменационного билета, выданному обучающемуся на его выбор. В билете содержатся пять теоретических вопросов. Время экзамена - 4 часа.

Контроль за ходом экзамена осуществляют члены государственной экзаменационной комиссии. По окончании экзамена все листы, включая черновики, сдаются в государственную экзаменационную комиссию.

Каждый член ГЭК выставляет обучающемуся среднюю оценку, комплексно учитывающую качество ответов на теоретические вопросы экзаменационного билета, их полноту и правильность. Оценка ГЭК определяется как среднее арифметическое из оценок членов ГЭК. При равном числе голосов или в спорных случаях решающим является мнение председателя ГЭК.

Секретарь комиссии заносит оценку ГЭ в зачетную книжку обучающегося.

Результаты государственного экзамена, проводимого в письменной форме, объявляются на следующий день после дня его проведения, после оформления протокола, председателем государственной экзаменационной комиссии.

Обучающиеся, получившие при сдаче ГЭ оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия определяет срок повторной защиты, но не ранее, чем через год. Обучающемуся, получившему оценку

«неудовлетворительно» при сдаче ГЭ, выдается справка об обучении установленного образца.

Обучающиеся, не сдавшие ГЭ в связи с неявкой по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или другие уважительные причины) вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения ГЭ. В данном случае обучающийся должен представить в Университет документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающиеся, не сдавшие ГЭ в связи с неявкой по неуважительной причине, или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению ОПОП ВО и выполнению учебного плана.

10.4. Проведение государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов

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

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

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

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

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

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

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

а) для слепых:

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

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

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

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи 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 обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

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

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

10.5. Содержание разделов дисциплин, выносимых на государственный экзамен

1. Введение. Машины и оборудование для хранения и переработки зерна.
2. Машины и оборудование для производства хлебобулочных и макаронных изделий, переработки и консервирования плодоовощного сырья.
3. Машины и оборудование для хранения и переработки мяса и молока.
4. Введение. Расчет и конструирование машин и аппаратов для механической обработки сырья.
5. Расчет и конструирование машин и аппаратов для гидромеханической и тепловой обработки, разделяющих газовой и жидкие смеси, фасовки и упаковки сельскохозяйственной продукции.
6. Введение. Механические процессы.
7. Гидромеханические, теплообменные и массообменные процессы. Физические методы обработки пищевых продуктов.
8. Введение. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид, вкус и аромат продуктов питания.
9. Пищевые добавки, изменяющие структуру, свойства продуктов питания, замедляющие их порчу. Биологически активные и технологические добавки.
10. Введение. Обоснование направления работы механизированной технологической линии и расчет ее оборудования.
11. Инженерно-техническое обеспечение работы механизированной технологической линии.
12. Введение. Технология хранения и переработки продукции растениеводства.
13. Технология хранения и переработки продукции животноводства.
14. Введение. Механизация и процессы переработки зерна.
15. Механизация и процессы производства хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодоовощного сырья.
16. Механизация и процессы производства цельномолочной продукции.
17. Механизация и процессы производства сыра, сливочного масла, мороженого, молочных консервов и переработки вторичного молочного сырья.
18. Механизация и процессы уоя и первичной переработки скота и птицы, консервирования мяса и мясопродуктов.
19. Механизация и процессы производства колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, консервов и переработки вторичного мясного сырья.

20. Механизация и процессы переработки рыбы.
21. Сущность инженерно-технического обеспечения АПК. Технико-экономическое обоснование применения новой техники и технологий.
22. Инженерно-техническое обеспечение механизированных технологических процессов в АПК. Инженерно-техническое обеспечение механизации животноводства. Инженерно-техническое обеспечение нефтепродуктами в АПК.
23. Обеспечение механизированных работ трудовыми ресурсами. Инженерно-техническое обеспечение инновационных процессов в АПК.
24. Законодательство об охране труда. Состояние безопасности труда (охраны труда) в организациях.
25. Обеспечение безопасности труда (охраны труда) на производстве.

11. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации обучающихся

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

12. Состав апелляционной комиссии и процедура проведения апелляции

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Для проведения апелляции в Университете создается апелляционная комиссия. Состав апелляционной комиссии утверждается не позднее чем за 1 месяц до даты начала ГИА. В состав апелляционной комиссии включаются не менее 4 человек из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета и не входящих в состав ГЭК.

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

Основной формой деятельности апелляционной комиссии являются заседания. Заседание апелляционной комиссии правомочно, если в нем участвует не менее двух третей от числа членов апелляционной комиссии. Заседания апелляционной комиссии проводятся председателем.

Решения апелляционной комиссии принимаются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые апелляционной комиссией, оформляются протоколами, которые подписываются председательствующими. Протоколы заседаний апелляционной комиссии сшиваются в книги и хранятся в архиве Университета.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную

работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

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

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимаетодно из следующих решений:

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

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

В случае принятия последнего указанного решения результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Университетом.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

13. Рекомендуемая литература

Основная:

1. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств: лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.А. Журавлев, М.Г. Магомедов, Ю.Н. Труфанова; науч. ред. Г. О. Магомедов; Министерство образования и науки РФ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. 2-е изд. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 185 с.

Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online:http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=482007.

2. Антипов, С. Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] / Антипов С.Т., Ключников А.И., Моисеева И.С., Панфилов В.А. – Москва: Лань, 2017. – 812 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/90065>.

3. Антипов, С. Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] / Антипов С.Т., Ключников А.И., Моисеева И.С., Панфилов В.А. – Москва: Лань, 2016. – 488 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/72969>.

4. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс]: / Бредихин С.А. Москва: Лань, 2015. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=56603.

5. Ковалевский В.И. Проектирование технологического оборудования и линий [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.И. Ковалевский. - Москва: Лань, 2016. – 316 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/71701>.

6. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс]: / Бредихин С.А., Бредихин А.С., Жуков В.Г., Космодемьянский Ю.В. – Москва: Лань, 2014. – 544 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=50164.

7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] / Вобликова Т.В., Шлыков С.Н., Пермяков А.В. – Москва: Лань, 2017. – 204 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/90162>.

8. Попов, Г. В. Физические основы измерений в технологиях пищевой и химической промышленности [Электронный ресурс]: / Попов Г.В., Земсков Ю.П., Квашнин Б.Н. – М.: Лань, 2015. – 256 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=60050.

9. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания / Юдина С.Б. – Москва: Лань, 2017. – 280 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/91277>.

10. Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] / Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. – Москва: ГИОРД, 2016. – 360 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/69879>.

11. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов [Электронный ресурс] / Бредихина О.В., Бредихин С.А., Новикова М.В. – Москва: Лань", 2016. – 232 с. Допущено УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения для студентов вузов в качестве учебного пособия для подготовки по направлению «Продукты питания животного происхождения». Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/71705>.

12. Минаков, И.А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 404 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91296>. — Загл. с экрана.

13. Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Н.Г. Занько, К.Р. Малаян, О.Н. Русак. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2016. – 704 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/81560>.

14. Русак О. Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: – Москва: «Лань», 2016 – 448 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=70508.

Дополнительная:

1. Трухачев В. И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока [Электронный ресурс]: / Трухачев В.И., Капустин И.В., Будков В.И., Грицай Д.И.. Москва: Лань, 2013. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=12966.

2. Мефодьев М. Н. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств [Электронный ресурс] / М.Н. Мефодьев; А.А. Мезенов. Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2011.- 109 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230488>.

3. Алексеев Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу "Процессы и аппараты пищевых производств" [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко,

Н.И. Лукин. - Москва: Лань, 2011. – 143 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4121.

4. Холодилин А. Лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» [Электронный ресурс] / А. Холодилин; С.Ю. Соловых. Оренбург: ОГУ, 2014. – 142 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330536>.

5. Магомедов, Г. О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. пособие [Электронный ресурс] / Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. – Москва: ГИОРД, 2015. – 440 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/69874>.

6. Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. – Москва: ГИОРД, 2013. – 528 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/58738>.

7. Вобликова Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] / Т.В. Вобликова; С.Н. Шлыков; А.В. Пермяков. Ставрополь: Агрус, 2013.- 212 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277522>.

8. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: / Бессонова Л.П. – Москва: ГИОРД, 2013. – 592 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50676.

9. Киселев, Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. – Москва: Лань, 2012. – 448 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/4978>.

10. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. Москва: ГИОРД, 2010.– 512 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746.

11. Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / В. И. Ивашов. – Москва: ГИОРД, 2010. – 736 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/4895>.

12. Завражнов, А.И. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии [Электронный ресурс]: учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5841>. — Загл. с экрана.

13. Нечаев, В.И. Экономика предприятий АПК + CD [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, И.Е. Халявка. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 464 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/587>. — Загл. с экрана.

14. Крюков Р. В. Безопасность жизнедеятельности. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Р.В. Крюков - Москва: А-Приор, 2011 – 128 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56296>.

15. Попов А. А. Производственная безопасность [Электронный ресурс]: / Попов А.А.. Москва: Лань, 2013. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=12937.

16. Правила, инструкции, нормы пожарной безопасности РФ. Сборник нормативных документов / Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010. – 176 с. - ISBN 978-5-379-01632-6; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57216>.

17. Пожарная безопасность сельскохозяйственных предприятий / под ред. С.В. Собрень. – М.: ПожКнига, 2013. – 310 с. – (Библиотека нормативно-технического работника). – ISBN 5-98629-004-6; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=236130>.

Учебно-методические разработки:

1. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 13 с. Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/301.pdf>.

2. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 60 с. Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/300.pdf>.

3. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заоч. форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / сост. С.В. Ганенко.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 6 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/211.pdf>.

4. Методические указания к курсовому проектированию по дисциплине «Основы расчета и конструирование машин и аппаратов перерабатывающих производств» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / сост.: Ганенко С. В., Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 12 с. Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/303.pdf>.

5. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Основы расчета и конструирование машин и аппаратов перерабатывающих производств» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 Агроинженерия / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 58 с. Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/307.pdf>.

6. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Процессы и аппараты» обучающихся очной и заочной форм обучения для: направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»; направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиля «Производство продовольственных продуктов»; направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» / сост. Е.В. Запорощенко; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 6 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/154.pdf>.

7. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Процессы и аппараты» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направлений подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиля «Производство продовольственных продуктов» / сост. М. Л. Гордиевских, А. В. Шумов; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 78 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/275.pdf>.

8. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Процессы и аппараты» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направлений подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиля «Производство продовольственных продуктов» / сост. М. Л. Гордиевских, А. В. Шумов; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 91 с.

Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/272.pdf>.

9. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 Агроинженерия. Профиль Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. С.И. Силков; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 5 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/220.pdf>.

10. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» / сост.: Шумов А. В., Чаплинский В. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 21 с. Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/302.pdf>.

11. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Эксплуатация механизированных технологических линий» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 Агроинженерия, профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» / сост. А. В. Шумов; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 7 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/226.pdf>.

12. Методические указания к курсовому проектированию по дисциплине «Эксплуатация механизированных технологических линий» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 Агроинженерия, профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» / сост.: М. Л. Гордиевских, С. В. Ганенко, А. В. Шумов; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 20 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/242.pdf>.

13. Обоснование направлений работы механизированной технологической линии и расчет оборудования [Электронный ресурс]: метод. указ. к практическим занятиям по дисциплине "Эксплуатация механизированных технологических линий" для бакалавров очной и заочной форм обучения направлений подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" / сост.: Гордиевских М. Л., Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 76 с. Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/309.pdf>.

14. Инженерно-техническое обеспечение работы механизированной технологической линии [Электронный ресурс]: метод. указ. к практическим занятиям по дисциплине "Эксплуатация механизированных технологических линий" для бакалавров очной и заочной форм обучения направлений подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" / сост.: Гордиевских М. Л., Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 57 с. Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/308.pdf>.

15. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» [Электронный ресурс]: для

бакалавров очной и заоч. форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиля «Производство продовольственных продуктов» / сост. А. В. Шумов.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 7 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpshp/159.pdf>.

16. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» [Электронный ресурс]: для бакалавров направлений подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиля «Производство продовольственных продуктов» / сост.: А. В. Шумов, С. И. Силков; Южно-Уральский ГАУ, Институт Агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2015. – 39 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/28.pdf>.

17. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Механизация и процессы переработки продукции растениеводства» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заоч. форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / сост. А. В. Шумов.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 6 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpshp/157.pdf>.

18. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Механизация и процессы переработки продукции растениеводства» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 74 с. Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/299.pdf>.

19. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Механизация и процессы переработки продукции животноводства» [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / сост. С.В. Ганенко.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 6 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/210.pdf>.

20. Шумов А.В. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Механизация и процессы переработки продукции животноводства». Часть I / для бакалавров направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / ЮУрГАУ. - Челябинск, 2015. – 38 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/62.pdf>.

21. Гордиевских М.Л., Шумов А.В., Ганенко С.В. Методические указания для выполнения практических работ по дисциплине «Механизация и процессы переработки продукции животноводства». Часть II/ для бакалавров направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / ЮУрГАУ. - Челябинск, 2015. – 68 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/61.pdf>.

22. Гордиевских М.Л., Ганенко С.В. «Технология производства сушёной рыбы». Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Копчение рыбных и мясных продуктов» для бакалавров направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / ЮУрГАУ. - Челябинск, 2015. – 13 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/58.pdf>.

23. Гордиевских М.Л., Ганенко С.В. «Технология вяления рыбы». Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Копчение рыбных и мясных продуктов» для бакалавров направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / ЮУрГАУ. - Челябинск, 2015. – 18 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/59.pdf>.

24. Гордиевских М.Л., Шумов А.В., Ганенко С.В. «Изучение технологии солёной и копчёной рыбы». Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Копчение рыбных и мясных продуктов» для бакалавров направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / ЮУрГАУ. - Челябинск, 2015. – 22 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/60.pdf>.

25. Гордиевских М.Л., Шумов А.В., Ганенко С.В. «Копчение рыбы холодным способом». Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Копчение рыбных и мясных продуктов» для бакалавров направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / ЮУрГАУ. - Челябинск, 2015. – 13 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/63.pdf>.

26. Гордиевских М.Л., Шумов А.В., Ганенко С.В. «Копчение рыбы горячим способом». Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Копчение рыбных и мясных продуктов» для бакалавров направления подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / ЮУрГАУ. - Челябинск, 2015. – 14 с. Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/64.pdf>.

27. Методические рекомендации по выполнению заданий для самостоятельной работы по дисциплине «Охрана труда на предприятиях АПК» [Электронный ресурс]: для обучающихся очной и заочной формы обучения по направлению подгот. 35.03.06 Агроинженерия (профили - Технический сервис в АПК, Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции) / сост.: Попова С. Ю., Богданов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 12 с.

Доступ из локальной сети: <http://nblocaldocs.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/297.pdf>.
Доступ из сети Интернет: <http://188.43.29.221:8080/webdocs/kpsxp/297.pdf>.

28. Определение показателей микроклимата на рабочем месте [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению лабораторной работы по безопасности жизнедеятельности для студентов факультета очного и заочного образования / сост.: А. В. Богданов, Ю. И. Аверьянов, А. В. Зайнишев; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии - Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017 - 15 с.

Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/bzh/20.pdf>.

Доступ из сети Интернет: <http://188.43.29.221:8080/webdocs/bzh/20.pdf>.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению 35.03.06. Агроинженерия, утвержденного приказом Министерства 35.03.06. Агроинженерия образования и науки Российской Федерации 23.08.2017 г. №813;

3.Порядк проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636;

4. Приказ Минобрнауки России от 09.02.2016 г. № 86 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. N 636";

5.Приказ Минобрнауки России от 28.04.2016 г. № 502 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636».

6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301.

14. Материально-техническое обеспечение проведения государственной итоговой аттестации

Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к ГЭ и проведения ГЭ используются следующие аудитории:

1. Лаборатория качества зерна и зернопродуктов. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №271.

2. Лаборатория пищевых технологий. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №272.

3. Учебные аудитории 001, 002 для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

4. Учебная аудитория №149 для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная мультимедийным комплексом (компьютер, видеопроектор).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

1. Помещение 149 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

Перечень оборудования и технических средств обучения

1. Машина овощерезательная-протирочная МПР-350.

2. Рассев РЛ-1.

3. Рассев РЛ-3.

4. Соковыжималка KENWOODJE-810.

4. Мясорубка KENWOODMG 510.

5. Пароварка TEFALVS 4001.

6. Комплект КОХЛ.

7. Печь муфельная ПМ-8.

8. Центрифуга лабораторная. Универ ЦЛУ-1 «Орбита».

9. Стерилизатор воздушный ГПО-80 МО.

10. Мельница лабораторная ЛМЦ-1.
11. Прибор для определения объема хлеба ОХЛ,
12. Пурка ПХ-2 с весами.
13. Рефрактометр ИРФ.
14. Тестомесилка ЕТК.
15. Фотоколориметр КФК-3-01.
16. Центрифуга.
17. Электрошкаф СЭШ-3М.
18. Холодильник Свияга 410-1.
19. Шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н с вентилятором.
20. Автоклав.
21. Варочный котел.
22. Видеоплеер Супра.
23. Волчок В2.
24. Измельчитель.
25. Котел пароварочный.
26. Куттер 4РИ35.
27. Линия убоя.
28. Печь коптильная.
29. Сепаратор.
30. Телевизор Фунай.
31. Фаршемешалка.
32. Центрифуга.
33. Шприц для колбасных изделий.
34. Мясорубка «Электа».
35. Жаровня чанная.
36. Картофелечистка.
37. Пресс шнекомаслоотделяющий.
38. Рушильно-вальцевая установка.
39. Станок вальцовый.
40. Станок Шелушильный сортировочный.
41. Монитор LGTFTW2043 S-PF -15 шт,
42. Системный блок IntelPentium – 15шт.
43. Проектор AcerX1273 (3D, DLP, 1024x768, Экран настенный, Точка доступа, Коммутатор, Мышь, клавиатура проводные.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для государственной итоговой аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	41
2.	Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации	60
2.1.	Тестирование	60
3.	Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций	126

1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Код и содержание компетенции*	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочных средств
1.	УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Знать: методы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи – (Б1.О.40-3.2)	Тестирование
		Уметь: анализировать задачу, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи – (Б1.О.40-У.2)	Тестирование	
		Владеть: навыками анализа задач, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи – (Б1.О.40-Н.2)	Тестирование	
		ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Знать: основные требования к машинам и оборудованию для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, их классификацию, устройство и принцип действия, правила эксплуатации – (Б1.О.33-3.1)	Тестирование
		Уметь: определять оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования – (Б1.О.33-У.1)	Тестирование	
		Владеть: навыками поиска и анализа информации по обоснованию оптимальных технологических режимов эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.О.33-Н.1)	Тестирование	
		ИД-3 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки– (Б1.О.41– 3.3)	Тестирование
		Уметь: использовать методы рассмотрения возможных вариантов решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки– (Б1.О.41– У.3)	Тестирование	

			Владеть: навыками рассмотрения возможных вариантов решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки – (Б1.О.41– Н.3)	Тестирование
		ИД-4 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Знать: отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок при обработке информации – (Б1.О.04-3.2)	Тестирование
			Уметь: формировать собственные мнения и суждения – (Б1.О.04-У.2)	Тестирование
			Владеть: навыками аргументировать свои выводы, в том числе с применением экономического понятийного аппарата – (Б1.О.04-Н.2)	Тестирование
			ИД-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Знать: методы определения и оценки последствий возможных решений задач – (Б1.О.41– 3.4)
			Уметь: использовать методы определения и оценки последствий возможных решений задач – (Б1.О.41– У.4)	Тестирование
			Владеть: навыками определения и оценки последствий возможных решений задач – (Б1.О.41– Н.4)	Тестирование
2.	УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Знать: методы формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определения ожидаемых результатов решения выделенных задач – (Б1.О.40-3.3)	Тестирование
			Уметь: использовать методы формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определять ожидаемые результаты решения выделенных задач – (Б1.О.40-У.3)	Тестирование

правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений		Владеть: навыками формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определения ожидаемых результатов решения выделенных задач – (Б1.О.40-Н.3)	Тестирование
	ИД-2 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений–	Знать: методы проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений– (Б1.О.41–3.2)	Тестирование
	ИД-2 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь: использовать методы проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.41– У.2)	Тестирование
		Владеть: навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.41– Н.2)	Тестирование
	ИД-3 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: нормативные документы по проектированию осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования предприятий заявленного качества и за установленное время – (Б1.О.37- 3.2)	Тестирование
		Уметь: использовать нормативные документы по проектированию осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования предприятий заявленного качества и за установленное время – (Б1.О.37-У.2)	Тестирование
		Владеть: навыками применять знания и умения по проектирования предприятий заявленного качества и за установленное время –	Тестирование

			(Б1.О.37-Н.2)	
		ИД-4 _{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Знать: круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения по проектированию – (Б1.О.37- 3.3)	Тестирование
			Уметь: определять круг задач для публичного представления решения поставленной цели и задачи– (Б1.О.37-У.3)	Тестирование
			Владеть: навыками применять знания и умения публичного представления результаты решения конкретной задачи проекта: – (Б1.О.37-Н.3)	Тестирование
3.	УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Знать: особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека – (Б1.О.06-3.1)	Тестирование
			Уметь: работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия – (Б1.О.06-У.1)	Тестирование
			Владеть: навыками общения в условиях поликультурного и поликонфессионального социума – (Б1.О.06-Н.1)	Тестирование
		ИД-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности	Знать: основные этапы развития личности в процессе профессиональной становления – (Б1.О.06-3.2)	Тестирование
			Уметь: определять пути и способы развития профессионально важных и значимых качеств личности, с учетом индивидуальных и психических особенностей – (Б1.О.06-У.2)	Тестирование
			Владеть: навыками творческой деятельности в команде – (Б1.О.06-Н.2)	Тестирование

		ИД-3 _{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Знать: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов – (Б1.О.06-3.3)	Тестирование
			Уметь: применять полученные знания для решения проблем в области социокультурных отношений, в межличностных отношениях, в отношениях между людьми различных национальностей и вероисповеданий – (Б1.О.06-У.3)	Тестирование
			Владеть: навыками способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности – (Б1.О.06-Н.3)	Тестирование
		ИД-4 _{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	Знать: теоретические основы формирования креативных способностей личности – (Б1.О.06-3.4)	Тестирование
			Уметь: оценивать уровень сформированности креативных способностей участников профессионального коллектива – (Б1.О.06-У.4)	Тестирование
			Владеть: навыками выявления и определения способов формирования профессионально важных и значимых качеств будущего специалиста – (Б1.О.06-Н.4)	Тестирование
4.	УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	ИД-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с	Знать: коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами – (Б1.О.03-3.1)	Тестирование
			Уметь: использовать коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами – (Б1.О.03-У.1)	Тестирование

государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	партнерами	Владеть: навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами – (Б1.О.03-Н.1)	Тестирование
	ИД-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Знать: информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-3.2)	Тестирование
		Уметь:использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-У.2)	Тестирование
		Владеть: навыками использования информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-Н.2)	Тестирование
		ИД-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	Знать: особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-3.3)
	ИД-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	Уметь:вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках – (Б1.О.03-У.3)	Тестирование
		Владеть: навыками ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем;	Тестирование

			осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции – (Б1.О.05-Н.3)	
	ИД-4 _{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: <ul style="list-style-type: none"> •внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; •уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; •критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; •адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия 	Знать: понятие и содержание диалогического общения, академической коммуникации; понятие и содержание процесса слушания в коммуникативном взаимодействии; способы адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия, проявления уважения к высказыванию других по содержанию и форме изложения, сущность аргументированной и конструктивной критики – (Б1.О.05-3.4)	Тестирование	
		Уметь: организовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения; внимательно слушать и понимать суть идей других; уважать высказывания других; критиковать аргументированно и конструктивно; адаптировать речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия – (Б1.О.05-У.4)	Тестирование	
		Владеть: навыками организации диалогического общения для сотрудничества в академической коммуникации общения; слушания и понимания идей других; проявления уважения к высказываниям других; осуществление критики, не задевая чувств других; адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия – (Б1.О.05-Н.4)	Тестирование	
	ИД-5 _{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	Знать: лексические, грамматические и стилистические особенности перевода профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно – (Б1.О.03-3.5)	Тестирование	
		Уметь: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно – (Б1.О.03-У.5)	Тестирование	
		Владеть: навыками перевода профессиональных текстов с	Тестирование	

			иностранный (-ых) на государственный язык и обратно – (Б1.О.03-Н.5)	
5.	УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Знать: философские, религиозные и научные картины мироздания– (Б1.О.01-3.1)	Тестирование
			Уметь: творчески размышлять о насущных проблемах бытия– (Б1.О.01-У.1)	Тестирование
			Владеть: основными категориями философии – (Б1.О.01-Н.1)	Тестирование
		ИД-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения	Знать:основные факты истории России: даты, события, имена– (Б1.О.02-3.1) динамику экономических, социальных, политических, культурных процессов на различных этапах исторического развития России – (Б1.О.02-3.2)	Тестирование
			Уметь:выявлять причинно-следственные связи в историческом процессе – (Б1.О.02-У.1) связно и последовательно излагать учебный материал, самостоятельно делать выводы – (Б1.О.02-У.2)	Тестирование
			Владеть навыками:использования терминологии и методов исторической науки для анализа и обобщения исторической информации,– (Б1.О.02-Н.1) навыками подготовки, оформления, презентации и защиты индивидуальной аналитической работы (доклада, реферата)– (Б1.О.01-Н.2)	Тестирование
			ИД-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно	Знать: соотношение знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизни-деятельности – (Б1.О.01-3.2)

		взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Уметь: взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей – (Б1.О.01-У.2)	Тестирование
			Владеть: приёмами социального взаимодействия – (Б1.О.01-Н.2)	Тестирование
б.	УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	Знать: соотношение биологического и социального, сознательного и бессознательного в человеке – (Б1.О.01-3.3)	Тестирование
			Уметь: ориентироваться в многообразии ценностей человеческого существования – (Б1.О.01-У.3)	Тестирование
			Владеть: общелогическими и философскими методами познания – (Б1.О.01-Н.3)	Тестирование
		ИД-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знать: роль научного познания и перспективы развития современной цивилизации – (Б1.О.01-3.4)	Тестирование
			Уметь: ориентироваться во временной перспективе личностного становления – (Б1.О.01-У.4)	Тестирование
			Владеть: приёмами социального взаимодействия в реализации личностных возможностей – (Б1.О.01-Н.4)	Тестирование
		ИД-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей,	Знать: личностные возможности в контексте реализации карьерного роста – (Б1.О.01-3.5)	Тестирование
			Уметь: соответствовать требованиям рынка труда – (Б1.О.01-У.5)	Тестирование

		этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Владеть: средствами развития личности – (Б1.О.01-Н.5)	Тестирование
		ИД-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Знать: социальные и культурные нормы человеческого общежития – (Б1. О.01-3.6)	Тестирование
	Уметь: анализировать поведение человека с точки зрения его эффективности – (Б1.О.01-У.6)		Тестирование	
	Владеть: приёмами оценки собственного поведения – (Б1. О.01-Н.6)		Тестирование	
		ИД-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Знать: пути и возможности приобретения общеобразовательных и профессиональных знаний – (Б1.О.01-3.7)	Тестирование
	Уметь: применять приобретённые знания при постановке и реализации жизненных целей – (Б1.О.01-У.7)		Тестирование	
	Владеть: способами внедрения новаций в практику жизнедеятельности – (Б1.О.01-Н.7)		Тестирование	
7.	УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	ИД-1 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа	Знать: знать основы физической культуры и здорового образа жизни и понимать роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста– (Б1.В.06-3.1)	Тестирование
			Уметь:применять систему теоретических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств– (Б1.В.06-У.1)	Тестирование

профессиональной деятельности	жизни	Владеть: навыками самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных, жизненных и профессиональных целей– (Б1.В.06-Н.1)	Тестирование
	ИД-2 _{УК} -7Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Знать: ценности физической культуры; значение физической культуры в жизнедеятельности человека; культурное, историческое наследие в области физической культуры; факторы, определяющие здоровье человека, понятие здорового образа жизни и его составляющие; принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; методические основы физического воспитания, основы самосовершенствования физических качеств и свойств личности; основные требования к уровню его психофизической подготовки к конкретной профессиональной деятельности; влияние условий и характера труда специалиста на выбор содержания производственной физической культуры, направленного на повышение производительности труда– (Б1.О.23-3.1)	Тестирование
		Уметь: оценить современное состояние физической культуры и спорта в мире; придерживаться здорового образа жизни; самостоятельно поддерживать и развивать физические качества в процессе прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды – (Б1.О.23-У.1)	Тестирование
		Владеть: различными современными понятиями в области физической культуры; методиками и методами самодиагностики, самооценки, средствами оздоровления для самокоррекции здоровья различными формами допустимой двигательной деятельности, удовлетворяющими потребности	Тестирование

			человека в рациональном использовании свободного времени; методами самостоятельного выбора системы физических упражнений для укрепления здоровья; здоровье сберегающими технологиями; средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п) качеств. Необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий – (Б1.О.23-Н.1)	
8.	УК-8 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-1 _{УК-8} Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Знать способы и методы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-3.2)	Тестирование
			Уметь обеспечивать безопасных и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-У.2)	Тестирование
			Владеть методами и способами обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-Н.2)	Тестирование
		ИД-2 _{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Знать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте – (Б1.О.08-3.2)	Тестирование
			Уметь выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте – (Б1.О.08-У.2)	Тестирование
			Владеть методами и способами выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте – (Б1.О.08-Н.2)	Тестирование
		ИД-3 _{УК-8} Осуществляет действия по	Знать порядок действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного	Тестирование

		предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-3.3)	
		предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Уметь осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-У.3)	Тестирование
		предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Владеть методами и способами осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты – (Б1.О.24-Н.3)	Тестирование
		ИД-4 _{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Знать порядок действий при участии в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций – (Б1.О.08-3.3)	Тестирование
		ИД-4 _{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Уметь действовать при участии в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций – (Б1.О.08-У.3)	Тестирование
		ИД-4 _{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Владеть методами и способами проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций – (Б1.О.08-Н.3)	Тестирование
9.	ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических,	ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной	Знать: основные процессы, происходящие при эксплуатации машин и аппаратов перерабатывающих производств, закономерности их протекания, основные методы расчета и проектирования машин и аппаратов перерабатывающих производств,особенностирасчёта и конструирования отдельных деталей и узлов в зависимости от их функционального назначения– (Б1.О.35-3.1)	Тестирование

	естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	деятельности	Знать: основные виды процессов переработки сельскохозяйственной продукции и закономерностей их протекания, типовые схемы машин и аппаратов перерабатывающих производств – (Б1.О.38-3.1)	Тестирование
			Уметь: рассчитывать и проектировать машины и аппараты перерабатывающих производств – (Б1.О.35-У.1) Уметь: анализировать процессы переработки сельскохозяйственной продукции, разрабатывать технологические требования к ним, рассчитывать конструктивные и технологические параметры машин и аппаратов перерабатывающих производств– (Б1.О.38-У.1)	
			Владеть: навыками использования типовых методик проектирования и расчета машин, аппаратов, деталей и узлов оборудования перерабатывающих производств– (Б1.О.35-Н.1) Владеть: навыками анализа и расчета типовых процессов и конструкций аппаратов при решении задач переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.О.38-Н.1)	
10.	ОПК- 2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Использует существующие нормативные правовые акты и оформляет специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать основные права и обязанности работника в соответствии с трудовым договором – (Б1.О.07-3.3) Знать: как использовать существующие нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности– (Б1.О.14-3.1)	Тестирование
			Уметь использовать нормативно-правовые акты в оформлении специальной документации – (Б1.О.07–У.3)	Тестирование

			Уметь: использовать существующие нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности – (Б1.О.14-У.1)	
			Владеть навыками принятия решений и совершения юридических действий в соответствии с законом – (Б1.О.07-Н.3) Владеть навыками: использовать существующие нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности – (Б1.О.14-Н.1)	Тестирование
11.	ОПК-3 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Знать способы создания безопасных условий труда, обеспечения проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний – (Б1.О.24-3.1)	Тестирование
			Уметь создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний – (Б1.О.24-У.1)	Тестирование
			Владеть методами и способами создания безопасных условий труда, обеспечения проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний – (Б1.О.24-Н.1)	Тестирование
12.	ОПК-4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать: современные технологии в соответствии с направленностью профессиональной деятельности – (Б1.О.21-3.1)	Тестирование
			Уметь: обосновывать и реализовать современные технологии в соответствии с направленностью профессиональной деятельности –	Тестирование

	применение в профессиональной деятельности		(Б1.О.21-У.1) Владеть: навыками:современных технологий в соответствии с направленностью профессиональной деятельности– (Б1.О.21-Н.1)	Тестирование
13.	ОПК-5 - Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} Участвует в экспериментальных исследованиях по испытанию сельскохозяйственной техники	Знать:методы проведения экспериментальных исследований по испытанию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, обработки и анализа полученных результатов– (Б1.О.33-3.2)	Тестирование
			Уметь:проводить экспериментальные исследования по испытанию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.О.33-У.2)	Тестирование
			Владеть: навыками проведения экспериментальных исследований по испытанию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, обработки и анализа полученных результатов– (Б1.О.33-Н.2)	Тестирование
14.	ОПК-6 - Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-6} Использует базовые знания экономики и определяет экономическую эффективность в профессиональной деятельности	Знать:базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности – (Б1.О.41– 3.1)	Тестирование
			Уметь: использоватьбазовые знания экономикии методы определения экономической эффективности в профессиональной деятельности – (Б1.О.41– У.1)	Тестирование
			Владеть: навыками определения экономической эффективности в профессиональной деятельности – (Б1.О.41– Н.1)	Тестирование
15.	ПКР-10 - Способен обеспечить эффективное	ИД-1 _{ПКР-10} Обеспечивает эффективное использование машин и оборудования для хранения и переработки	Знать:организацию производственного процесса механизированной технологической линии, ее инженерное обеспечение, правила эксплуатации технологического оборудования –	Тестирование

использование машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	(Б1.В.02-3.1) Знать: типовые схемы переработки продукции растениеводства, основные режимы технологических процессов, их контроль и регулирование, технологические и эксплуатационные требования к основным видам машин и оборудования для переработки продукции растениеводства, их устройство и принцип действия, правила эксплуатации – (Б1.В.05-3.1) Знать: типовые схемы переработки продукции животноводства, основные режимы технологических процессов, их контроль и регулирование, технологические и эксплуатационные требования к основным видам машин и оборудования для переработки продукции животноводства, их устройство и принцип действия, правила эксплуатации – (Б1.В.ДВ.01.01-3.1)	
		Уметь: организовывать производственный процесс механизированной технологической линии – (Б1.В.02-У.1) Уметь: проводить эффективную эксплуатацию технологического оборудования для переработки продукции растениеводства – (Б1.В.05-У.1) Уметь: проводить эффективную эксплуатацию технологического оборудования для переработки продукции животноводства – (Б1.В.ДВ.01.01-У.1)	Тестирование
		Владеть: навыками использования типовых методик расчета эксплуатационных показателей машин и оборудования механизированных технологических линий перерабатывающих производств – (Б1.В.02-Н.1) Владеть: навыками настройки и регулировки машин и оборудования на оптимальные технологические режимы –	Тестирование

			(Б1.В.05-Н.1) Владеть: навыками настройки и регулировки машин и оборудования на оптимальные технологические режимы– (Б1.В.ДВ.01.01-Н.1)	
16.	ПКР-11 - Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПКР-11} Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: современные представления о роли пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в создании продуктов питания, их современную классификацию, требования к качеству и безопасности продукции, параметры технологических процессов, связанные с применением добавок и улучшителей, особенности эксплуатации оборудования– (Б1.В.01-3.1)	Тестирование
			Уметь: проводить контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – (Б1.В.01-У.1)	Тестирование
			Владеть: навыками: контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.В.01-Н.1)	Тестирование
17.	ПКР-12 - Способен организовать работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйствен-	ИД-1 _{ПКР-12} Организует работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: методы повышения эффективности использования машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.В.02-3.2)	Тестирование
			Уметь: обеспечивать эффективную эксплуатацию оборудования– (Б1.В.02-У.2)	Тестирование
			Владеть: навыками оценки эффективности эксплуатации технологического оборудования– (Б1.В.02-Н.2)	Тестирование

	ной продукции			
18.	ПКР-22 - Способен участвовать в проектировании технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйствен ной продукции	ИД-1 _{ПКР-22} Участвует в проектировании технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии хранения и переработки основных видов сельскохозяйственной продукции, режимы технологических процессов, их контроль и регулирование, методы проектирования технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б1.В.04-3.1)	Тестирование
			Уметь: определять оптимальные параметры технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, обосновывать основные режимы эксплуатации технологического оборудования– (Б1.В.04-У.1)	Тестирование
			Владеть: навыками: оценки качества сельскохозяйственной продукции, изготовленной при использовании типовых и проектируемых технологических процессов– (Б1.В.04-Н.1)	Тестирование

2. Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации

2.1.Тестирование

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

Перечень типовых тестовых заданий

№	Тестовые задания	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>1. Управление предприятием включает следующие подсистемы:</p> <ol style="list-style-type: none">1. управление персоналом.2. управление маркетингом.3. управление финансами.4. управление запасами. <p>2. Линейная структура управления включает:</p> <ol style="list-style-type: none">1. линейную схему управления.2. дивизиональную схему управления.3. проектную структуру управления. <p>3. Дивизиональная структура управления характеризуется:</p> <ol style="list-style-type: none">1. наличием самостоятельных производственных отделений по продуктам.2. наличием самостоятельных производственных отделений по рынкам сбыта.3. сочетанием вертикальных, линейных и функциональных связей управления сгоризонтальными.4. наличием самостоятельных производственных единиц по регионам. <p>4. Система управления включает следующие компоненты:</p> <ol style="list-style-type: none">1. принципы, задачи и методы управления.2. структуру органов управления.3. информацию и средства ее обработки.4. текущее управление. <p>5. Система управления включает следующие компоненты:</p> <ol style="list-style-type: none">1. принципы, задачи и методы управления.2. структуру органов управления.3. информацию и средства ее обработки.4. текущее управление. <p>6. Задачи предприятия определяются:</p> <ol style="list-style-type: none">1. интересами владельца.2. размером капитала.3. ситуацией внутри предприятия.4. высшим руководством.5. коллективом предприятия.	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи

	<p>6. внешней средой.</p> <p>7. Выделите основные черты, которые характеризуют товарное производство. Товарное производство – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. специфический вид деятельности по созданию новых товаров и услуг. 2. изготовление товаров и услуг не для собственного потребления, а для продажи на рынке. 3. обеспечение потребителей необходимой продукцией, работой, услугами. 5. переработка исходных материалов с целью получения прибыли. <p>8. Укажите, по каким признакам классифицируются рынки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. по объектам и субъектам, по географическому признаку, по степени конкуренции, по характеру продаж, по отраслевому признаку. 2. согласно существующей отраслевой и территориальной схеме национальной экономики. 3. по функциональному признаку. <p>9. Выделите четыре признака классификации рынков по характеру товарообмена:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рынок товаров и услуг, рынок денег (капитала), рынок технологий, рынок информации. 2. рынок товаров и услуг, рынок средств производства, рынок интеллектуальной продукции, рынок труда. 3. рынок труда, рынок ценных бумаг, финансовый рынок и рынок интеллектуальной собственности. 4. рынок труда, рынок интеллектуальной продукции, финансовый рынок, рынок товаров и услуг. <p>10. Система управления включает следующие компоненты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. принципы, задачи и методы управления. 2. структуру органов управления. 3. информацию и средства ее обработки. 	
2.	<p>1. Какое количество примесей должно выделяться в дисковом триере А9-УТ2-К-6?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Не менее 40 %. 2. 40-60 %. 3. 60-80 %. 4. Более 80 %. <p>2. Какие виды деформации используют при измельчении зерна в вальцовом станке?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Удар и истирание. 2. Раздавливание и истирание. 3. Сжатие и сдвиг. 4. Удар и сдвиг. <p>3. Каково назначение рассева ЗРШ-4М?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сортирования на фракции по величине продуктов размола зерна пшеницы. 	<p>ИД-2_{УК-1}</p> <p>Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи</p>

<p>2. Сортирование на фракции по величине продуктов размола кукурузы.</p> <p>3. Сортирования и обогащения продуктов размола зерна пшеницы.</p> <p>4. Обогащения продуктов размола зерна пшеницы.</p> <p>4. Как оценивают качество работы протирачной машины?</p> <p>1. По производительности.</p> <p>2. По энергоемкости.</p> <p>3. По занимаемой площади.</p> <p>4. По однородности протираемых частиц.</p> <p>5. Какой вид оборудования используют для первичного измельчения мясного сырья?</p> <p>1. Волчок.</p> <p>2. Куттер.</p> <p>3. Эмульсификатор.</p> <p>4. Коллоидная мельница.</p> <p>6. Степень измельчения мясного сырья в волчке регулируют изменением...</p> <p>1. угла заточки ножей.</p> <p>2. диаметра отверстий сменных решеток.</p> <p>3. зазора в режущих парах.</p> <p>4. скорости подачи сырья к режущим парам.</p> <p>7. Каким способом увеличивают степень измельчения сырья в куттере?</p> <p>1. Увеличением частоты вращения ножей.</p> <p>2. Увеличением расстояния между серповидными ножами.</p> <p>3. Уменьшением частоты вращения чаши.</p> <p>4. Уменьшение объема чаши.</p> <p>8. Какие операции колбасного производства выполняют в универсальной термокамере?</p> <p>1. Варка, бланширование, копчение.</p> <p>2. Обжарка, варка, копчение.</p> <p>3. Обжарка, бланширование, копчение.</p> <p>4. Варка, копчение, подмораживание.</p> <p>9. Как рекомендуют производить выгрузку осадка при эксплуатации сепаратора-молокоочистителя?</p> <p>1. Периодически.</p> <p>2. Непрерывно.</p> <p>3. Первую смену периодически, вторую непрерывно.</p> <p>4. Первую смену непрерывно, вторую периодически.</p> <p>10. Перепускной клапан пластинчатой пастеризационно-охладительной установки срабатывает при...</p> <p>1. резком повышении температуры молока.</p> <p>2. температуре стерилизации молока.</p> <p>3. температуре пастеризации молока.</p> <p>4. температуре ниже температуре пастеризации молока.</p>	
--	--

<p>3.</p>	<p>1. На стадии принятия решения осуществляются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выбор наилучшего решения. 2. выявление проблемы. 3. оценка альтернативных вариантов. <p>2. При расчетах сравнительной экономической эффективности варианты выполнения технологических процессов должны быть сопоставимы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. по объему и составу выпускаемой продукции. 2. по количеству рабочих кадров. 3. по применяемым машинам и механизмам. 4. по расположению объекта. <p>3. При оценке различных методов выполнения технологических процессов не учитывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. конструктивные и объемно-планировочные решения. 2. технологические условия производства работ. 3. фактор времени. 4. квалификация управленческого персонала. <p>4. Принятие решений представляет собой процесс, который</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. начинается с первого месяца хозяйственного периода и заканчивается через 12 месяцев. 2. начинается с возникновения проблемной ситуации и заканчивается выбором решения. 3. начинается с выбора решения и заканчивается набором альтернатив. <p>5. Действия по установлению проблемной ситуации носят название:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. формирование задачи. 2. вычисления эффективности. 3. выбора решений. <p>6. Сколько этапов выделяют в процессе принятия решений?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. два. 2. четыре. 3. три. <p>7. Чем определяется подготовка альтернатив решения?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. неуверенностью. 2. многокритериальностью задач. 3. иерархией предпочтений. <p>8. Стадия подготовки хозяйственного решения включает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. экономический анализ ситуации. 2. сбор и обработку информации по проблеме. 3. принятие решения. <p>9. На стадии реализации решения принимаются меры:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. доведения до исполнителя. 2. контроль за ходом выполнения. 3. принятие решения. 4. выбор альтернатив. 	<p>ИД-ЗУК-1</p> <p>Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>
-----------	---	--

	<p>10. Длительность процесса принятия хозяйственного решения зависит от:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. продолжительности отчетного периода. 2. количества исполнителей. 3. характера проблемной ситуации. 4. сезонности деятельности. 	
4.	<p>1. Если рост дохода в 1,1 раза привел к увеличению спроса на утюги на 5%, то эластичность спроса по доходу на этот товар равна...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0. 2. 2. 3. 1. 4. 0,5. <p>2. Экономическая прибыль будет нулевой, если...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выручка от продажи продукции окажется равной величине экономических издержек. 2. выручка от продажи продукции окажется равной величине бухгалтерских издержек. 3. выручка от продажи продукции окажется равной величине неявных издержек. 4. явные издержки окажутся равными неявным издержкам. <p>3. Инвестор вложил в проект 50 тыс. ден.ед., рассчитывая через 3 года окупить его. Ожидается, что ежегодный доход будет постоянным, а средний банковский процент будет равен 10%. Тогда минимально приемлемый для инвестора уровень ежегодного дохода составляет...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 22,5 тыс. ден.ед. 2. 17,5 тыс. ден.ед. 3. 20 тыс. ден.ед. 4. 25 тыс. ден.ед. <p>4. Отраслевой спрос на труд описывается как $L=4750-1,25w$, где L-количество нанимаемых работников, w-месячная ставка заработной платы. Если государство повысит минимальный уровень заработной платы с 600 руб. в месяц до 1000 руб. в месяц, то на предприятиях отрасли...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. спрос на труд сократится на 450 чел. 2. спрос на труд вырастет на 500 чел. 3. изменений спроса не последует 4. спрос на труд сократится на 500 чел. <p>5. Если при пропорциональном увеличении количества факторов в 5 раз, объем производства также возрастает в 5 раз, то имеет место...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. геометрическая отдача от масштаба. 2. возрастающая отдача от масштаба. 3. уменьшающаяся отдача от масштаба. 4. постоянная отдача от масштаба. <p>6. Если уровень цен за год возрос на 12%, а реальная</p>	<p>ИД-4 уК-1</p> <p>Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>

	<p>заработная плата выросла на 4%, то номинальная заработная плата...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выросла на 8%. 2. сократилась на 16% 3. выросла на 16%. 4. сократилась на 8%. <p>7. Если предельная склонность к сбережению равна 0,3, средняя склонность к сбережению в базовом периоде равна 0,4, потребительские расходы изменились с 400 до 470 млрд. ден. ед., то реальный национальный доход равен...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 783. 2. 900. 3. 767. 4. 667. <p>8. Если ожидаемая годовая инфляция равна 7%, то для того, чтобы получить реальные 6% Вам следует одолжить деньги под номинальный процент равный...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 12 %. 2. 6 %. 3. 7 %. 4. 13 %. <p>9. Реальный национальный доход увеличился с 580 до 640 млрд.ден.ед., при этом сбережения выросли с 336 до 345 млрд.ден.ед. Средняя склонность к сбережению равна...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0,85. 2. 0,58. 3. 0,15. 4. 0,54. <p>10. Если центральный банк покупает на открытом рынке ценные бумаги на 10 млрд. ден. ед. при денежном мультипликаторе, равном 2, то с большой долей вероятности объем денежной массы в стране...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. возрастет до 20 млрд. ден. ед. 2. сократится на 20 млрд. ден. ед. 3. возрастет на 20 млрд. ден. ед. 4. сократится до 5 млрд. ден. ед. 	
5.	<p>1. Необоснованность решения увеличивает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. надежность правомочности. 2. вероятность его ошибочности. 3. согласованность при выполнении. <p>2. Если решение удовлетворяет ограничениям, оно считается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. эффективным. 2. допустимым. 3. оптимальным. 4. единственным. <p>3. В процессе обоснования хозяйственного решения</p>	<p style="text-align: center;">ИД-5_{УК-1}</p> <p style="text-align: center;">Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>

	<p>производятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. внедрение. 2. анализ. 3. расчеты. 4. эксперименты. <p>4. Несвоевременно принятое решение является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. недостаточно эффективным. 2. единственно верным. 3. эффективным. <p>5. Комплексный подход при принятии решения обеспечивает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. полноту изучения проблемы. 2. учет только технологического аспекта деятельности. 3. большое количество альтернатив. <p>6. На качество принятого решения оказывает влияние:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. успех организации. 2. условия неопределенности. 3. компетентность ЛПР. 4. состав аппарата управления. <p>7. Принятое решение поступает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. к исполнению; 2. в обсуждение; 3. для контроля; 4. для пополнения. <p>8. Если решение обеспечивает экстремум (максимум или минимум) критерия выбора, оно является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. эффективным. 2. оптимальным. 3. допустимым. 4. единственным. <p>9. Обобщенной характеристикой хозяйственного решения является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. эффективность. 2. масштабность. 3. независимость. <p>10. Требования, предъявляемые к принимаемому решению:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. своевременность. 2. противоречивость. 3. обоснованность. 4. оригинальность. 	
6.	<p>1. Укажите основную цель функционирования предприятия в рыночных условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. получение прибыли и ее максимизация. 2. повышение заработной платы работников. 3. выход на мировой рынок. 4. максимальное удовлетворение общественных потребностей. 5. совершенствование производственной структуры 	<p>ИД-1_{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных</p>

<p>предприятия. 6. внедрение новой техники и технологии.</p> <p>2. Выделите организационно-правовые формы предприятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. государственное или имущественное унитарные предприятия. 2. совместные предприятия. 3. производственные кооперативы. 4. малые предприятия. 5. хозяйственные общества. 6. хозяйственные товарищества. <p>3. В чем состоит различие между производственным предприятием и фирмой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. предприятие осуществляет производственную деятельность, а фирма – коммерческую. (торговую) деятельность 2. фирма – более широкое понятие, чем предприятие, и может включать несколько производственных или торговых предприятий. 3. различия между предприятием и фирмой нет. <p>4. Какая из перечисленных организационно-правовых форм не является коммерческой организацией:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. полное товарищество. 2. товарищество на вере. 3. потребительский кооператив. 4. командитное товарищество. 5. казенное предприятие. <p>5. Важнейшей задачей предприятия во всех случаях является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. создание рабочих мест для населения, живущего в окрестностях предприятия. 2. получение дохода от реализации потребителям.производимой продукции (выполненных работ, оказанных услуг). 3. недопущение сбоев в работе предприятия (срыва поставки, выпуска бракованной продукции, резкого сокращения объема производства и снижения его рентабельности). <p>6. Что относится к внутренней среде фирмы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. потребители продукции. 2. средства производства, трудовые ресурсы и информация. 3. поставщики ресурсов производства. 4. органы власти. <p>7. Задачи предприятия определяются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. интересами владельца. 2. размером капитала. 3. ситуацией внутри предприятия. 4. высшим руководством. 5. коллективом предприятия. 	<p>задач</p>
--	--------------

	<p>6. внешней средой.</p> <p>8. Выделите основные черты, которые характеризуют товарное производство. Товарное производство – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. специфический вид деятельности по созданию новых товаров и услуг. 2. изготовление товаров и услуг не для собственного потребления, а для продажи на рынке. 3. обеспечение потребителей необходимой продукцией, работой, услугами. 4. переработка исходных материалов с целью получения прибыли. <p>9. Выделите организационно-правовые формы предприятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. государственное или имущественное унитарные предприятия. 2. совместные предприятия. 3. производственные кооперативы. 4. малые предприятия. 5. хозяйственные общества. 6. хозяйственные товарищества. <p>10. Укажите основную цель функционирования предприятия в рыночных условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. получение прибыли и ее максимизация. 2. повышение заработной платы работников. 3. выход на мировой рынок. 4. максимальное удовлетворение общественных потребностей, 5. совершенствование производственной структуры предприятия. 6. внедрение новой техники и технологии. 	
7.	<p>1. При оценке инженерного решения годовой объем работ определяется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. стоимостью строительно-монтажных работ. 2. годовой производительностью ведущих машин. 3. годовыми капитальными вложениями. 4. текущими затратами. <p>2. Годовая производительность ведущих машин определяется с учетом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. среднечасовой эксплуатационной производительности. 2. часовой нормативной производительности. 3. сменной нормативной производительности. 4. дневной нормативной производительности. <p>3. Затраты, не включаемые в себестоимость выполнения технологических процессов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. на строительные материалы, конструкции, изделия. 2. на заработную плату рабочих. 3. на эксплуатацию строительных машин. 4. на приобретение строительных машин. <p>4. Затраты на амортизацию относятся к:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. единовременным. 	<p>ИД-2_{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>

<p>2. текущим эксплуатационным.</p> <p>3. годовым.</p> <p>4. каким-либо другим затратам.</p> <p>4. Затраты на транспортировку машин с объекта на объект относятся к:</p> <p>1. единовременным.</p> <p>2. текущим эксплуатационным.</p> <p>3. годовым.</p> <p>4. каким-либо другим затратам.</p> <p>5. Затраты на заработную плату рабочих, занятых обслуживанием машин, относятся к:</p> <p>1. единовременным.</p> <p>2. текущим эксплуатационным.</p> <p>3. годовым.</p> <p>4. каким-либо другим затратам.</p> <p>6. К затратам на эксплуатацию средств механизации не относятся:</p> <p>1. затраты на текущий ремонт.</p> <p>2. затраты на электроэнергию и смазочные материалы.</p> <p>3. отчисления на амортизацию.</p> <p>4. затраты на заработную плату рабочих, не занятых обслуживанием машин.</p> <p>7. Затраты на материалы и конструкции при экономическом обосновании инженерных решений включают:</p> <p>1. в капитальные вложения.</p> <p>2. в себестоимость работ.</p> <p>3. в прибыль.</p> <p>4. в рентабельность.</p> <p>8. Затраты на приобретение машин и механизмов при экономическом обосновании инженерных решений включают:</p> <p>1. в капитальные вложения.</p> <p>2. в себестоимость работ.</p> <p>3. в прибыль.</p> <p>4. в рентабельность.</p> <p>9. Приведенные затраты по вариантам определяются:</p> <p>1. суммированием текущих затрат.</p> <p>2. суммированием капитальных вложений.</p> <p>3. суммированием прибыли.</p> <p>4. суммированием текущих затрат и капитальных вложений, приведенных к одинаковой размерности.</p> <p>10. Основная заработная плата рабочих включает затраты на оплату труда рабочих:</p> <p>1. выполняющих строительные, специальные строительно-монтажные работы.</p> <p>2. управляющих строительными машинами.</p> <p>3. работающих на складах.</p> <p>4. всех категорий.</p>	
--	--

8.	<p>1. Ширина пролета, рекомендуемая для зданий мясоперерабатывающих предприятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 5; 10; 15 м. 2. 6; 12; 18 м. 3. 4; 8; 12 м. <p>2. Сетка колонн, рекомендуемая для зданий перерабатывающих предприятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 6x6; 12x6; 12x12 м. 2. 5x5; 10x5; 10x10 м. 3. 8x6; 16x6; 24x6 м. <p>3. Вспомогательные площади предприятия определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. по количеству проходов и проездов. 2. по коэффициенту рабочей зоны. 3. по процентному отношению к производственной площади. <p>4. Значение коэффициента целесообразности здания, имеющего форму квадрата со сторонами 24 м:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0,88. 2. 1,0. 3. 0,95. <p>5. Ширина проездов при использовании механизированного транспорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. не менее 3 м. 2. более 3 м. 3. около 4 м. <p>6. Укажите три метода расчета производственных площадей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. по удельным площадям, приходящимся на единицу продукции (единицу оборудования, одного рабочего). 2. по коэффициенту рабочей зоны. 3. по количеству проездов и проходов. 4. графическим методом. 5. по процентному отношению к вспомогательным площадям <p>7. Коэффициент целесообразности плана здания, имеющего форму квадрата:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. равен единице. 2. меньше единицы. 3. больше единицы. <p>8. Коэффициент целесообразности плана здания зависит от периметра здания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. прямо пропорционально. 2. обратно пропорционально. 3. не зависит. <p>9. Рекомендуемое соотношение длины здания к его ширине для одноэтажных зданий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. (2,0...3,0):1,0. 2. (1,5...2,5):1,0. 	<p>ИД-ЗУК-2</p> <p>Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>
----	--	---

	<p>3. (1,0...2,0):1,0.</p> <p>10. Основной принцип компоновки оборудования заключается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. в оптимальном сочетании количества оборудования и объёмов выпускаемой продукции. 2. в рациональном размещении машин и аппаратов в производственных цехах. 3. в подборе необходимого технологического оборудования. 4. в определении площади, занимаемой под оборудованием. <p>11. Коэффициент запаса площади на проходы обслуживающие площадки при компоновке оборудования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1,0...1,5. 2. 2,0...3,0. 3. 3,5...6,0. 4. 6,5...9,0. <p>12. Ширина проходов в цехах переработки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2,0 – 2,5 м. 2. 2,5 – 3,0 м. 3. 3,0 – 3,5 м. <p>13. Расстояние между выступающими частями машин и оборудования (если предусмотрено движение рабочих):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0,5 – 0,8 м. 2. 0,8 – 1,0 м. 3. 1,0 – 1,5 м. <p>14. Расстояние между выступающими частями машин и оборудования (если не предусмотрено движение рабочих):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0,3 м. 2. 0,5 м. 3. 0,7 м. 	
9.	<p>1. Выражение для определения продолжительности технологического цикла (в операциях I класса):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. $T_{Ц} = T_{ТР}$ 2. $T_{Ц} = T_{ТР} + T_{ТЕХ}$ 3. $T_{Ц} = T_{ТЕХ}$ <p>2. Выражение для определения продолжительности технологического цикла (в операциях II класса):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. $T_{Ц} = T_{ТР}$ 2. $T_{Ц} = T_{ТР} + T_{ТЕХ}$ 3. $T_{Ц} = T_{ТЕХ}$ <p>3. Выражение для определения продолжительности технологического цикла (в операциях III класса):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. $T_{Ц} = T_{ТР}$ 2. $T_{Ц} = T_{ТР} + T_{ТЕХ}$ 3. $T_{Ц} = T_{ТЕХ}$ <p>4. Выражение для определения продолжительности технологического цикла (в операциях IV класса):</p>	<p>ИД-4ук-2</p> <p>Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>

<p>1. $T_{Ц} = T_{ТР}$</p> <p>2. $T_{Ц} = T_{ТР} + T_{ТЕХ}$</p> <p>3. $T_{Ц} = T_{ТЕХ}$</p> <p>5. Основные составляющие технологической погрешности потока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. индивидуальные. 2. систематические. 3. случайные. 4. групповые. <p>6. Значение показателя устойчивости технологического потока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. более 0. 2. более 0,2. 3. более 0,5. <p>7. Используемые теоретические и фактические производительности при проектировании:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ожидаемая. 2. действительная. 3. проектная. 4. требуемая. <p>8. Необходимые данные для определения сменной мощности предприятий, производящих цельномолочную продукцию:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. норма потребления, численность населения, годовой фонд времени, число рабочих смен. 2. сырьевые ресурсы, численность населения, число рабочих смен. 3. норма потребления, численность населения, число рабочих смен. <p>9. Мощности малотоннажных предприятий по переработке зерна в крупу и в муку:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. А – до 1000 кг/ч, Б – до 500 кг/ч, В – до 250 кг/ч. 2. А – до 10000 кг/ч, Б – до 5000 кг/ч, В – до 2500 кг/ч. 3. А – до 500 кг/ч, Б – до 300 кг/ч, В – до 100 кг/ч. <p>10. Время осветления яблочного сока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. до 1 ч. 2. до 2 ч. 3. до 3 ч. 4. до 5 ч. <p>11. Данные для определения общего количества основного сырья, требуемого в смену, для мясоперерабатывающих цехов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. масса туши (кг) и живая масса (кг). 2. живая масса и выход готовых изделий к массе сырья в %. 3. количество готовой продукции, вырабатываемой в смену (кг) и выход готовых изделий к массе сырья в %. <p>12. Данные для определения количества основного сырья по видам для мясоперерабатывающих цехов:</p>	
--	--

<p>1. количество мяса на костях и процент выхода жилованного мяса.</p> <p>2. общее количество основного сырья для данного вида изделий и норма расхода сырья данного вида на 100 кг основного сырья.</p> <p>3. масса готовой продукции, вырабатываемой в смену, и процент выхода к массе сырья.</p> <p>13. Данные для определения часовой производительности хлебопекарной печи:</p> <p>1. масса хлебобулочных изделий, размещаемых одновременно в печи.</p> <p>2. суточное задание по данному сорту изделий.</p> <p>3. продолжительность выпечки.</p> <p>4. продолжительность смены.</p> <p>14. Зависимость часовой производительности хлебопекарной печи от продолжительности выпечки:</p> <p>1. прямо пропорциональная.</p> <p>2. обратно пропорциональная.</p> <p>3. не зависит.</p> <p>15. Показатели, характеризующие режим работы предприятия:</p> <p>1. количество календарных дней в году.</p> <p>2. количество рабочих дней в неделю или месяц.</p> <p>3. количество праздников в году.</p> <p>4. продолжительность рабочей смены.</p> <p>5. время и продолжительность обеденного и других перерывов в течение смены.</p> <p>16. Данные для определения действительного годового фонда времени рабочего:</p> <p>1. годовой номинальный фонд времени.</p> <p>2. число праздничных дней в году.</p> <p>3. продолжительность смены в часах.</p> <p>4. количество дней отпуска в году.</p> <p>17. Данные для определения годового фонда времени оборудования:</p> <p>1. число рабочих дней в году.</p> <p>2. количество календарных дней в году.</p> <p>3. количество часов работы оборудования в смену.</p> <p>4. продолжительность смены.</p> <p>5. количество рабочих смен в сутках.</p> <p>18. Данные для определения потребности рабочих, выполняющих данную операцию:</p> <p>1. продолжительность смены.</p> <p>2. производительность оборудования.</p> <p>3. норма выработки одного рабочего.</p> <p>4. количество перерабатываемого сырья за смену на данной операции.</p> <p>5. количество единиц оборудования.</p>	
--	--

	<p>19. Данные для определения количество основного оборудования непрерывного действия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вместимость приемной части оборудования. 2. производительность оборудования (кг /ч). 3. количество сырья, перерабатываемого в смену (кг) 4. длительность операции. 5. продолжительность работы оборудования в смену (ч). <p>20. Зависимость потребного количества технологического оборудования циклического действия от длительности операции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. прямо пропорциональная. 2. обратно пропорциональная. 3. не зависит. <p>21. Основная цель разработки графика работы оборудования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. уточнение и проверка правильности выбора оборудования. 2. определение режима работы предприятия. 3. определение количества необходимого оборудования. 4. выполнение продуктового расчета цеха. 	
10.	<p>1. Психология как самостоятельная наука оформилась в...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 40-х гг. XIX в. 2. 80-х гг. XIX в. 3. 90-х гг. XIX в. 4. начале XX в. <p>2. Активное вмешательство исследователя в деятельность испытуемого с целью создания условий для установления психологического факта называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. контент-анализом. 2. анализом продуктов деятельности. 3. беседой. 4. экспериментом. <p>3. Направление в психологии, изучающее проблемы развития личности, её активности, самоактуализации и самосовершенствования, свободы выбора и стремления к высшим ценностям, что проявляется в стремлении к справедливости, красоте и истине, известно как...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. когнитивная психология. 2. бихевиоризм. 3. фрейдизм. 4. гуманистическая психология. <p>4. Принцип, требующий установления причинно-следственных связей в процессе возникновения психических явлений это принцип...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. управления. 2. развития. 3. детерминизма. 	<p>ИД-1_{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>

<p>4. системности.</p> <p>5. Философской основой гуманистической психологии является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. позитивизм. 2. экзистенциализм. 3. прагматизм. <p>6. Укажите лишнее из перечисленных состояний сознания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. психологическое. 2. мистическое. 3. обыденное. 4. рациональное. <p>7. Вытеснение – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. неосознаваемый механизм, с помощью которого импульсы и чувства, неприемлемые для личности, приписываются внешнему объекту и проникают в сознание как измененное восприятие внешнего мира. 2. такой механизм, в результате действий которого неприемлемые для человека мысли, воспоминания или переживания как бы «изгоняются из сознания и переводятся в сферу бессознательного, но при этом продолжают оказывать влияние на поведение личности, проявляясь в виде тревоги, страха и т.п.; 3. процесс устранения, игнорирования травмирующих восприятий внешней реальности (иначе «позиция страуса»). 4. механизм, при котором человек видит в себе другого, переносит на себя мотивы и качества, присущие другому лицу. <p>8. Регрессия – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. механизм, состоящий в том, что человек в своем поведении при реагировании на очень ответственные ситуации возвращается к ранним, детским типам поведения, которые на той стадии были успешными. 2. механизм переноса действия с недоступного объекта на доступный (например, перенос отношения к начальнику на членов семьи). 3. борьба собственного «Я» с самим собой, обращение к сублимации. <p>9. Ощущение – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. деятельность специальных нервных аппаратов, приводящих к созданию образов предметов и явлений. 2. отражение отдельных свойств предметов, непосредственно воздействующих на наши органы чувств. 3. информация, которая поступает в мозг и на основе которой, складывается целостный образ. <p>10. Восприятие – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. целостное отражение предметов и явлений объективного мира при их непосредственном воздействии в данный 	
---	--

	<p>момент на органы чувств. 2. наименьшая величина различий между раздражителями, когда разница между ними улавливается. 3. функциональное состояние органов чувств, зависящее от чувствительности анализаторов соответствующего типа.</p>	
11.	<p>1. Психология – это: 1. наука о внутреннем мире человека, о взаимодействии человека с окружающим внешним миром в результате активного отражения этого мира. 2. одно из фундаментальных научных понятий, отражающее сложные и многообразные проявления внутреннего объективного мира. 3. наука о развитии и функционировании психики человека как особой формы жизнедеятельности.</p> <p>2. Психические состояния: 1. это то, что присуще человеку на протяжении всей жизни или на достаточно большом промежутке времени (темперамент, характер, способности, стойкие особенности психических процессов у индивида). 2. более продолжительные по сравнению с другими психическими явлениями процессы (могут продолжаться в течение нескольких часов, дней или даже недель), более сложные по структуре и образованию. 3. элементарные психические явления, длящиеся от доли секунды до десятков минут и порождающие те или иные продукты или результаты.</p> <p>3. Психические образования – это: 1. то, что становится результатом работы психики человека, его развития и саморазвития. 2. психические процессы, состояния и свойства, а также поведение человека. 3. система понятий, объясняющих закономерности и свойства человеческой личности.</p> <p>4. Укажите лишнее из перечисленных состояний сознания: 1. психологическое. 2. наивное. 3. обыденное. 4. рациональное.</p> <p>5. К экстерорецептивным ощущениям не относят: 1. вкусовые. 2. обонятельные. 3. слуховые. 4. зрительные. 5. двигательные.</p> <p>6. Принцип, требующий рассматривать психические явления в постоянном изменении, движении, называется принципом... 1. детерминизма.</p>	<p>ИД-2ук-3 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности</p>

	<p>2. развития. 3. перехода количественных изменений в качественные. 4. объективности.</p> <p>7. Признание психологии как самостоятельной науки было связано с ...</p> <p>1. созданием специальных научно-исследовательских учреждений. 2. развитием метода интроспекции. 3. развитием метода наблюдения. 4. выходом трактата Аристотеля «О душе».</p> <p>8. Наличием души объяснялись все непонятные явления в жизни человека с точки зрения:</p> <p>1. психологии души. 2. психологии сознания. 3. поведенческой психологии. 4. психологии как отражательной деятельности мозга.</p> <p>9. Отличительная черта отечественной психологии – использование категории...</p> <p>1. деятельности. 2. бессознательного. 3. подкрепления. 4. интроспекции.</p> <p>10. Понятие бессознательного обрело конкретно-психологический смысл в концепции...</p> <p>1. З. Фрейда. 2. Г. Лейбница. 3. К. Юнга. 4. А. Адлера.</p>	
12.	<p>1. Уровень развития психики присущий только человеку – это:</p> <p>1. сенсорная психика. 2. перцептивная психика. 3. элементарный интеллект. 4. сознание.</p> <p>2. Как совокупность внутренних условий, через которые преломляются внешние воздействия, трактует личность:</p> <p>1. А.Н.Леонтьев. 2. С.Л.Рубинштейн. 3. К.К.Платонов. 4. А.С.Ковалев.</p> <p>3. Свойства человека, обусловленные генетическими факторами, – это:</p> <p>1. Воспитанность. 2. Авторитет. 3. Задатки. 4. равнодушие.</p> <p>4. Рассматривая психическую структуру человека, З. Фрейд показал, что принципом удовольствия</p>	<p>ИД-3_{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>

<p>руководствуется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Оно». 2. «Я». 3. «Сверх-Я». 4. «Супер-эго». <p>5. Биологические процессы созревания личности ставит в основу такой подход к развитию личности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Психогенетический. 2. Социогенетический. 3. Биогенетический. 4. Двухфакторный. <p>6. Произвольное внимание – это такое внимание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. которое наступает после непроизвольного, но качественно от него отличается. 2. которое складывается в результате обучения и воспитания. 3. которое возникает без намерений человека увидеть или услышать что-либо, без заранее поставленной цели, без усилий воли. 4. которое характеризуется активностью, целенаправленным сосредоточением сознания, поддержание уровня которого связано с определенными волевыми усилиями. <p>7. Укажите, какое из перечисленных свойств внимания является неверным:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. пропедевтичность. 2. сосредоточенность. 3. устойчивость. 4. объем. 5. распределение. 6. переключаемость. <p>8. Память-это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. процессы, связанные с прохождением импульсов через определенную групп нейронов, вызывающих в местах их соприкосновения электрические и механические изменения и оставляющих после себя физический след. 2. процессы запоминания информации вследствие химических изменений. 3. процессы образования связи между различными представлениями и определяющиеся не столько содержанием запоминаемого материала, сколько тем, что с ним человек делает. 4. процессы запоминания, сохранения и воспроизведения человеком его опыта. <p>9. Воображение – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. психический процесс создания новых образов на основе ранее воспринятого. 2. психический процесс создания образов по описанию и/или по собственному желанию человека. 	
--	--

	<p>3. психический процесс, возникновения новых образов, образующихся спонтанно, помимо воли.</p> <p>10. Что такое задатки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. возможность развития индивида, проявляющаяся каждый раз перед возникновением новой задачи. 2. врожденные анатомо-физиологические особенности мозга, нервной систем, органов чувств и движения, функциональные особенности организма человека. 3. находчивость, изворотливость, умение ладить, управляться, устраивать дело. 	
13.	<p>1. Степень трудности тех целей, к которым стремится человек, и достижение которых представляется человеку привлекательным и возможным, характеризует:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. уровень притязаний. 2. локус контроля. 3. самооценка. 4. самоотношение. <p>2. Выражает неделимость, целостность и генотипические особенности человека как представителя рода понятие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. индивида. 2. личности. 3. субъекта деятельности. 4. индивидуальности. <p>3. Иерархическую пирамиду потребностей разработал:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. К.Роджерс. 2. А.Маслоу. 3. Г.Олпорт. 4. З.Фрейд. <p>4. Основоположником теории черт является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Г. Олпорт. 2. Г. Айзенк. 3. К. Роджерс. 4. К. Левин. <p>5. Человека как индивида характеризует:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. индивидуальный стиль деятельности. 2. креативность. 3. мотивационная направленность. 4. средний рост. <p>6. Переживание человеком своего отношения к тому, что он делает или познает, к другим людям, к самому себе называют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. перцепцией. 2. чувствами. 3. эмоциями. 4. чувствами и эмоциями. <p>7. Воля – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. неосознанное стремление к преодолению человеком 	<p>ИД-4уК-3</p> <p>Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>

	<p>трудностей в процессе деятельности.</p> <p>2. напряжение, возникающее в связи с объективной необходимостью для решения проблемы.</p> <p>3. сознательное преодоление человеком трудностей на пути осуществления действия.</p> <p>8. Какая из характеристик относится к холерическому типу темперамента:</p> <p>1. сильный, уравновешенный, подвижный.</p> <p>2. сильный, уравновешенный, инертный.</p> <p>3. сильный, неуравновешенный с преобладающим возбуждением над процессами торможения.</p> <p>4. слабый, с повышенной сенситивностью, невысокой реактивностью.</p> <p>9. Опосредованное общение – это:</p> <p>1. личностное взаимодействие, при котором люди находятся рядом и общаются при помощи речи, жестов и мимики.</p> <p>2. взаимодействие, при котором индивидов разделяет расстояние или время (например, переписка, телефонные разговоры).</p> <p>3. общение индивидов без использования речи.</p> <p>10. Сознательное регулирование человеком своего поведения и деятельности – это:</p> <p>1. самоконтроль.</p> <p>2. рефлексия.</p> <p>3. воля.</p>	
14.	<p>Выберите правильный вариант ответа:</p> <p style="text-align: center;">Английский язык</p> <p>1. The book ___ on the table now.</p> <p>1. was.</p> <p>2. are.</p> <p>3. is.</p> <p>2. ___ you got a brother?</p> <p>1. has.</p> <p>2. are.</p> <p>3. have.</p> <p>3. Tom says his house is _____ than John's.</p> <p>1. biggest.</p> <p>2. more big.</p> <p>3. bigger.</p> <p>4. Dan doesn't spend _____ money on his clothes.</p> <p>1. many.</p> <p>2. much.</p> <p>3. few.</p> <p>5. My sister _____ English well.</p> <p>1. speaks.</p> <p>2. has spoken.</p> <p>3. speak.</p> <p>6. The student _____ laboratory work at the moment.</p>	<p style="text-align: center;">ИД-1 уК-4</p> <p style="text-align: center;">Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p>

1. does.
2. do.
3. is doing.

7. Chelyabinsk was founded as a fortress in ____.

1. 1736.
2. 1704.
3. 1830.

8. He has got only one ____ .

1. stubborn.
2. shortcoming.
3. coming.

9. He deals ____ marketing.

1. for.
2. with.
3. at.

10. ____ is one of the favourite sweet of English people.

1. pudding.
2. cookies.
3. jam.

Немецкий язык

1. Herr Pfeiffer will pünktlich im Reisebüro sein, darum ____

.

1. rufter die Taxizentrale an.
2. er die Taxizentrale anruft.
3. erruft die Taxizentrale an.

2. Michael hat schon lange Halsschmerzen, aber ____ .

1. er zum Arzt nicht geht.
2. geht er zum Arzt nicht.
3. er geht zum Arzt nicht.

3. Als ____, las er nur Märchen.

1. mein Sohn klein war.
2. war mein Sohn klein.
3. mein Sohn war klein.

4. Ist Renate als Touristin nach S-Petersburg gekommen, oder_.

1. studiert sie hier.
2. sie hier studiert.
3. sie studiert hier.

5. Monika hat seine Telefonnummer nicht mit, deshalb ____ .

1. sie kann ihn nicht anrufen.
2. sie ihn nicht anrufen kann.
3. kann sie ihn nicht anrufen.

6. Auf dem Tisch lag das Notizbuch, in dem ____ .

1. machte er Notizen immer.
2. er machte Notizen immer.
3. er immer Notizen machte.

7. Ich weiss nicht genau, ob ____ .

1. hat er immer noch die alte Adresse.
2. er hat immer noch die alte Adresse.

	<p>3. erimmer noch die alte Adresse hat.</p> <p>8. Meine Mutter hatte gestern Kopfschmerzen, deswegen ____ .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. einnahmsieeineArznei. 2. sieeineArzneieinnahm. 3. nahmsieeineArzneilein. <p>9. Als ____, hatte ich Malen gern.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. lernte ich noch in der Schule. 2. ich lernte noch in der Schule. 3. ich noch in der Schule lernte. <p>10. Ich weiss ganz genau nicht, wieviel ____ .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jahrealtister. 2. Jahreisteralt. 3. Jahrealterist. 	
15.	<p style="text-align: center;">Английский язык</p> <p>1. Where ____ you ____ next summer?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. will/go. 2. did/go. 3. do/go. <p>2. I ____ to the cinema yesterday.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. was going. 2. went. 3. have gone. <p>3. ____ you already _____ the lease?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. have/signed. 2. do/sign. 3. are/signing. <p>4. The student _____ laboratory work at the moment.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. does. 2. do. 3. is doing. <p>5. My brother can _____ very well.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. play the guitar. 2. plays the guitar. 3. to play the guitar. <p>6. After I _____ school, I will enter the University.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. finish. 2. will finish. 3. finishes. <p>7. _____ you got a brother?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. has. 2. have. 3. are. <p>8. Tom's house is _____ than John's.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. biggest. 2. more big. 3. bigger. <p>9. Did you take _____ photos in Spain?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. any. 	<p style="text-align: center;">ИД-2УК-4</p> <p style="text-align: center;">Использует информационно- коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p>

2. a.
3. some.

10. There are five _____ in the room.

1. shelves.
2. shelfes.
3. shelves.

Немецкий язык

1. Meine Tante ... nicht weit von uns.

1. wohnst.
2. wohne.
3. wohnt.

2. Im Sommer baden ... viel in unserem Fluss.

1. wir.
2. ich.
3. Sie.

3. Er... einen neuen Computer.

1. ist.
2. hat.
3. wird.

4. Ich interessierte mich ... Technik und mein Lieblingsfach war Physik.

1. für
2. in.
3. im.

5. dreihunderteinundsechzig.

1. 316.
2. 361.
3. 613.

6. Fritz ... nach Berlin fahren.

1. bin.
2. wird.
3. ist.

7. Ich ... keine Schokolade.

1. kann.
2. mag.
3. soll.

8. Er ... nach Hause.

1. ging.
2. geht.
3. gegangen.

9. Mein Bruder... Architekt... .

1. ist/geworden.
2. hat/geworden.
3. hat/wurden.

10. Ich ... Wissenschaftler.

1. werde.
2. werden.
3. wird.

16.	<p style="text-align: center;">Английский язык</p> <p>1. My friend ____ for Moscow last Monday. 1. will leave. 2. left. 3. has left.</p> <p>2. What ____ you ____ when your cousin came to see you yesterday? 1. ere/doing. 2. was/doing. 3. did/do.</p> <p>3. They ____ you an interesting book tomorrow. 1. give. 2. have given. 3. will give.</p> <p>4. The scientific conference ____ already ____. 1. has/started. 2. have/started. 3. had/started.</p> <p>5. If you ____ hurry, you will miss the plane. 1. will not. 2. do not. 3. did not.</p> <p>6. Traditionally ____ opens the Parliament every autumn. 1. the Queen. 2. the Prime Minister. 3. the Royal Family.</p> <p>7. The school education is ____ in the Russian Federation. 1. scientific. 2. compulsory. 3. commercial.</p> <p>8. After the October revolution Moscow became the _____ again. 1. masterpiece. 2. victory. 3. capital.</p> <p>9. The Guard at Buckingham Palace changes ____ . 1. every evening. 2. every morning. 3. every day.</p> <p>10. ____ is the official residence of the Queen. 1. the House of Parliament. 2. Westminster Abbey. 3. Buckingham Palace.</p> <p style="text-align: center;">Немецкий язык</p> <p>1. ...Bruder arbeitet in einer großen Firma. Er ist 30 Jahre alt. 1. meine. 2. mein. 3. meines.</p>	<p style="text-align: center;">ИД-ЗУК-4</p> <p>Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках</p>
-----	---	---

	<p>2. Ich rasieren ... frühmorgens. 1. sich. 2. mich. 3. dich.</p> <p>3. elftausendneunhunderteinundzwanzig. 1. 11921. 2. 11912. 3. 11219.</p> <p>4. Ich bin am 14 November 1994 in der Stadt Tscheljabinsk... 1. gewohnt. 2. geboren. 3. gebracht.</p> <p>5. Die Zeitungen ... schnell verkauft worden. 1. wurden. 2. war. 3. sind.</p> <p>6. Der Motor wurde schnell repariert. 1. Präteritum Passiv. 2. Präsens Passiv. 3. Perfekt Passiv.</p> <p>7. Ich ... Äpfel essen. 1. möge. 2. mag. 3. mage.</p> <p>8. Der Vater ging früh zur Arbeit, ... zu frühstücken. 1. statt. 2. um. 3. ohne.</p> <p>9. In diesem Kaufhaus...Sportwaren angeboten. 1. wird. 2. ist. 3. werden.</p> <p>10. Wann ... dieses Gebäude der Universität gebaut? 1. ist. 2. wurde. 3. sind.</p>	
17.	<p>1. Определенные объекты, звуки, жесты и образы, которые содержат специальные значения, называются: 1. символ. 2. язык. 3. ценности.</p> <p>2. Измерением культуры, которое доминирует в культурах, где люди заботятся только о себе и ближайших представителях своей семьи в обмен на их верность является: 1. коллективизм. 2. индивидуализм. 3. женское начало.</p>	<p>ИД-4уК-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: •внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат</p>

<p>3. Наука, изучающая прикосновения в процессе общения, называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кинесика. 2. такесика. 3. ироксемика. <p>4. В рамках какой науки изучаются мимика, жестика и пантомимика:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. такесика. 2. ироксемика; 3. кинесика. <p>5. Общение включает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. восприятие, познание и понимание партнеров по общению. 2. обмен информацией. 3. выработку единой стратегии взаимодействия. <p>6. Структуру общения составляют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. содержание. 2. цели. 3. средства. <p>7. Какой фактор обеспечивает реализацию следующей схемы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фактор привлекательности. 2. фактор отношений к наблюдателю. 3. фактор превосходства. <p>8. Склонность приписывать негативные свойства своего характера, а также мотивы своего поведения другим называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. эффект проекции. 2. эффект контраста. 3. эффект ореола. <p>9. Механизмом самопознания в процессе общения, в основе которого лежит способность человека представлять и осознавать то, как он воспринимается партнером по общению является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рефлексия. 2. эмпатия. 3. идентификация. <p>10. Какая культура происходит из ценностей, которые укореняются в индивидууме изо дня в день с момента рождения под влиянием семьи, школы и среды вообще.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. национальная культура. 2. профессиональная культура. 3. организационная культура. <p>11. Как называется зона дистанции и человеческого контакте, которая соблюдается во время встреч в кабинетах и других служебных помещениях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. персональная. 2. социальная. 3. публичная. 	<p>собственным воззрениям;</p> <ul style="list-style-type: none"> • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; • адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия
--	---

	<p>12. Посредством чего реализуется стремление одного человека или группы людей к действию, которое изменит хотя бы одну из сторон какой-либо ситуации или установит новые отношения между участниками?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. деловые переговоры. 2. деловые дискуссии. 3. деловая беседа. <p>13. Направлены на постижение разумного соглашения при наличии несовпадающих и даже противоположных интересов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. деловые переговоры. 2. деловые дискуссии. 3. деловые беседы. <p>14. Какие виды общения выделяют по содержанию?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Материальное. 2. Опосредованное. 3. Конедизионное. <p>15. На какой фактор оказывает влияние манера поведения?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фактор привлекательности. 2. Фактор отношения к наблюдателю. 3. Фактор превосходства. <p>16. Использование голоса и тела для передачи устного сообщения называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. манера одеваться. 2. манера говорить. 3. оба ответа верны. <p>17. Перефразирование, развитие идем, резюме, сообщение о восприятии партнера относятся к:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. техникам, способствующим восприятию. 2. техникам, не способствующим восприятию. 3. промежуточным техникам. <p>18. Поддержание деловые контактов на уровне предприятий, фирм, отраслей, стран относятся к:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. функции беседы. 2. содержанию беседы. 3. оба ответа верны. <p>19. Максимально эффективной при ведении деловых переговоров является стратегия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «жесткого доминирования». 2. «мягкой уступчивости». 3. «принципиальных переговоров». <p>20. Верно ли то, что уважительное отношение к собеседнику должно выражаться в учете особенностей стиля темперамента и интеллекта собеседника при выборе способа и типа аргументации?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Да. 2. Нет. 	
18.	Английский язык	ИД-5 _{УК-4} Демонстрирует

<p>1. I ___ to the University library last week. 1. was going. 2. went. 3. have gone.</p> <p>2. What ___ you ___ when your teacher called you yesterday? 1. were/doing. 2. was/doing. 3. did/do.</p> <p>3. ___ she ___ to the country with us next Saturday? 1. will/go. 2. did/go. 3. does/go.</p> <p>4. ___ they already _____ the flowers? 1. have/sold. 2. do/sell. 3. are/sold.</p> <p>5. If I _____ him, I will tell him about their letters. 1. see. 2. will see. 3. saw.</p> <p>6. Where is Nick? - He _____ his girlfriend at the station. 1. meets. 2. meet. 3. is meeting.</p> <p>7. All _____ schools in Great Britain are free. 1. private. 2. state. 3. primary.</p> <p>8. The Russian Federation is very _____ in beautiful lakes. 1. famous. 2. rich. 3. complicated.</p> <p>9. The Queen talks about _____ in her traditional Christmas Message. 1. the royal customs. 2. the past year. 3. English churches.</p> <p>10. An _____ person is one who knows a lot about many things. 1. educated. 2. important. 3. independent.</p> <p style="text-align: center;">Немецкий язык</p> <p>1. Ich interessierte mich ... Technik und mein Lieblingsfach war Physik. 1. für. 2. in. 3. im.</p>	<p>умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно</p>
--	---

	<p>2. Zu Hause helfe ich meinen Eltern, ... zu führen. 1. Hausaufgabe. 2. Haushalt. 3. Haustier.</p> <p>3. Vor dem Haus wachsen schöne ... : Rosen, Tulpen, Nelken. 1. Blumen. 2. Bäume. 3. Pilze.</p> <p>4. So gegen 12 00-14 00 Uhr habe ich 1. Frühstück. 2. Abendessen. 3. Mittagessen.</p> <p>5. Er hat blaue... , helle Haare und eine gerade Nase. 1. Augen. 2. Hände. 3. Zähne.</p> <p>6. Die Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland ... Berlin. 1. wird. 2. ist. 3. hat.</p> <p>7. Dort an der Wand steht... Schülerin. Die Schülerin heißt Erika. 1. ein. 2. eines. 3. eine.</p> <p>8. dreihunderteinundsechzig. 1. 316. 2. 361. 3. 613.</p> <p>9. Warum...du heute zum Unterricht nicht? 1. kommst. 2. kommt. 3. komme.</p> <p>10. Herr Fischer, ... schreiben dieses Wort nicht richtig. 1. er. 2. sie. 3. Sie.</p>	
19.	<p>1. Верным суждением относительно связи философии и мировоззрения является следующее... 1. «философия – это тип мировоззрения». 2. «философия и мировоззрение – это одно и то же». 3. «философия шире мировоззрения». 4. философия и мировоззрение существуют независимо друг от друга».</p> <p>2. Миссию формирования целостной картины мира и бытия человека в нём выполняет функция философии...</p>	<p>ИД-1_{ук-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p>

<p>1. методологическая.</p> <p>2. гносеологическая.</p> <p>3. эвристическая.</p> <p>4. мировоззренческая.</p> <p>3.Философское знание, используемое в науке, политике, образовании и т.д. в качестве руководства в духовной и практически-преобразовательной деятельности, выступает в роли...</p> <p>1. методологии.</p> <p>2. гносеологии.</p> <p>3. аксиологии.</p> <p>4. мифологии.</p> <p>4.Греческая мысль зародилась в городах Ионии (побережье Малой Азии) и Южной Италии, а своего расцвета достигла в...</p> <p>1. Спарте.</p> <p>2.Афинах.</p> <p>3.Эретрии.</p> <p>4.Дельфах.</p> <p>5.Вопрос о первоначале мира был центральным в Античной философии на этапе...</p> <p>1. эллинизма.</p> <p>2.ранней классики.</p> <p>3. поздней классики.</p> <p>4. средней классики.</p> <p>6. Какое из высказываний является верным?</p> <p>1. Идеями Платон считал образы вещей, которые созданы богом и существуют вечно.</p> <p>2. Идеями Платон считал особые сущности, лишённые недостатков предметного мира и являющиеся причинами всех вещей.</p> <p>7.В «Исповеди» Августина впервые поднимается вопрос...</p> <p>1. о возможности построения идеального государства.</p> <p>2.о свободе воли человека.</p> <p>3. о познании мира.</p> <p>4. о соотношении бытия и небытия.</p> <p>8. Для эпохи Возрождения характерен...</p> <p>1.природоцентризм.</p> <p>2.теоцентризм.</p> <p>3. антропоцентризм.</p> <p>4.культуроцентризм.</p> <p>9.Гегелем разработаны основные законы...</p> <p>1. религии.</p> <p>2. диалектики.</p> <p>3. антропологии.</p> <p>4. механики.</p> <p>10.Сознание новорождённого есть «чистая доска», которая постепенно «покрывается письменами</p>	
--	--

	<p>разума», – считал...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Р. Декарт. 2. Дж. Беркли. 3. Б. Спиноза. 4. Дж. Локк. 	
20.	<p>1. Первый князь в Древней Руси.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Олег. 2. Владимир. 3. Игорь. 4. Рюрик. <p>2. Сколько лет продолжалось монголо-татарское иго на Руси?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1000 лет. 2. 100 лет. 3. 300 лет. 4. 130 лет. <p>3. Кто возглавлял русскую дружину на поле Куликовом?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Иван Калита. 2. Юрий Долгорукий. 3. Александр Невский. 4. Дмитрий Донской. <p>4. Земельное владение на правах наследственной собственности в XI-XVI вв. - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. поместье. 2. усадьба. 3. вотчина. 4. надел. <p>5. Церковно-политическое течение XV — середины XVI вв., которое отстаивало церковно-монастырское землевладение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. нестяжатели. 2. жидовствующие. 3. хлысты. 4. иосифляне. <p>6. Что такое Соборное Уложение?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. свод гражданских законов. 2. военный устав. 3. свод церковных законов. 4. свод челобитных царю. <p>7. Какие события относятся к Семилетней войне?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взятие русской армией Берлина. 2. Сражение у деревни Лесная. 3. Заключение Ништадтского мира. 4. Сражение у деревни Цорндорф. <p>8. В ряду причин, побудивших Александра I в начале его царствования приступить к разработке проектов либеральных реформ, было влияние</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. идей славянофильства. 	<p>ИД-2_{УК-5}</p> <p>Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения</p>

<p>2. теории официальной народности. 3. идей Просвещения. 4. теории «общинного социализма».</p> <p>9. Какое высказывание верно:</p> <p>1. в ходе проведения военной реформы 1874 г. срок службы в армии увеличивался. 2. согласно земской реформе 1864 г. в обязанности земств входило утверждение законов. 3. по судебной реформе 1864 г. судьи всех уровней назначались императором. 4. по реформе 1861 г. крестьяне наделялись гражданскими правами и свободами.</p> <p>10. В понятие «контрреформы Александра III» входит два мероприятия.</p> <p>1. Закон о ночной работе женщин и подростков. 2. Правила о надзоре за заведениями фабричной промышленности. 3. Закон об ограничении публичных судебных заседаний. 4. Новый университетский устав 1884 г.</p> <p>11. В конце XIX-начале XX вв. Россия представляла собой государство, имевшее:</p> <p>1. двухпалатную политическую систему. 2. республиканскую форму правления. 3. федеративное устройство. 4. местные выборные органы власти.</p> <p>12. Отречение Николая II от престола произошло:</p> <p>1. 26 февраля 1917. 2. 1 сентября 1917. 3. 2 марта 1917. 4. 25 октября 1917.</p> <p>13. В октябре 1917 г. было сформировано временное Советское правительство до:</p> <p>1. Окончания Первой мировой войны. 2. Избрания Демократического совета республики. 3. Созыва Учредительного собрания. 4. Организации ВСНХ.</p> <p>14. К системе «военного коммунизма» относится такая мера, как</p> <p>1. всеобщая трудовая повинность. 2. Б. разрешение найма рабочей силы. 3. В. денежная оплата труда. 4. Г. трудоустройство на добровольных началах.</p> <p>15. НЭП характеризуется:</p> <p>1. полной национализацией производства. 2. бесплатными коммунальными услугами. 3. всеобщей трудовой повинностью. 4. разрешением аренды мелких предприятий частными лицами.</p> <p>16. Стремление ликвидировать технико-экономическую</p>	
--	--

	<p>отсталость страны заставило большевиков в середине 30-х годов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. перейти к НЭПу. 2. перейти к политике «военного коммунизма». 3. разрешить свободу внешней торговли. 4. взять курс на индустриализацию и коллективизацию народного хозяйства. <p>17. Почему в 1943 г. произошел коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. на фронт были отправлены все заключенные ГУЛАГа. 2. завершилась перестройка промышленности СССР на военные рельсы. 3. союзники открыли второй фронт. 4. Япония вышла из войны. <p>18. Новый виток политических репрессий в послевоенный период проявился в инициировании...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разгрома троцкистско-зиновьевского блока. 2. «Ленинградского дела» . 3. В. большого террора. 4. «Шахтинского дела» . <p>19. Какие мероприятия в социально-экономической сфере проводились в период правления Н.С. Хрущева?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. освоение целинных и залежных земель. 2. сокращение капиталовложений в группу "А". 3. принятие Конституции "развитого социализма". 4. замена совнархозов министерствами. <p>20. К периоду «холодной войны» относится...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. распад СССР. 2. создание Североатлантического альянса (НАТО). 3. переход России к «шоковой терапии». 4. начало «оттепели». 	
21.	<p>1. В русской философии традиционно повышенное внимание уделялось ценностям...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. духовным. 2. собственности. 3. демократии. 4. материальным. <p>2. Идеализация русских самобытных начал характерна для...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. народников. 2. славянофилов. 3. марксистов. 4. западников. <p>3. Современная философия наиболее тесно связана...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. с уфологией. 2. с религией. 3. с наукой. 4. с искусством. <p>4. Одним из направлений философии, возникших в</p>	<p>ИД-ЗУК-5 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>

	<p>XXвек, является...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. структурализм. 2. номинализм. 3. волюнтаризм. 4. трансцендентальный идеализм. <p>5.Материя обладает атрибутами и протяжённости и мышления, – считал...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Спиноза. 2. Августин. 3. Платон. 4. Маркс. <p>6.Пространство и время рассматриваются в качестве форм человеческого созерцания с позиции...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. эмпириокритицизма. 2. объективного материализма. 3. субъективного идеализма. 4. диалектического материализма. <p>7.Представления о времени и пространстве как абсолютных, универсальных однородных формах бытия было высказано...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Н.Кузанским. 2.Ф.Бэконом. 3.К.Марксом. 4. И.Ньютоном. <p>8.Истолкование сознания как свойства высокоорганизованной материи, высшей формы отражения мира, продукта эволюции природы, человека и общества характерно для материализма.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наивного. 2. вульгарного. 3.диалектического. 4. метафизического. <p>9.Сторонников позиции, согласно которой человек познаёт только явления, но не сущности вещей, называют...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. гностиками. 2. догматиками. 3.агностиками. 4. апологетами. <p>10.Классическое определение истины как суждения или отрицания, соответствующего действительности, впервые было дано...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гегелем. 2.Аристотелем. 3. Марксом. 4. Тертуллианом. 	
22.	<p>1.Сфера взаимодействия природы и общества, в которой человек осмысленно и глобально контролирует ход природных процессов, есть...</p>	<p>ИД-1 ук-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах</p>

<p>1. ноосфера. 2. биосфера. 3. атмосфера. 4. литосфера.</p> <p>2.Приоритет целей отдельных личностей над общественным утверждает...</p> <p>1. гедонизм. 2.индивидуализм. 3. коллективизм. 4. персонализм.</p> <p>3.Противопоставление культуры и цивилизации характерно для...</p> <p>1. философии Средних веков. 2. неклассической философии XIX – XX вв. 3. философии эпохи Возрождения. 4. философии Античности.</p> <p>4.В бунте против абсурда видел смысл жизни человека...</p> <p>1.А.Камю. 2.З.Фрейд. 3.К.Маркс. 4. М.Хайдеггер.</p> <p>5.Положительная значимость чего-либо для человека называется...</p> <p>1. ценностью. 2. нормой. 3. достоинством. 4. ценой.</p> <p>6.К важнейшим из глобальных проблем относится...</p> <p>1. освоение Мирового океана. 2. освоение космоса. 3. экологическая проблема. 4. борьба с наркоманией.</p> <p>7.Философия – это...</p> <p>1. система религиозных учений о мире и человеке. 2. совокупность нравственных учений и норм. 3. жизненная мудрость. 4. система теоретических воззрений на мир и место в нём человека.</p> <p>8.Теоретическим ядром, сердцевинной духовной культуры человека и общества называют...</p> <p>1. искусство. 2. науку. 3. мифологию. 4. философию.</p> <p>9.Когда философия учит ничего сразу не принимать и не отвергать без глубокого самостоятельного размышления и анализа, то её деятельность связана с функцией.</p>	<p>(личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</p>
---	---

	<p>1. прогностической. 2. критической. 3. аксиологической. 4. мировоззренческой. 10.Выдающийся мыслитель и учёный Античности, создатель «Лицея»– ... 1. Эпикур. 2. Платон. 3. Аристотель. 4.Демокрит.</p>	
23.	<p>1. Понятие «бытие» и «небытие» ввёл древнегреческий философ... 1. Аристотель. 2. Сократ. 3. Эпикур. 4.Парменид. 2.Согласно Ф.Аквинскому бытие и сущность... 1. никогда не совпадают. 2. совпадают в человеке. 3. совпадают в Боге. 4. совпадают в природных явлениях. 3.Начало материалистической традиции в русской философии положил... 1. Трубецкой Н.С. 2. Сковорода Г.С. 3. Ломоносов М.В. 4 Десницкий С.Е. 4. Первые представления о философии на Руси сложились после... 1. принятия христианства. 2. возвышения Московского государства. 3. монголо-татарского ига. 4. составления «Русской правды». 5.Направление современной западной философии, обосновывающее понимание как метод познания, называется... 1. персонализмом. 2. номинализмом. 3. герменевтикой. 4. структурализмом.</p>	<p>ИД-2УК-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>
24.	<p>1.Первоначало, первопричина и носитель всего существующего – это... 1. Вселенная. 2. природа. 3. элементарные частицы. 4. субстанция. 2.То, что существует само по себе и не зависит ни от чего другого, философы называют... 1. атрибутом.</p>	<p>ИД-3УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и</p>

<p>2. субстанцией. 3. причиной. 4. субстратом.</p> <p>3.Пространство есть порядок вещей, считает концепция.</p> <p>1. реляционная. 2. субъективно-идеалистическая. 3. субстанциальная. 4. объективно-идеалистическая.</p> <p>4.Присущая человеку способность целенаправленно и обобщённо воспроизводить действительность в идеальной форме обозначается понятием...</p> <p>1. интроспекция. 2. ощущение. 3. сознание. 4. психика.</p> <p>5.Формой рационального познания является...</p> <p>1. ощущение. 2. восприятие. 3. понятие. 4. представление.</p> <p>6.Вопрос об отношении знания к объективной реальности есть вопрос о (об)...</p> <p>1.уровнях познания. 2.средствах познания. 3. истине. 4. форме познания.</p> <p>7.Козволюция – это...</p> <p>1. совместное, взаимосогласованное развитие природы и человека. 2. современная теория эволюции. 3. совместное развитие Востока и Запада. 4. взаимодействие индивида и общества.</p> <p>8.Общественный прогресс связывает с достижениями науки...</p> <p>1. сциентизм. 2.антисциентизм. 3. либерализм. 4. прагматизм.</p> <p>9.Типичным образованием глобального коммуникационного поля является...</p> <p>1. субкультура. 2. маргинальная культура. 3. национальная культура. 4. поп-культура.</p> <p>10.Смысл жизни человека, по мнению стоиков, состоит в...</p> <p>1.стремлении бороться за справедливый общественный порядок.</p>	<p>требований рынка труда</p>
---	-------------------------------

	<p>2. умения наслаждаться жизнью.</p> <p>3. стремлении отказаться от всех общественных обязанностей.</p> <p>4. умения мужественно и достойно подчиниться судьбе.</p>	
25.	<p>1. Учение, согласно которому сущность человека в своей действительности есть ансамбль общественных отношений, есть...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. экзистенциализм. 2. марксизм. 3. неокантианство. 4. неопозитивизм. <p>2. Глобальная проблема, проявившая себя в XXI веке – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. освоение космоса. 2. международный терроризм. 3. угроза пандемии СПИДа. 4. предотвращение мировой термоядерной войны. <p>3. Философия первоначально понималась как...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наука о человеке. 2. любовь к мудрости. 3. учение об абсолютной истине. 4. душа культуры. <p>4. Функция философии «подвергать всё сомнению» именуется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. культурно-воспитательной. 2. критической. 3. мировоззренческой. 4. аксиологической. <p>5. В искусстве, в отличие от философии опыт транслируется в...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. образах. 2. экспериментах. 3. гипотезах. 4. теориях. <p>6. Заслуга софистов состоит в том, что они...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выдвинули на первый план проблему материи. 2. выдвинули на первый план проблему человека. 3. выдвинули на первый план проблему «физиса». 4. открыли первый университет. <p>7. Истинное бытие по Платону есть...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мир эйдосов. 2. человеческое существование. 3. Космос. 4. разум человека. <p>8. Какое из высказываний является верным?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Первые философы – милетцы полагали, что первоначалом всех вещей является вода, воздух или огонь. 2. Философы милетской школы первыми поставили вопрос о том единстве, что стоит за многообразием существующих 	<p>ИД-4_{УК-6}</p> <p>Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>

	<p>вещей в мире.</p> <p>9. «Бритва Оккама» отражает содержание принципа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «возлюби ближнего своего как самого себя». 2. «нет ничего помимо Бога и Бог есть бытие». 3. «всё сущее есть благо». 4. «не следует умножать сущности сверх необходимого». <p>10. В основе натурфилософии Возрождения лежит...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. солипсизм. 2. теизм. 3. деизм. 4. пантеизм. 	
26.	<p>1. «Ощущения без понятий слепы, а понятия без ощущений пусты», – считал...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. У.Оккам. 2. Демокрит. 3. И.Кант. 4. Н.Макиавелли. <p>2. В основе философских систем французских просветителей была...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. религиозная картина мира. 2. механистическая картина мира. 3. мифологическая картина мира. 4. релятивистская. <p>3. Первым теоретиком диалектического материализма в России был...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. П.Я. Чаадаев. 2. Г.Г. Шпет. 3. Г.В. Плеханов. 4. П.А. Флоренский. <p>4. Создателем религиозно-философского учения о всеединстве в русской философии был...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соловьёв В.С. 2. Герцен А.И. 3. Чернышевский Н.Г. 4. Бакунин М.А. <p>5. Характерной чертой философии постмодернизма является...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. исторический оптимизм. 2. рационализм. 3. замена объективной реальности знаково-символическими картинами мира. 4. исследование предельных основ бытия. <p>6. Человек обретает свою сущность, уже существуя, – считают представители...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. экзистенциализма. 2. позитивизма. 3. неотомизма. 4. герменевтики. <p>7. Внутреннее упорядоченное множество</p>	<p>ИД-5_{УК-6}</p> <p>Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>

	<p>взаимосвязанных элементов называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. системой. 2. схемой. 3. совокупностью. 4. суммой. <p>8. «Пространство и время – это свойства не вещей, но лишь нашего сознания»,– доказывают сторонники...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. субъективного идеализма. 2. релятивизма. 3. объективного идеализма. 4. материализма. <p>9.Реляционная концепция пространства и времени находит подтверждение в ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. теории относительности А.Эйнштейна. 2. геометрии Евклида. 3. атомизме Демокрита. 4. классической механике И.Ньютона. <p>10.В структуру сознания включается...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. темперамент. 2. рефлексy. 3. инстинкты. 4. воля и эмоции. 	
27.	<p>1. Какой норматив бега на 1 км у мужчин для студентов вуза?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1,1-1,3 (мин. с). 2. 3,1-3,3 (мин. с). 3. 5,1-5,3 (мин. с). 4. 7,1-7,3 (мин. с). 	<p>ИД-1_{УК-7}</p> <p>Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p>
28.	<p>1. Какого норматива не существует для студентов вуза?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бег 500 м для женщин. 2. Плавание 100 м у женщин. 3. Бег на лыжах 5 км у мужчин. 4. Приседание на одной ноге с опорой на стену у мужчин. 	<p>ИД-2_{УК-7}</p> <p>Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
29.	<p>1. Что не относится к индивидуальным средствам защиты?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. автономные воздушные выключатели. 2. перчатки. 3. резиновые коврики. 4. изолированные рукоятки. 	<p>ИД-1_{УК-8}</p> <p>Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p>

	<p>2. Пыль, шум, вибрации, связанные с технологическими процессами, являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. профессиональными болезнями. 2. профессиональными вредностями. 3. профессиональными рисками. 4. все варианты верны. <p>3. Индивидуальные средства защиты органов дыхания – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фильтрующий противогаз. 2. защитный костюм (ОЗК). 3. противорадиационное укрытие. 4. убежище. 	
30.	<p>1. Закрытое механическое повреждение мягких тканей и органов без видимого нарушения их анатомической целостности, сопровождающееся болью, припухлостью, кровоизлиянием, нарушением функции, называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. переломом. 2. растяжением. 3. вывихом. 4. ушибом. <p>2. Комплекс общеврачебных мероприятий, ослабляющий последствия поражения и устраняющий угрозу жизни, предупреждающий опасные осложнения и подготавливающий поражённых к дальнейшей эвакуации, называется _____ помощью.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. первой врачебной. 2. первой медицинской. 3. квалифицированной медицинской. 4. неотложной медицинской. <p>3. В оказании первой медицинской помощи при переломах и повреждениях суставов главным является...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. транспортировка в больницу. 2. прикладывание холодного предмета. 3. надёжная иммобилизация. 4. обеспечение покоя. <p>4. Восстановление жизненно важных функций организма, прежде всего, дыхания и кровообращения, называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. реабилитацией. 2. реанимацией. 3. компенсацией. 4. агонией. <p>5. Комплекс срочных мероприятий, направленных на сохранение жизни и здоровья пострадавших при травмах, несчастных случаях, отравлениях и внезапных заболеваниях на месте происшествия, называется _____ помощью.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. первой врачебной. 	<p>ИД-2_{ук-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>

	<p>2. первой медицинской.</p> <p>3. квалифицированной медицинской.</p> <p>4. неотложной медицинской.</p> <p>6. Медицинская помощь при внезапных острых заболеваниях, травмах, отравлениях или резком ухудшении состояния здоровья, оказываемая на дому врачами станций скорой и неотложной медицинской помощи, называется _____ медицинской помощью.</p> <p>1. первой.</p> <p>2. неотложной.</p> <p>3. квалифицированной.</p> <p>4. специализированной.</p> <p>7. Установите правильную последовательность осуществления первой медицинской помощи при ранении конечности.</p> <p>1. приподнять конечность и прижать артерию; наложить кровоостанавливающий жгут; накрыть рану чистой салфеткой; вызвать скорую помощь.</p> <p>2. наложить кровоостанавливающий жгут; накрыть рану чистой салфеткой; вызвать скорую помощь; приподнять конечность и прижать артерию.</p> <p>3. накрыть рану чистой салфеткой; вызвать скорую помощь; приподнять конечность и прижать артерию; наложить кровоостанавливающий жгут.</p> <p>4. вызвать скорую помощь; приподнять конечность и прижать артерию; наложить кровоостанавливающий жгут; накрыть рану чистой салфеткой.</p>	
31.	<p>1. Противорадиационное укрытие защищает от:</p> <p>1. ударной волны, радиоактивного заражения.</p> <p>2. химического и бактериологического оружия.</p> <p>3. радиоактивного заражения; г) обычных современных средств поражения.</p> <p>2. Учёт специфики производства и изменений в производственном процессе на время чрезвычайных ситуаций называется:</p> <p>1. изменением технологии.</p> <p>2. прекращением производства.</p> <p>3. изучением и учётом технологического процесса.</p> <p>4. переключением на производство другой продукции.</p> <p>3. Ситуации, при которых в значительной степени нарушается нормальное функционирование системы устойчивости образовательных учреждений, называются:</p> <p>1. обычными.</p> <p>2. экстремальными.</p> <p>3. повседневными.</p> <p>4. техногенными.</p> <p>4. Средства коллективной и индивидуальной защиты относятся к:</p>	<p>ИД-Зук-8</p> <p>Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p>

	<p>1. средству производства БЖД. 2. средству оборудования БЖД. 3. средству обеспечения БЖД. 4. средству управления БЖД. 5. Что относится к внешним причинам возникновения ЧС: 1. конструкторские недоработки. 2. б) сложные технологии. 3. стихийные бедствия. 4. физический износ оборудования. 6. Ураган – это: 1. ветер разрушительной силы и значительной продолжительности, скорость которого превышает 32 м/с. 2. движение воздуха относительно земной поверхности со скоростью или горизонтальной составляющей свыше 14 м/с. 7. В каком году было создано Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий? 1. в 1992 г. 2. в 1993 г. 3. в 1994 г. 8. Какие задачи выполняет РСЧС в режиме повседневной деятельности? 1. оперативное управление ходом аварийно-спасательных и других неотложных работ. 2. подготовку к конкретным ЧС и смягчению их последствий. 3. наблюдение и контроль за состоянием природной среды и потенциально опасных объектов. 9. На какой режим работы переходит РСЧС при ухудшении радиационной, химической или сейсмической обстановки? 1. повседневной деятельности. 2. повышенной готовности. 3. чрезвычайный режим.</p>	
32.	<p>1. Все чрезвычайные ситуации классифицируются на чрезвычайные ситуации ... 1. природного и техногенного характера. 2. естественного (природного), антропогенного, экологического и социального характера. 3. конфликтные и бесконфликтные. 4. естественного (природного) и антропогенного происхождения. 2. К основным классификационным признакам чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера относятся... 1. людские потери, продолжительность действия.</p>	<p>ИД-4_{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>

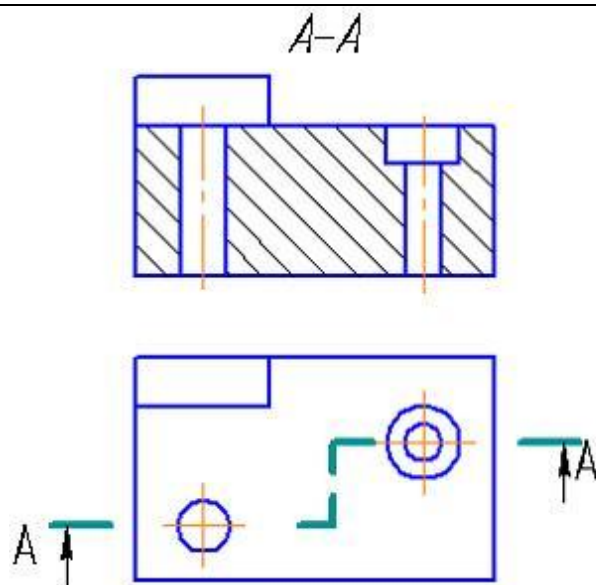
<p>2. источники чрезвычайной ситуации, масштаб распространения.</p> <p>3. масштаб распространения, степень внезапности, скорость распространения, характер происхождения.</p> <p>4. материальный ущерб, характер происхождения.</p> <p>3. Нарушение пределов безопасной эксплуатации, при котором произошёл выброс радиоактивных продуктов или ионизирующего излучения за предусмотренные границы в количестве, не превышающем установленное значение, называется:</p> <p>1. радиационной катастрофой.</p> <p>2. повышением уровнем радиации.</p> <p>3. радиационной аварией.</p> <p>4. радиоактивным загрязнением окружающей среды.</p> <p>4. Поражающим фактором ядерного взрыва, воздействие которого может вызвать ожоги кожи, поражение глаз человека и пожары, является:</p> <p>1. ударная волна.</p> <p>2. проникающая радиация.</p> <p>3. световое излучение.</p> <p>4. электромагнитный импульс.</p> <p>5. Химическое оружие – это оружие массового поражения, действие которого основано на...</p> <p>1. применение химических соединений.</p> <p>2. изменении состава воздушной среды в зоне заражения.</p> <p>3. применении биологических средств.</p> <p>4. токсических свойствах некоторых химических веществ.</p> <p>6. Эвакуация – это:</p> <p>1. вывод (вывоз) населения из очага поражения или из зоны чрезвычайной ситуации.</p> <p>2. вывод населения из очага бактериологического заражения.</p> <p>3. организованный вывод (вывоз) населения, не занятого в производстве (в том числе учащихся), из городов в загородную зону.</p> <p>4. вывод населения из зоны чрезвычайной ситуации</p> <p>7. Средства коллективной защиты – это:</p> <p>1. инженерные сооружения гражданской обороны, защищающие от оружия массового поражения и других современных средств нападения.</p> <p>2. средства защиты органов дыхания и кожи.</p> <p>3. инженерные сооружения гражданской обороны, защищающие от современных средств нападения.</p> <p>4. лёгкие сооружения для защиты населения от побочного действия атмосферы.</p> <p>8. РСЧС создана с целью ...</p> <p>1. прогнозирование чрезвычайных ситуаций на территории Российской Федерации и организации проведения аварийно- спасательных работ.</p>	
---	--

	<p>2. объединение усилий органов центральной и исполнительной власти, субъектов Российской Федерации, городов и районов, а так же организации, их сил и средств для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.</p> <p>3. обеспечение организованного вывоза (вывода) неработающего населения в загородную зон.</p> <p>4. обеспечение первоочередного жизнеобеспечения жизни населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях.</p>	
33.	<p>1. Как классифицируются моечные машины в зависимости от характера протекания процесса мойки?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Непрерывно действующие. 2. Периодически действующие. 3. Дезинфицирующие. 4. Смачивающие. <p>2. Какие параметры конструкции моечной машины влияют на её производительность?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ширина рабочей части транспортера. 2. Время отмочки сырья. 3. Глубина ванны. 4. Скорость транспортера. <p>3. Продолжительность полного цикла работы автоклава описывается формулой - $\tau = \tau_0 + \tau_1 + \tau_2 + \tau_3 + \tau_4$, где τ_0, τ_1, τ_2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. время загрузки автоклава, повышения температуры, собственно стерилизации. 2. время установки крышки, повышения температуры, собственно стерилизации. 3. время снижения давления в автоклаве, охлаждения банок и их выгрузки. 4. время стерилизации, охлаждения банок, разгрузки автоклава. <p>4. Расход теплоты на нагрев автоклава зависит:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. от температуры стерилизации. 2. от массы автоклава. 3. от температуры пара. 4. от начальной температуры автоклава. <p>5. Общий расход пара за один цикл работы автоклава описывается формулой $D = D_1 + D_2$, где D_1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. D_1 - расход пара в первый период нагрева автоклава. 2. D_1 - расход пара в период стерилизации. 3. D_1 - расход пара в период охлаждения автоклава. 4. D_1 - расход пара в период выгрузки продукта из автоклава. <p>6. Различают гомогенизаторы следующих видов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ультразвуковые. 2. клапанные. 	<p>ИД-1_{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p>

<p>3. вибрационные.</p> <p>4. дисковые.</p> <p>7. Основным узлом клапанного гомогенизатора является...</p> <p>1. насос высокого давления.</p> <p>2. манометрическое устройство.</p> <p>3. предохранительный клапан.</p> <p>4. гомогенизирующая головка.</p> <p>8. Производительность плунжерного гомогенизатора зависит...</p> <p>1. от диаметра и хода плунжера.</p> <p>2. от материала клапана.</p> <p>3. от угловой скорости вращения коленчатого вала.</p> <p>4. от числа плунжеров.</p> <p>9. Какую функцию выполняет протирочная машина?</p> <p>1. Разделение сырья на жидкую с мякотью и твердую фракции.</p> <p>2. Выделения только жидкой фракции.</p> <p>3. Выделения только твердой фракции.</p> <p>4. Выделения мякоти.</p> <p>10. К недостаткам конструкции протирочных машин можно отнести...</p> <p>1. невысокую эксплуатационную надежность.</p> <p>2. низкое качество готового продукта.</p> <p>3. низкую удельную протирочную способность.</p> <p>4. низкую производительность.</p> <p>11. Что характеризует процесс дробления?</p> <p>1. Уменьшение размеров тел с приданием им определенной формы.</p> <p>2. Уменьшение размеров тел без придания им определенной формы.</p> <p>3. Процесс разделения тел на части под действием механических сил или тепла.</p> <p>4. Уменьшение размеров тел с изменением прочности материала.</p> <p>12. Для какого вида резания удельное давление ножа на материал будет минимальным?</p> <p>1. При наклонном резании.</p> <p>2. При нормальном резании.</p> <p>3. При скользящем резании.</p> <p>4. При резании с трансформированным углом заточки.</p> <p>13. Какой вид мешалок применяется для перемешивания вязких сред?</p> <p>1. Пропеллерная.</p> <p>2. Турбинная.</p> <p>3. Лопастная.</p> <p>4. Якорная.</p> <p>14. Какой показатель характеризует процесс фильтрование материала?</p>	
---	--

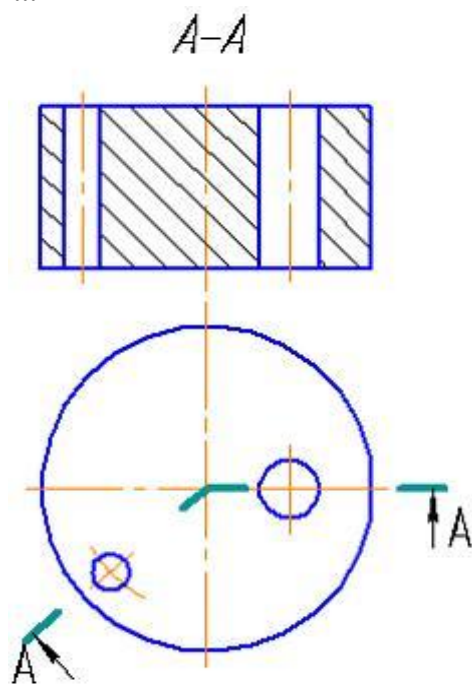
	<p>1. Время фильтрования. 2. Скорость фильтрования. 3. Количество фильтрата. 4. Качество очистки.</p> <p>15. Что является движущей силой процесса фильтрования?</p> <p>1. Разность температур. 2. Разность давлений. 3. Разность концентраций. 4. Разность объема.</p> <p>16. Процесс массопередачи, при котором вещества переходят из газовой или жидкой фазы в твердую, называется...</p> <p>1. экстракцией. 2. абсорбцией. 3. ректификацией. 4. адсорбцией.</p> <p>17. Какие виды влаги удаляются при сушке сырья?</p> <p>1. Свободная. 2. Адсорбционная. 3. Капиллярная. 4. Химически связанная.</p> <p>18. Процесс сушки сырья в вакууме в замороженном состоянии называется...</p> <p>1. конвективной сушкой. 2. диэлектрической сушкой. 3. сублимационной сушкой. 4. радиационной сушкой.</p> <p>19. Какой процесс осуществляется в барабанной сушилке?</p> <p>1. Кондуктивная сушка. 2. Конвективная сушка. 3. Сублимационная сушка. 4. Лучевая сушка.</p> <p>20. На какой установке наименьший удельный расход греющего пара?</p> <p>1. Однокорпусной нагревательной установке. 2. Двухкорпусной нагревательной установке. 3. Трехкорпусной нагревательной установке. 4. Четырехкорпусной нагревательной установке.</p>	
34.	<p>1. Согласно Трудовому кодексу РФ работодателем в РФ может быть:</p> <p>1. только физическое лицо. 2. только юридическое лицо. 3. физическое или юридическое лицо.</p> <p>2. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:</p> <p>1. 40 часов в неделю. 2. 45 часов в неделю.</p>	<p>ИД-1_{ОПК-2} Использует существующие нормативные правовые акты и оформляет специальную документацию в соответствии с направленностью</p>

<p>3. 35 часов в неделю.</p> <p>3. Какой вид отдыха не предусмотрен российским трудовым законодательством:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. перерывы в течение рабочего дня (смены). 2. ежедневный (междусменный) отдых. 3. перерывы на социальную адаптацию. 4. выходные дни (еженедельный непрерывный отдых). 5. нерабочие праздничные дни. 6. отпуска. <p>4. Какой вид дисциплинарного взыскания отсутствует в Трудовом кодексе РФ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. замечание. 2. принудительная отработка. 3. выговор. 4. увольнение по соответствующим основаниям. <p>5. Одна из отраслей российского права, призванная регулировать отношения между работодателем и работником по поводу использования способностей работника к труду называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. трудовое право. 2. гражданское право. 3. административное право. <p>6. Преимущественное право оставления на работе при сокращении штата имеют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работники с более высокой производительностью труда. 2. Работники, имеющие государственные награды. 3. Инвалиды. <p>7. Функции трудового права:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охранительная и защитительная. 2. Социальной справедливости. 3. Регулирование отношений по использованию чужого труда. <p>8. Время простоя по вине работодателя:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. не оплачивается. 2. оплачивается в размере 2/3 от заработной платы. 3. оплачивается в размере 25% от средней заработной платы. 4. выплачивается полная заработная плата. <p>9. Трудовой договор заключается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лично гражданином. 2. По доверенности, заверенной нотариусом. 3. Через посредника. <p>10. Испытание при приеме на работу не устанавливается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Если работник ранее занимал аналогичную должность. 2. Несовершеннолетним гражданам. 3. Если работник не согласен с условием испытания. <p>11. Изображение, показанное на чертеже буквами А-А, называется ...</p>	<p>профессиональной деятельности</p>
---	--------------------------------------



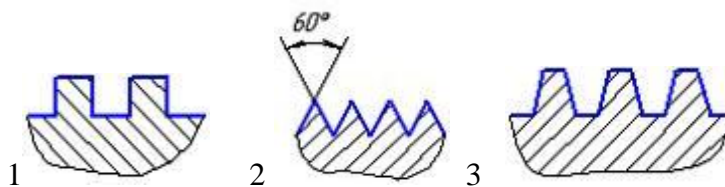
1. сложным ступенчатым разрезом.
2. наложенным сечением.
3. местным разрезом.

12. Изображение, показанное на чертеже буквами А-А, называется...

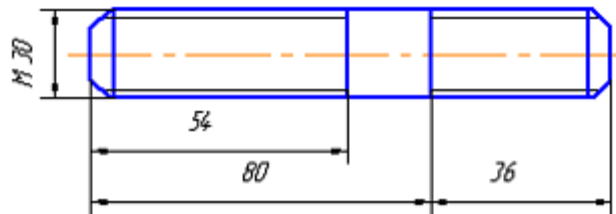


1. сложным ломаным разрезом.
2. простым горизонтальным разрезом.
3. вынесенным сечением.

13. Резьба с нестандартным профилем изображена на рисунке...

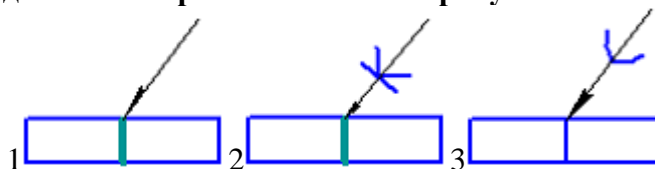


14. Изображенной на чертеже шпильке соответствует обозначение



1. шпилька M30 × 80.
2. шпилька M30 × 54.
3. шпилька M30 × 116.

15. Соединение сваркой показано на рисунке...



16. Верным является следующее утверждение: при нанесении размеров на чертежах деталей....

1. каждый размер наносится только один раз.
2. размеры на чертеже можно повторять.
3. размеров на чертеже должно быть как можно больше.

17. При выполнении рабочих чертежей деталей масштаб изображений должен быть...

1. принят в соответствии со стандартом.
2. уменьшенным в несколько раз.
3. увеличенным в несколько раз.

18. На сборочном чертеже не проставляют размеры...

1. фасок.
2. присоединительные.
3. габаритные.

19. Детализирование сборочного чертежа - это ...

1. разработка чертежей отдельных деталей по сборочному чертежу.
2. мысленное расчленение сборочной единицы на отдельные детали.
3. подетальное описание изделия по его сборочному чертежу.

20. Стандартные изделия в спецификации записываются...

1. в алфавитном порядке.
2. с начала те, которые входят в главное изображение.
3. в том порядке, в каком они встречаются в сборочном чертеже при чтении его слева направо.

35.	<p>1. Что такое «Охрана труда»?</p> <p>1. Комплекс организационных и технических мероприятий и средств, обеспечивающих защиту человека и животных от вредных и опасных производственных факторов.</p> <p>2. Прикладная наука о сохранении жизни и здоровья человека в среде обитания, призванная выявлять и идентифицировать опасные и вредные производственные факторы, разрабатывать и внедрять способы защиты человека, снижающие воздействие данных факторов до приемлемых значений, а также вырабатывать меры по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.</p> <p>3. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.</p> <p>2. Показатель тяжести травматизма характеризуется как...</p> <p>1. средняя длительность нетрудоспособности, приходящаяся на 1 несчастный случай.</p> <p>2. Средняя длительность нетрудоспособности из расчёта на 1000 работающих за определённый период времени.</p> <p>3. Число несчастных случаев из расчёта на 1000 работающих за определённый период времени (обычно за год).</p> <p>4. Число несчастных случаев, приходящихся на 1000 работающих за определённый период.</p> <p>3. Право каждого гражданина на охрану здоровья от неблагоприятного воздействия окружающей природной среды может быть реализовано через участие в...</p> <p>1. экологическом лицензировании.</p> <p>2. экологическом страховании.</p> <p>3. экологическом аудите.</p> <p>4. общественном экологическом контроле.</p> <p>4. Выплата компенсаций при возникновении производственных травм и профессиональных заболеваний относится к _____ мероприятиям.</p> <p>1. инженерно-техническим.</p> <p>2. социально-экономическим.</p> <p>3. лечебно-профилактическим.</p> <p>4. санитарно-гигиеническим.</p> <p>5. Оздоровительные мероприятия, направленные на профилактику неблагоприятного влияния профессиональной вредности на организации разделяются на...</p> <p>1. технические.</p> <p>2. медико-профилактические.</p>	<p>ИД-1_{ОПК-3}</p> <p>Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>
-----	---	--

	<p>3. технические и медико-профилактические.</p> <p>4. не разделяются.</p> <p>6. Класс профессионального риска устанавливается с целью:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. определения затрат на производство. 2. определения затрат на выплату компенсаций. 3. определения затрат на мероприятия по безопасности труда. <p>7. Интегральный показатель профессионального риска оценивается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. для отнесения отраслей экономики к определенной группе. 2. для отнесения отраслей экономики к определенному классу. 3. для отнесения отраслей экономики к определенному уровню. <p>8. Что выражает профессиональный риск?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Состояние условий труда и их воздействие на работающих. 2. Воздействие на работающих одного или нескольких факторов риска. 3. Вероятность нарушения здоровья при воздействии фактора риска. <p>9. Классификация условий для человека в среде обитания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. комфортные, допустимые, опасные, чрезвычайно опасные. 2. комфортное, опасное, угроза для жизни. 3. допустимое, чрезвычайное, недопустимое; г) допустимое, опасное, вредные. <p>10. Основное понятие, характеризующее степень защищенности от влияния риска является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. безопасность. 2. средство коллективной защиты. 3. средства индивидуальной защиты. 4. защитная мера. <p>11. Для снижения поступления в атмосферу загрязняющих веществ необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ликвидировать источники загрязнения. 2. заменить оборудование. 3. закрыть предприятие. <p>12. Для снижения травматизма на предприятии необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разработать дополнительные мероприятия. 2. устранить нарушения по технике безопасности. 3. провести замену оборудования. 	
36.	<p>1. Вычислите потенциально возможную урожайность пшеницы, если запас продуктивной влаги в метровом слое почвы составил 160 мм, сумма осадков за,</p>	<p>ИД-1_{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии</p>

	<p>вегетационный период 220 мм, коэффициент водопотребления 800 т/т.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 29,3ц/га. 2. 47.5 ц/га V. 3. 39,4 ц/га. <p>2. Определить биологический урожай пшеницы ц/га, если количество колосьев составляет 280 шт/м², количество зерен в одном колосе – 31 шт., масса 1000 зерен – 34 гр.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 20 ц/га. 2. 29, 4 ц/га V. 3. 32,5 ц/га. <p>3. Определить норму высева семян пшеницы кг/га, если штучная норма равна 6 млн. всхожих зерен на гектар, посевная годность 95%, масса 1000 зерен – 34 гр.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 150,8 кг/га. 2. 200,0 кг/га. 3.214,7 кг/га V. <p>4. Какие требования предъявляются к качеству посевного материала?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чистота семян V. 2. Выравненность. 3. Натура. <p>5. Перечислите культуры, которые не выносят повторных посевов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. лен V. 2. кукуруза. 3. картофель. <p>6. Назовите корнеопрысковые сорняки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. бодяк полевой V. 2. пырей ползучий. 3. овсюг. <p>7. Назовите морфологические признаки почв.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. окраска V. 2. вязкость. 3. скважность. <p>8.В каких единицах измеряется запас воды в почве?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мм V. 2. %. 3. кг/га. <p>9. Технологические процессы при обработке почвы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.изменение строения пахотного слоя. 2.уничтожение сорных растений. 3. оборачивание V. <p>10. От чего зависит заделка семян пшеницы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. от величины колеоптиляV. 2. от гранулометрического состава почвы. 3. от засоренности почвы. 	<p>в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p>
37.	1. В каком случае проводят экспериментальные	ИД-1 _{ОПК-5}

<p>исследования по испытанию оборудования на перерабатывающем предприятии?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перед началом эксплуатации оборудования на предприятии. 2. При использовании нетрадиционных видов сырья. 3. При быстрой поломке рабочего органа. 4. Для улучшения качества выполнения работы. <p>2. Какие категории работников перерабатывающего предприятия проводят экспериментальные исследования по испытанию машин и оборудования?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операторы технологической линии. 2. Наладчики. 3. Технологи. 4. Мастера. <p>3. Какие категории работников перерабатывающего предприятия проводят анализ результатов экспериментальных исследований по испытанию машин и оборудования?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операторы технологической линии. 2. Наладчики. 3. Технологи. 4. Инженерно-технический персонал. <p>4. Какая величина погрешности экспериментальных исследований по испытанию машин и оборудования считается нормальной?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Менее 5 %. 2. 5-10 %. 3. 10-15 %. 4. Более 15 %. <p>5. Какая формулировка цели экспериментального исследования по испытанию протирочной машины наиболее целесообразна?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение размера частиц после протирания. 2. Определение частоты появления дефектов обработки. 3. Определение общего количества бракованной продукции. <p>6. Какой параметр целесообразно изменять при экспериментальном исследовании качества работы протирочной машины?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рабочий зазор. 2. Температуру подаваемого сырья. 3. Направление вращения электродвигателя. 4. Материал корпуса машины. 4. Определение оптимального технологического режима эксплуатации машины. <p>7. Что обычно регулируют при экспериментальном исследовании режимов эксплуатации куттера?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Частоту вращения ножевого вала. 2. Частоту вращения чаши. 	<p>Участвует в экспериментальных исследованиях по испытанию сельскохозяйственной техники</p>
--	--

	<p>3. Количество устанавливаемых ножей. 4. Все перечисленные параметры.</p> <p>8. При проведении экспериментальных исследований по испытанию куттера в последнюю очередь в оборудование загружают...</p> <p>1. говядину. 2. шпик. 3. пряности. 4. нитрит натрия.</p> <p>9. Как изменяется температура фарша сырокопченых колбас при экспериментальном исследовании по испытанию куттера?</p> <p>1. Не изменится. 2. Уменьшится. 3. Увеличится на 1-2 градуса. 4. Увеличится более, чем на 2 градуса.</p> <p>10. Какова рекомендуемая продолжительность одного этапа обработки фарша в куттере при экспериментальном исследовании?</p> <p>1. Не более 30 с. 2. Не более 12 мин. 3. Не более 1 ч. 4. Не более 3 суток.</p>	
38.	<p>1. Под эффективностью и экономичностью понимают:</p> <p>1. использование эффективных орудий труда. 2. получение максимально возможного из доступных ограниченных ресурсов. 3. применение высококвалифицированных рабочих кадров. 4. автоматизация производства.</p> <p>2. Факторы, не влияющие на уровень эффективности капитальных вложений:</p> <p>1. уровень трудоемкости продукции, подлежащей выпуску. 2. снижение материалоемкости строительной продукции. 3. уровень фондоотдачи основных производственных фондов. 4. уровень квалификации управленческого аппарата.</p> <p>3. Дисконтирование – это:</p> <p>1. операция приведения разновременных величин к одному моменту времени. 2. операция приведения разновременных величин к постоянной величине. 3. операция суммирования разновременных величин. 4. операция по сокращению разновременных затрат.</p> <p>4. Прибыль от внедрения инженерного решения определяется сопоставлением:</p> <p>1. цены и себестоимости продукции. 2. себестоимости и капитальных вложений. 3. стоимости материалов и их расхода. 4. стоимости заработной платы и количества рабочих.</p>	<p>ИД-1_{ОПК-6} Использует базовые знания экономики и определяет экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p>

	<p>5. Сравнительный годовой экономический эффект определяется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разностью себестоимости продукции. 2. разностью затрат на материалы. 3. разностью приведенных затрат. 4. разностью затрат на эксплуатацию машин. <p>6. В качестве минимальной ставки дисконтной нормы (нормы дохода на капитал) не принимают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. банковский процент по депозитным вкладам. 2. уровень инфляции. 3. доходность акций коммерческого капитала. 4. норму рентабельности капитала. <p>7. Показатель рентабельности определяется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. отношением себестоимости продукции к затратам на ее производство. 2. отношением прибыли (прироста прибыли) к произведенным капиталовложениям. 3. отношением капитальных затрат к себестоимости. 4. отношением прибыли к себестоимости. <p>8. В капитальные затраты не включаются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. стоимость приобретаемого оборудования, машин, механизмов, инструмента, инвентаря. 2. стоимость проектно-изыскательских работ. 3. стоимость экспертизы проекта и пусконаладочных работ. 4. стоимость заработной платы рабочих. <p>9. Учет фактора времени в расчетах экономической эффективности капитальных вложений необходим когда:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. строительство объекта или его части завершено в установленные сроки. 2. строительство объекта или его части завершено позже установленного срока. 3. строительство объекта или его части завершено раньше установленного срока. 4. всегда. <p>10. Какой из перечисленных показателей не входит в систему частных показателей эффективности?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. производительность труда. 2. рентабельность. 3. фондоотдача. 4. приведенный эффект. 	
39.	<p>1. Какой основной вид машинных процессов используется в механизированных линиях хранения и переработки сельскохозяйственной продукции?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ручной. 2. частично механизированный. 3. автоматизированный. 4. автоматический 	<p>ИД-1_{ПКР-10} Обеспечивает эффективное использование машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

<p>2. Промежуток времени, по истечении которого машина выполняет все действия, необходимые для переработки продукции, называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кинематическим циклом. 2. технологическим циклом. 3. рабочим циклом. 4. автоматическим циклом. <p>3. Промежуток времени между выпуском двух следующих один за другим продуктов, называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. производственным циклом. 2. рабочим циклом. 3. ритмом потока. 4. ритмом рабочего места. <p>4. Если в производственном процессе коэффициент ритма рабочего места меньше коэффициента ритма потока, то...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рабочий будет простаивать в ожидании следующей продукции. 2. рабочий не будет успевать в обработке продукции и затормозит работу на всех последующих рабочих местах. 3. рабочий не будет простаивать и не затормозит работу на всех последующих рабочих местах. 4. не влияет на производственный процесс. <p>5. Кто отвечает за качество настроек оборудования технологической линии?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аппаратчик. 2. Наладчик. 3. Технолог. 4. Мастер. <p>6. Как оценивают качество работы протирачной машины?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. По производительности. 2. По энергоемкости. 3. По занимаемой площади. 4. По однородности протираемых частиц. <p>7. Степень измельчения мясного сырья в волчке регулируют изменением...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. угла заточки ножей. 2. диаметра отверстий сменных решеток. 3. зазора в режущих парах. 4. скорости подачи сырья к режущим парам. <p>8. Каким способом увеличивают степень измельчения сырья в куттере?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличением частоты вращения ножей. 2. Увеличением расстояния между серповидными ножами. 3. Уменьшением частоты вращения чаши. 4. Уменьшение объема чаши. <p>9. Какие операции колбасного производства выполняют в универсальной термокамере?</p>	
---	--

<p>1. Варка, бланширование, копчение. 2. Обжарка, варка, копчение. 3. Обжарка, бланширование, копчение. 4. Варка, копчение, подмораживание.</p> <p>10. Перепускной клапан пластинчатой пастеризационно-охладительной установки срабатывает при...</p> <p>1. резком повышении температуры молока. 2. температуре стерилизации молока. 3. температуре пастеризации молока. 4. температуре ниже температуре пастеризации молока.</p> <p>11. Какое оборудование наиболее эффективно измельчает комбикормовое сырье?</p> <p>1. Молотковая дробилка. 2. Вальцовая дробилка. 3. Вальцовый станок. 4. Обоечная машина.</p> <p>12. Какая обычно точность дозирования для весовых дозаторов?</p> <p>1. $\pm 10\%$. 2. $\pm 5\%$. 3. $\pm 0,5\%$. 4. $\pm 0,1\%$.</p> <p>13. Какие примеси выделяют в триерах-овсюгоотборниках?</p> <p>1. Длинные. 2. Короткие. 3. Легкие. 4. Магнитные.</p> <p>14. Какое количество примесей должно выделяться в дисковом триере?</p> <p>1. Не менее 40%. 2. 40-60%. 3. 60-80%. 4. Более 80%.</p> <p>15. Камнеотделительную машину устанавливают в технологической линии зерноочистительного отделения...</p> <p>1. после сепаратора. 2. перед сепаратором. 3. после увлажнителя. 4. перед увлажнителем.</p> <p>16. Какой способ обработки поверхности зерна применяют в обоечной машине?</p> <p>1. Сухой. 2. Мокрый. 3. Сухой и мокрый. 4. Вибрационный.</p> <p>17. Эффективность обоечных машин определяют...</p>	
---	--

<p>1. по изменению массы продукта на выходе. 2. по влажности. 3. по количеству неповрежденного зерна в 50 г навески. 4. по разности содержания битых зерен до и после машины.</p> <p>18. Какие виды деформации используют при измельчении зерна в вальцовом станке?</p> <p>1. Удар и истирание. 2. Раздавливание и истирание. 3. Сжатие и сдвиг. 4. Удар и сдвиг.</p> <p>19. Межвальцовый зазор в вальцовом станке А1-БЗ-2Н регулируют...</p> <p>1. приближения или удаления верхнего вальца относительно нижнего. 2. одновременным приближением и удалением верхнего и нижнего вальца. 3. приближением или удалением нижнего вальца относительно верхнего. 4. устанавливаются заводом-изготовителем.</p> <p>20. Для параллельной установки вальцов вальцового станка А1-БЗ-2Н регулируют положение вала...</p> <p>1. вначале одного затем другого конца нижнего вальца. 2. посередине вальцов. 3. вначале вальца. 4. вначале вальца и посередине.</p> <p>21. Как устанавливают привал и отвал вальцов вальцового станка?</p> <p>1. Вручную рукояткой. 2. Автоматически. 3. Полуавтоматически. 4. Устанавливается зазор заводом-изготовителем.</p> <p>22. Какое оборудование используют в драных системах сразу после вальцового станка?</p> <p>1. Рассев. 2. Магнитный сепаратор. 3. Обоечную машину. 4. Вымольную машину.</p> <p>23. Какое оборудование обеспечивает шелушение крупяного зерна?</p> <p>1. Вальцовый станок. 2. Вальцедековый станок. 3. Плющильный станок. 4. Вымольная машина.</p> <p>24. Основным технологическим требованием к вальцедековому станку является...</p> <p>1. Соотношение шелушенных и нешелушенных зерен. 2. Содержание шелушенных зерен к общей массе зерна. 3. Содержание оболочек в шелушенном зерне. 4. Содержание дробленого зерна.</p>	
--	--

<p>25. Какой параметр вальцедекового станка настраивают при эксплуатации?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скорость воздушного потока. 2. Температуру подаваемого пара. 3. Влажность подаваемого пара. 4. Рабочий зазор. <p>26. Что является недостатком тестомесильной машины периодического действия Т1-ХТ2А?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Большая доля ручного труда. 2. Необходимость специального пола. 3. Необходимость заглубления пола для размещения элементов привода. 4. Плохое качество замеса теста. <p>27. Главным критерием эффективности работы тестоделительных машин является...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. высокая производительность оборудования. 2. высокая точность деления. 3. отсутствие нагрева теста при работе. 4. малые габаритные размеры оборудования. <p>28. Какую операцию выполняют на тестозакаточной машине в последнюю очередь?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Округление теста. 2. Прокатка рулона. 3. Завертывание раскатанного теста в рулон. 4. Раскатывание округленного куска теста в блин. <p>29. Какую температуру поддерживают в шкафу расстойки?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 5-10°C. 2. 20-25°C. 3. 35-40°C. 4. 50-55°C. <p>30. Какова должна быть температура во второй (средней) зоне хлебопекарной печи?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 150-180°C. 2. 190-220°C. 3. 230-260°C. 4. 270-300°C. <p>31. Охлаждение и временное хранение сырого молока обычно проводят...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. в пластинчатых охладителях. 2. в пластинчатой пастеризационно-охладительной установке. 3. в молочных резервуарах. 4. во флягах. <p>32. Главным критерием эффективности работы пастеризационных установок является...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. высокая производительность оборудования. 2. высокая степень уничтожения патогенных микроорганизмов. 	
--	--

	<p>3. отсутствие растворения механических примесей при нагреве молочного продукта.</p> <p>4. малые габаритные размеры оборудования.</p> <p>33. Какую температуру поддерживают в секции пастеризации пластинчатой пастеризационно-охладительной установки при производстве пастеризованного молока?</p> <p>1. Менее 35°C.</p> <p>2. 35-45°C.</p> <p>3. 72-76°C.</p> <p>4. Более 80°C.</p> <p>34. С какой операции начинают обработку масляного пласта в текстураторе масла изготовителя?</p> <p>1. Промывка водой.</p> <p>2. Продавливание через решетки.</p> <p>3. Удаление воздуха.</p> <p>4. Удаление пахты..</p> <p>35. Что является рабочим органом распылительной сушилки?</p> <p>1. Барабан.</p> <p>2. Вальцы.</p> <p>3. Диск.</p> <p>4. Форсунки.</p> <p>36. Какой вид оборудования используют для первичного измельчения мясного сырья?</p> <p>1. Волчок.</p> <p>2. Куттер.</p> <p>3. Эмульсификатор.</p> <p>4. Коллоидная мельница.</p> <p>37. Рабочим органом фаршемешалки является...</p> <p>1. нож.</p> <p>2. шнек.</p> <p>3. поршень.</p> <p>4. лопасть.</p> <p>38. Какое оборудование наиболее целесообразно использовать при холодном копчении рыбы?</p> <p>1. Пароварочная камера.</p> <p>2. Коптильная камера.</p> <p>3. Обжарочная камера.</p> <p>4. Установка для электростатического копчения.</p>	
40.	<p>1. Какое количество пищевых добавок разрешено к применению при производстве пищевых продуктов в России?</p> <p>1. Менее 200 наименований.</p> <p>2. 200-300 наименований.</p> <p>3. 500 наименований.</p> <p>4. Более 500 наименований.</p> <p>2. Какой класс пищевых добавок маркируют E 100-E182?</p>	<p>ИД-1_{ПКР-11}</p> <p>Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и</p>

<p>1. Консерванты.</p> <p>2. Стабилизаторы.</p> <p>3. Эмульгаторы.</p> <p>4. Красители.</p> <p>3. Как называют группа веществ, применяемых для окрашивания пищевых продуктов?</p> <p>1. Подкислители.</p> <p>2. Подсластители.</p> <p>3. Спирт.</p> <p>4. Красители.</p> <p>4. Какие вещества несугарной природы придают пищевым продуктам сладкий вкус?</p> <p>1. Сорбит, ксилит, аспартам.</p> <p>2. Крахмал, меласса.</p> <p>3. Крахмал, патока.</p> <p>4. Крахмал, этанол.</p> <p>5. Какое пищевое сырье используют для производства пектина?</p> <p>1. Морские водоросли.</p> <p>2. Семена гуарового и рожкового дерева.</p> <p>3. Картофель и топинамбур.</p> <p>4. Свекла, тыква, яблоки, цитрусовые.</p> <p>6. Каррагинан относится к группе...</p> <p>1. гелеобразователей и загустителей.</p> <p>2. эмульгаторов.</p> <p>3. подкислителей.</p> <p>4. антиокислителей.</p> <p>7. На каком этапе производства вареной колбасы добавляют каррагинан?</p> <p>1. Посола и созревания.</p> <p>2. Куттерования и составления фарша.</p> <p>3. Наполнения оболочек фаршем.</p> <p>4. Варки колбас в варочных котлах.</p> <p>8. В каком виде не допускается внесение нитрита натрия в колбасный фарш?</p> <p>1. В виде порошка.</p> <p>2. В водном растворе.</p> <p>3. В рассоле.</p> <p>4. В любом виде.</p> <p>9. Какое оборудование обычно используют при необходимости внесения глутамата натрия в колбасный фарш?</p> <p>1. Дробилка.</p> <p>2. Волчок.</p> <p>3. Куттер.</p> <p>4. Варочный котел.</p> <p>10. Не рекомендуется использовать консервант бензоат натрия в пищевых продуктах, содержащих повышенное количество...</p>	<p>оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
---	---

	<p>1. поваренной соли. 2. кальция. 3. витамина С. 4. воды.</p> <p>11. В каком случае допускается использование биологически активной добавки в производственных условиях?</p> <p>1. Не прошедшей государственной регистрации. 2. Имеющей удостоверение о качестве и безопасности. 3. С истекшим сроком годности. 4. Без этикетки.</p> <p>12. В какой момент технологического процесса добавляют витамин С при производстве пастеризованного молока?</p> <p>1. Приемка сырого молока. 2. Временное хранение сырого молока. 3. Нормализация молока. 4. Розлив молока.</p>	
41.	<p>1. Технологические требования к оборудованию для переработки сельскохозяйственной продукции составляют...</p> <p>1. для отдельных технологических линий. 2. для группы машин, выполняющих различные функции. 3. для отдельных машин и оборудования. 4. для отдельных узлов и агрегатов.</p> <p>2. Что является основным технологическим требованием к волчку?</p> <p>1. Температура фарша после измельчения. 2. Степень измельчения. 3. Однородность фарша. 4. Размер частиц после измельчения.</p> <p>3. Что относят к эксплуатационным требованиям, устанавливаемым для технологического оборудования?</p> <p>1. Производительность. 2. Качество используемых материалов. 3. Безопасность эксплуатации. 4. Технологичность.</p> <p>4. Как повысить эффективность измельчения мясного сырья в вакуумном куттере?</p> <p>1. Увеличением глубины вакуума. 2. Увеличением расстояния между серповидными ножами. 3. Увеличением коэффициента загрузки. 4. Увеличением частоты вращения ножей.</p> <p>5. Какой этап приемки оборудования технологической линии в эксплуатацию является первым?</p> <p>1. Прием оборудования комиссией. 2. Проверка монтажных работ и проведение необходимых испытаний (заземления, качества изоляции, пневматических, гидравлических и др.).</p>	<p>ИД-1ПКР-12 Организует работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

	<p>3. Испытание оборудования на холостом ходу. 4. Обкатка оборудования. 6. Какое действие персонала при эксплуатации технологической линии не относится к операциям ежедневного технического обслуживания? 1. Проверка работоспособности доступных ременных, цепных и других передач. 2. Проверка наличия заземления. 3. Устранение мелких дефектов, выявленных в процессе рабочей смены, неполадок, обнаруженных при приеме и сдаче смены. 4. Замена масла в гидравлических системах, в редукторах и баках. 7. Какой вид ремонта технологической линии не регламентируется нормативно-технической документацией? 1. Текущий ремонт. 2. Средний ремонт. 3. Капитальный ремонт. 4. Внеплановый ремонт. 8. Метод рассредоточенного проведения капитального ремонта технологической линии характеризуется... 1. использованием только метода агрегатной замены изношенных элементов. 2. использованием только обезличенного метода ремонта. 3. выполнением только по частям ремонтных работ в период плановых остановок оборудования. 4. использованием только метода необезличенного ремонта. 9. Планово-техническое обслуживание технологической линии содержит следующие элементы поддержания оборудования в работоспособном состоянии... 1. технические осмотры. 2. ежемесячное техническое обслуживание. 3. работы по устранению неисправности. 4. обслуживание при хранении. 10. Какая задача по созданию инженерной службы на предприятии выполняется в последнюю очередь? 1. Обоснование обязательного перечня документов, который будут вестись при работе предприятия. 2. Организация материально-технического снабжения технологической линии и создание резерва запасных частей. 3. Планирование и организация технической эксплуатации оборудования. 4. Обоснование структуры и состава инженерной службы по обеспечению работы технологической линии.</p>	
42.	1. Какой этап проектирования технологического процесса является первым?	ИД-1ПКР-22 Участствует в

<p>1. Разработка технологической схемы производства готового изделия.</p> <p>2. Проведение экспериментальных исследований по определению оптимальных параметров технологического процесса.</p> <p>3. Анализ литературного материала по исследованию параметров технологического процесса.</p> <p>4. Построение математической модели технологического процесса.</p> <p>2. Какая категория специалистов должна проектировать технологический процесс на перерабатывающем предприятии?</p> <p>1. Оператор технологической линии.</p> <p>2. Мастер цеха.</p> <p>3. Технолог.</p> <p>4. Главный инженер.</p> <p>3. С какой операции целесообразно начинать подготовку муки для производства хлеба?</p> <p>1. Магнитная очистка.</p> <p>2. Просеивание.</p> <p>3. Обеззараживание.</p> <p>4. Смешивание отдельных партий.</p> <p>4. Какую операцию выполняют после замеса опары?</p> <p>1. Брожение.</p> <p>2. Подготовку муки.</p> <p>3. Предварительную расстойку.</p> <p>4. Выпечку.</p> <p>5. Что является одним из признаков готовности теста?</p> <p>1. Повышение растяжимости теста.</p> <p>2. Уменьшение растяжимости теста.</p> <p>3. Выпуклая поверхность теста.</p> <p>4. Появление дрожжевого запаха.</p> <p>6. Масса кусков пшеничного теста, полученных в процессе деления, должна быть...</p> <p>1. на 10-15 % больше массы готовых изделий.</p> <p>2. на 30-50 % больше массы готовых продуктов.</p> <p>3. на 5-10 % меньше массы готовых изделий.</p> <p>4. на 20-30 % меньше массы готовых продуктов.</p> <p>7. Какие условия необходимы для расстойки теста?</p> <p>1. влажность воздуха (75-85%), температура (35-45°C).</p> <p>2. влажность воздуха (75-85%), температура (18-20°C).</p> <p>3. влажность воздуха (35-45%), температура (35-45°C).</p> <p>4. влажность воздуха (35-45%), температура (18-20°C).</p> <p>8. Каковы цели посола колбасного изделия?</p> <p>1. Улучшение нежности колбасного изделия.</p> <p>2. Повышение жесткости колбасного изделия.</p> <p>3. Увеличение продолжительности хранения.</p> <p>4. Уменьшение продолжительности термической обработки.</p>	<p>проектировании технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
--	---

	<p>9. Какова последовательность стадий при производстве пастеризованного молока?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пастеризация, гомогенизация, сепарирование. 2. Пастеризация, розлив, гомогенизация. 3. Гомогенизация, пастеризация, охлаждение. 4. Охлаждение, пастеризация, гомогенизация. <p>10. Что можно добавить при нормализации цельного молока для понижения его жирности?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сухое цельное молоко. 2. Обезжиренное молоко. 3. Сливки. 4. Сливочное масло. <p>11. Целью заквашивания при производстве кефира является...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. внесение и равномерное распределение закваски в пастеризованном молоке. 2. выдержка сгустка до нормальной плотности и кислотности. 3. улучшение консистенции готового сгустка. 4. выделение молочной сыворотки из сгустка. <p>12. В какой период года температура заквашивания кефира наибольшая?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Летом. 2. Осенью. 3. Зимой. 4. Весной. 	
--	---	--

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

Шкала и критерии оценивания

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

3. Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже	Минимально допустимый	Уровень знаний в объеме,	Уровень знаний в объеме,

	минимальных требований, имели место грубые ошибки	уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач.	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.
Уровень сформированности компетенций	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на программу государственной итоговой аттестации (подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена) выпускников по направлению подготовки бакалавров 35.03.06 «Агроинженерия», в ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Представленная программа государственной итоговой аттестации (ГИА) определяет процедуру организации и порядок проведения подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена с целью оценивания качества освоения уровня сформированности у бакалавра необходимых компетенций для профессиональной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки 35.03.06 Агроинженерия, уровень подготовки бакалавриат, профиль – Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработанная программа отвечает требованиям государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 и требованиям ФГОС утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от от 23 августа 2017 года №813 и другим базовым документам.

Тематика государственного экзамена направлена на решение профессиональных задач в соответствии с видами деятельности: производственно-технологической и проектной.

Таким образом, сдача государственного экзамена позволяет выявить уровень сформированности универсальных, общепрофессиональных и рекомендуемых профессиональных компетенций выпускника, необходимых в будущей профессиональной деятельности.

В целом программа ГИА составлена с учетом ФГОС ВО и требований работодателей в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, отражает весь ход государственной итоговой аттестации студентов по направления подготовки 35.03.06 Агроинженерия, уровень подготовки бакалавриат, профиль – Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и может быть рекомендована для использования в ИАИ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Директор по планированию и развитию персонала
ООО «Объединение «Союзпищепром»



Н.Б. Гордеева