

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная / заочная

Нормативный срок освоения программы – (4 года очно / 4 года 10 месяцев заочно)

ВОРОНЕЖ
2024 г.

Образовательная программа обсуждена на заседании Ученого совета факультета **технологии и товароведения**
«25» июня 2024 г., протокол №11

Образовательная программа утверждена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
«26» июля 2024 г., протокол № 12

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ Образовательная программа высшего образования

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Декан факультета



Е.А. Высоцкая

26.06.2024

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе



Н.М. Дерканосова

26.06.2024

Начальник управления по
 планированию и организации
 учебного процесса



Е.В. Терновых

26.06.2024

Зав. отделом управления качеством



Е.А. Новикова

26.06.2024

Рецензент образовательной программы: первый заместитель руководителя Департамента аграрной политики Воронежской области Бочаров А.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1 Образовательная программа высшего образования (определение)	5
1.2. Нормативные документы	5
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	7
2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой	7
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	7
Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ	8
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	8
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	8
3.3 Объем программы	8
3.4 Формы обучения	8
3.5 Срок получения образования	8
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками	9
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	28
4.1.4 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	28
4.1.5. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно	28
Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	70
5.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентно-ориентированной ОП ВО	70
5.2. Дисциплинарные программные документы компетентно-ориентированной ОП ВО	71
Раздел 6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО	71
6.1 Обеспечение общесистемные требования к реализации ОП ВО	71
6.2. Кадровое обеспечение ОП ВО	72
6.3. Учебно-методическое обеспечение ОП ВО	72
6.4. Материально-техническое обеспечение ОП ВО	74
Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	75
Раздел 8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	80

Раздел 9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОП ВО	80
9.1. Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	80
9.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	80
9.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ОП ВО	80
9.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	86

Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 3. Требования к результатам освоения образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (матрица компетенций)

Приложение 4. Календарный учебный график образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 5. Учебный план образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 6. Аннотации рабочих программ дисциплин, практик образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 7. Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 8. Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 9. Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Образовательная программа высшего образования (определение)

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся в процессе образовательной деятельности.

ОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669 и зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 августа 2017 г. № 47688.

ОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции реализуется на русском языке согласно П ВГАУ 1.1.01 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке основных образовательных программ высшего образования с учетом соответствующих профессиональных стандартов, введенное в действие приказом ректора № 357 от 31.05.2023 г.

1.2. Нормативные документы

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
2. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».
4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.07.2017 г. N 669;
5. Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
6. Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;
7. Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:
 П ВГАУ 1.1.01 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке основных образовательных программ высшего образования с учетом соответствующих профессиональных стандартов, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;
- П ВГАУ 1.1.07 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, оформлении и утверждении учебного плана образовательной программы высшего образования, введенное в действие приказом ректора №273 от 24.09.2020 г.;
- П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №341 от 02.11.2020 г.;
- П ВГАУ 1.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о бакалавриате, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;
- П ВГАУ 1.1.04 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о специалитете, введенное в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.

П ВГАУ 1.1.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о магистратуре, введённое в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся с использованием технологий компьютерного тестирования, введенное в действие приказом ректора №200 от 13.07.2020г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №875 от 28.12.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о практической подготовке обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №285 от 31.07.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий физической культурой и спортом для обучающихся в специальной медицинской группе, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации освоения обучающимися дисциплин по физической культуре и спорту, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (бакалавриат, специалитет), введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ Порядок организации освоения элективных и факультативных дисциплин, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ об организации образовательного процесса и условия обучения лиц с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №370 от 08.08.2022 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ по составлению расписания, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации, приложений к ним и их дубликатов, введенное в действие приказом ректора №414 от 28.06.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №568 от 29.09.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №587 от 03.11.2022 г.;

П ВГАУ 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.14 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по философии, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.15 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по истории, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по иностранному языку, введенное в действие приказом ректора №269 от 02.05.2024 г.;

П ВГАУ 1.1.17 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по безопасности жизнедеятельности, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления образовательных отношений между образовательным учреждением, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования, введенное в действие приказом ректора №502 от 10.10.2022 г.;

П ВГАУ 5.1.01 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ об электронной информационно-образовательной среде, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 5.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об электронном портфолио обучающегося (бакалавра, специалиста, магистра, аспиранта), введенное в действие приказом ректора №288 от 09.08.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2021 ПОЛОЖЕНИЕ об особенностях реализации образовательных программ высшего образования в очно-заочной форме, введенное в действие приказом ректора №250 от 21.06.2021 г.

П ВГАУ 1.1.03 – 2020 Порядок зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.

П ВГАУ 1.1.05 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников

Область и сфера профессиональной деятельности профессиональной деятельности:

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

производственно-технологический.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции приведен в Приложении 1.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Реализация технологий производства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки путем ориентации ее на область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки: программа широкого профиля

3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр.

3.3 Объем программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4 Формы обучения: очная, заочная.

3.5 Срок получения образования:

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;
- в заочной форме обучения срок получения образования составляет 4 года и 10 месяцев;
- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками

В результате освоения программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные образовательной программой

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Образовательная программа бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции устанавливает следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Обучающийся должен знать:
		31. Знать методы поиска, критического анализа и синтеза информации
		32. Теоретические основы информатики
		33. Принципы работы с информационными системами поиска информации
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и обосновывать методы принятия решений поставленных задач

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>У2. Использовать методы информатики для решения стандартных задач сбора и обработки информации</p> <p>У3. Критически анализировать информацию в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Иметь навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений поставленных задач</p> <p>Н2. Использования информационных технологий для решения стандартных задач сбора и обработки информации</p> <p>Н3. Поиска данных для решения задач в области технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
Разработка и реализация проектов	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	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Правовые нормы ведения профессиональной деятельности</p> <p>32. Принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты</p> <p>33. Особенности, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики, принципы функционирования и экономические проблемы рынка, виды экономических ресурсов, формы и отношения собственности</p> <p>34. Основы микроэкономики, теорию потребительского выбора, виды издержек производства, типы рыночных структур, организационные формы предпринимательства, ценообразование на факторы сельскохозяйственного производства</p> <p>35. Основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета</p> <p>36. Механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода</p> <p>37. Теорию макроэкономического равновесия и тенденции развития мировой экономики</p> <p>38. Денежную и финансово-кредитную политику, налоговую и бюджетную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы</p> <p>39. Способы решения конкретных задач по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Использовать правовые нормы, необходимые для решения профессиональных задач</p> <p>У2. Применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности</p> <p>У3. Использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации)</p> <p>У4. Анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы</p> <p>У5. Находить, обрабатывать и анализировать экономическую информацию о факторах внешней среды организации для принятия управленческих решений</p> <p>У6. Публично представлять результаты решения конкретной задачи</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Формирования правового обеспечения профессиональной деятельности</p> <p>Н2. Юридического оформления договорных отношений</p> <p>Н3. Содержательной интерпретации и адаптации знаний экономики для решения профессиональных задач</p> <p>Н4. Основных методов решения экономических задач, относящихся к производству и переработке сельскохозяйственной продукции; целостного подхода к анализу экономических проблем общества</p> <p>Н5. Экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства</p> <p>Н6. Применения методик расчета основных экономических микро- и макропоказателей</p> <p>Н7. Построения графиков: рыночного спроса и предложения, производственных возможностей, предельного дохода и предельной производительности, постоянных, переменных, средних и предельных издержек, максимизации прибыли при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н8. Решения конкретных задач по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции заявленного качества и за установленное время</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Методы управления командами, в т.ч. в историческом аспекте</p> <p>32. Способы социального взаимодействия</p> <p>33. Методы управления командами</p> <p>34. Основы психологии межличностных и межгрупповых отношений, психологии больших и малых групп</p> <p>35. Типы социального взаимодействия</p> <p>36. Принципы взаимодействия с наставником</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Взаимодействовать в команде</p> <p>У2. Взаимодействовать в команде при решении задач</p> <p>У3. Формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам</p> <p>У4. Выявлять особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывая их в своей деятельности</p> <p>У5. Аргументированно обосновывать свои предложения</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Работы в команде</p> <p>Н2. Работы и самореализации в команде</p> <p>Н3. Применения способов социально-психологического воздействия при работе в команде</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>Н4. Эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвуя в обмене информацией, знаниями и опытом</p> <p>Н5. Взаимодействия в социальной группе при решении профессиональных задач</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Правила деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке</p> <p>32. Коммуникативно приемлемый стиль делового общения на государственном и иностранном (-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p>33. Правила деловой коммуникации и культуры речи в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (для иностранных граждан)</p> <p>34. Коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p>35. Правила оформления и стилистику текстовых документов в профессиональной деятельности</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию</p> <p>У2. Выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно</p> <p>У3. Применять правила деловой коммуникации и культуры речи в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>У4. Использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации</p> <p>У5. Доступно излагать свои предложения и доводы в устной и письменной формах</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах</p> <p>Н2 Ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>Н3. Ведения деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (для иностранных граждан)</p> <p>Н4. Делового общения в трудовом коллективе</p> <p>Н5. Подготовки текстовых документов в профессиональной деятельности</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Законы исторического развития</p> <p>32. Особенности межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом контекстах</p> <p>33. Этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира</p> <p>34. Грамматический строй иностранного языка и лексические единицы в объеме, позволяющем участвовать в повседневном общении на иностранном</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		языке
		35. Виды межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
		36. Правила и принципы бесконфликтного общения, в том числе делового, учитывая нормы речевого этикета, национальные особенности общения
		37. Основные категории философии; мировые религии и философские учения
		38. Особенности своей профессиональной деятельности в социально-историческом, этическом и философском контекстах
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Анализировать и оценивать исторические факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними
		У2. Недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
		У3. Демонстрировать взаимопонимание между представителями различных культур
		У4. Правильно оценивать новые реалии современной российской действительности, учитывая особенности многонационального российского общества
		У5. Добиваться эффективного делового общения в коллективе, включающем представителей разных культур, конфессий и т.п.
		У6. Воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
		У7. Анализировать и оценивать факты, раскрывать причинно-следственные связи между ними в философском контексте
		У8. Осмысленно формулировать выводы на основе решения поставленных задач
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1. Анализа и оценки исторических фактов и событий
		Н2. Поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
		Н3. Анализа, оценки и восприятия межкультурного разнообразия общества
		Н4. Межкультурных коммуникаций
		Н5. Владения культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
		Н6. Применения знаний о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах при общении
		Н7. Использования философских методов познания
		Н8. Культурного общения при представлении своих предложений и защите своих идей
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию	Обучающийся должен знать:
		31. Методы определения траектории саморазвития
		32. Основные принципы самовоспитания и

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
здоровьесбережени е)	саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>самообразования</p> <p>33. Важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p>34. Принципы организации рабочего дня при самостоятельной работе</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</p> <p>У2. Демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории</p> <p>У3. Управлять временем и реализовывать траекторию саморазвития</p> <p>У4. Реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p>У5. Управлять своим временем</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Планирования траектории саморазвития</p> <p>Н2. Обоснования образовательных интересов и потребностей</p> <p>Н3. Критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>Н4. Саморазвития на основе принципов образования</p>
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Способы и приемы поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>32. Виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни</p> <p>33. Методики проведения тренировок</p> <p>34. Виды физических упражнений</p> <p>35. Научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни</p> <p>36. Принципы организации здорового образа жизни в профессиональной деятельности</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья</p> <p>У2. Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>У3. Применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья</p> <p>У4. Применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья</p> <p>У5. Организовать реализацию здорового образа жизни в</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		профессиональной деятельности Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Использования средств и методов укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования Н2. Поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Н3. Выполнения физических упражнений Н4. Использования средств и методов укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования Н5. Использования средств и методов укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования Н6. Применения здорового образа жизни в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций УК-8.1 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделений, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения УК-8.2 Пользуется топографическими картами. Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	Обучающийся должен знать: 31. Методы и средства защиты населения в чрезвычайных ситуациях 32. Способы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты 31. Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений 32. Знать основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя 33. Знать общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения 34. Знать правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами 35. Знать тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке 31. Знать назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт 32. Знать основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах 33. Знать тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны 34. Знать основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы Обучающийся должен уметь: У1. Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты У2. Обосновать мероприятия по обеспечению

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>У1. Уметь правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ</p> <p>У2. Уметь осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат</p> <p>У3. Уметь оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты</p> <p>У1. Уметь читать топографические карты различной номенклатуры</p> <p>У2. Уметь давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества</p> <p>У3. Уметь применять положения нормативно правовых актов</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Организации действий по профилактике и предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятии</p> <p>Н2. Выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>Н1. Иметь навыки владения строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты</p> <p>Н1. Иметь навыки ориентирования на местности по карте и без карты</p> <p>Н2. Иметь навыки применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах</p> <p>Н3. Иметь навыки работы с нормативно-правовыми документами</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>З1. Знать основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем</p> <p>З2. Знать методы учета объемов производимой сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Уметь критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений</p> <p>У2. Уметь применять методики расчета технико-экономической эффективности производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Иметь опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств</p> <p>Н2. Иметь навыки расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		сельскохозяйственной продукции
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Обучающийся должен знать:
		31. Знать действующее законодательство в области противодействия коррупции
		32. Знать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия и различные формы коррупционного поведения
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь принимать самостоятельные решения в области противодействия коррупции, основываясь на действующем законодательстве
		У2. Уметь выявлять признаки коррупционного поведения, оценивать и содействовать его пресечению
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1. Иметь навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях и нетерпимому отношению к коррупционным проявлениям в обществе
		Н2. Иметь опыт соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Образовательная программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Таблица 4.2

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Обучающийся должен знать:
	31. Основы математики и статистики
	32. Физические основы механики, молекулярной физики и термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, лежащих в основе технологических процессов сохранения и переработки сельскохозяйственного сырья
	33. Основные химические законы, основы реакционной способности химических веществ, принципы идентификации химических соединений
	34. О биологической активности природных и синтетических органических соединений на основе основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в т.ч. с применением информационно-коммуникационных технологий
	35. Основы информационно-коммуникационных технологий
	36. Основные понятия, определения, термины, используемые в современной микробиологии
	37. Морфологию, культуральные и ферментативные свойства практически значимых групп микроорганизмов
	38. Микрофлору почвы, воды, воздуха, эпифитную микрофлору растений
	39. Микробиологические и биохимические процессы при приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	310. Современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции
	311. Микробиологические и биологические препараты для защиты

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	растений и регламент их применения
	312. Происхождение, развитие и эволюцию органического мира
	313. Классификацию и номенклатуру разных групп растений, основные концепции филогенеза растительных таксонов
	314. Структуру вегетативных и генеративных органов растений, их питание и размножение, флору ЦЧЗ, основы экологии, фитоценологии и географии растений
	315. Основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин при решении задач в области физиологии и биохимии растений
	316. Основы теории и базовые зависимости алгоритмов автоматизированного расчета деталей и узлов машин и типовые приемы работы с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования
	317. Основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в частности, основные законы наследственности и изменчивости живых организмов
	318. Биометрические методы анализа количественных и качественных признаков растений и животных
	319. Основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в частности, основы систематики, строения, жизнедеятельности и экологии, а также практическое значение животных разных групп
	320. Общие закономерности строения организма сельскохозяйственных животных и домашних птиц
	321. Части и области тела животных
	322. Анатомическое строение органов; топографию органов
	323. Аппараты и системы организма животных
	324. Органы, входящие в системы организма животных
	325. Физиологию всех систем и органов, механизмы адаптации животных к различным условиям внешней среды, этологические особенности животных
	326. Основы жизнедеятельности организма, закономерности осуществления физиологических процессов функций, механизмы их нервной и гуморальной регуляции, высшую нервную деятельность, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
	327. Методы оценки химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов
	328. Состав, строение, свойства и биологические функции основных групп углеводов, липидов, азотистых, фенольных и терпеноидных соединений, витаминов, органических кислот, алкалоидов и гликозидов
	329. Современные сведения о ферментах и методах биохимии, особенностях функционирования ферментных систем в клетках организмов и применении ферментов в технологиях производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	330. Биохимические процессы синтеза, превращений и распада органических веществ в организмах
	331. Биохимические механизмы ассимиляции аммонийной, амидной и молекулярной форм азота у растений и причины накопления нитратов в растительной продукции
	332. Молекулярные механизмы генетических процессов – репликации ДНК, транскрипции и трансляции у высших организмов
	333. Биохимические процессы спиртового, молочнокислого, маслянокислого и пропионовокислого брожения и использование этих процессов в производстве пищевых и кормовых продуктов
	334. Химический состав зерна злаковых и зернобобовых культур, семян масличных растений, клубней картофеля, корнеплодов,

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	вегетативной массы кормовых трав, овощей, плодов и ягод
	335. Причины и параметры изменения химического состава растительных продуктов в зависимости от генотипа растений, фазы созревания, природно-климатических условий, плодородия почвы, водного режима и уровня питания растений
	336. Биохимические процессы при послеуборочном дозревании, обработке, хранении и переработке растительной продукции
	337. Химический состав молока, мяса и вторичного мясного и молочного сырья
	338. Биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции; биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов
	339. Понятия о земле и земельном фонде, происхождение, состав, свойства, экологические функции почв
	340. Изменение почвенного покрова и почв под влиянием сельскохозяйственного использования, требования культур к условиям возделывания, технологии регулирования почвенного плодородия, охрану почв, рекультивацию земель
	341. Состав и свойства агроэкосистем и их почвенно-биотический комплекс
	342. Экологические проблемы сельскохозяйственного производства
	343. Основные направления устойчивого развития агроэкосистем
	344. Общее и специальное программное обеспечение, гео- и другие информационные системы, используемые при производстве, переработке и обращении сельскохозяйственной продукции
	345. Методы поиска научно-технической информации по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудованию, используемому в технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	346. Информационные технологии подготовки текстовых, графических документов и презентаций
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Решать стандартные профессиональные задачи с применением естественно-научных знаний, на основе основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин
	У2. Проводить статистическую обработку данных с применением информационно-коммуникационных технологий
	У3. Использовать физические законы для овладения основами теории и практики технологических процессов переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	У4. Использовать знания о составе, свойствах и реакционной способности химических соединений при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
	У5. Использовать технические и программные средства реализации базовых информационно-коммуникационных технологий
	У6. Организовывать коммуникации с использованием компьютерных сетей
	У7. Обеспечивать информационную безопасность
	У8. Проводить микроскопические исследования проб сырья, кормов и сельскохозяйственной продукции, выполнять простые и сложные методы окраски микропрепаратов
	У9. Готовить и стерилизовать искусственные питательные среды и посуду, выделять чистые культуры бактерий

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	У10. Осуществлять посеvy проб на питательные среды
	У11. Использовать полезные свойства микроорганизмов при переработке сельскохозяйственного сырья
	У12. Производить филогенетический анализ групп растений
	У13. Распознавать по морфологическим признакам наиболее распространенные в регионах дикорастущие растения и сельскохозяйственные культуры, оценивать их физиологическое состояние и прогнозировать дальнейшее развитие
	У14. Решать типовые задачи на основе знаний основных естественно- научных законов, в т.ч. с применением информационно-коммуникационных технологий
	У15. Применять информационно- коммуникационные технологии при решении основных задач в области физиологии и биохимии растений
	У16. Использовать системы автоматизированного расчета и проектирования и оформлять инженерную документацию с использованием компьютерных технологий в полном соответствии с требованиями стандартов
	У17. Использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в частности, законы наследственности и изменчивости живых организмов
	У18. Использовать биометрические методы анализа количественных и качественных признаков растений и животных
	У19. Использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач, в частности, идентифицировать основные группы организмов
	У20. Ориентироваться в расположении органов и частей тела у сельскохозяйственных животных
	У21. Распознавать органы; давать морфологическую характеристику органам: форма, величина, окраска, консистенция;
	У22. Выявлять отклонения в течении нормальных физиологических процессов в организме
	У23. Использовать физиологические методы исследования в своей деятельности, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
	У24. Оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТ
	У25. Делать заключение о пригодности для кормления животных
	У26. Прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики и в зависимости от условий окружающей среды, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
	У27. Применять знания о химическом составе при оценке пищевой и кормовой ценности растительной продукции и пригодности её к переработке
	У28. Обосновывать изменения химического состава растительной продукции в зависимости от фазы развития, природно-климатических условий, плодородия почвы, влагообеспеченности и режима питания растений, различных приёмов агротехники
	У29. Применять знания о химическом составе и биохимических процессах при обосновании технологий производства, послеуборочной обработки, хранения и переработки растительной продукции
	У30. Использовать биохимические показатели при оценке качества и безопасности молочной и мясной продукции
	У31. Применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	У32. Определять основные показатели плодородия почв агроландшафта;
	У33. Проводить почвенный и агрохимический анализ состояния земель сельскохозяйственного назначения;
	У34. Определять биологическую активность почвы и предлагать способы её регулирования;
	У35. Использовать методы иницированного микробного сообщества, биоиндикацию, биотесты, определять токсиканты в сельскохозяйственной продукции
	У36. Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и разработке и реализации технологий производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции
	У37. Использовать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в процессе производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции
	У38. Сравнить и анализировать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, характеристики оборудования используемого в технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	У39. Проводить технологические расчеты, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности
	Н2. Решения типовых задач профессиональной деятельности
	Н3. Математического анализа и статистической обработки данных
	Н4. Применения информационно-коммуникационных технологий при решении типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин
	Н5. По использованию современной научной измерительной аппаратуры, выполнению простейших экспериментальных исследований различных физических явлений с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н6. В области практической работы с химическим оборудованием и органическими реактивами
	Н7. Работы с основными видами системного и прикладного программного обеспечения
	Н8. Решения типовых задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н9. Математического моделирования технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Н10. Использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции с использованием высокоактивных штаммов микроорганизмов
	Н11. Сбора, анализа и тематического обобщения научной информации
	Н12. По применению методов теоретического и экспериментального исследования в лабораторных и полевых условиях
	Н13. Применения информационно-коммуникационных

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	технологий при решении типовых задач
	Н14. Микроскопирования, описания, определения и гербаризации растений, проведения геоботанических исследований, картографирования территории, составления спектров жизненных форм растений
	Н15. Обработки и анализа экспериментальных данных, систематизации результатов и разработки физиологических подходов для повышения эффективности растениеводства
	Н16. Решения типовых задач в области физиологии и биохимии растений на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н17. Получения, обработки, хранения информации с использованием специальных программ и баз данных при разработке технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	Н18. Владения основными законами математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в частности, законами наследственности и изменчивости
	Н19. Владения биометрическими методами анализа количественных и качественных признаков растений и животных
	Н20. Владения методами решения стандартных задач, в частности, владеть навыками в области идентификации основных групп организмов с помощью литературных источников
	Н21. Методами морфологического исследования, препарирования животного организма
	Н22. Принятии решения о дальнейшей лечебно-профилактической деятельности в случае установления изменений физиологических функций организма
	Н23. Оценки физиологического состояния организма основываясь на физических, химических и биологических законах, а также данных, полученных с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н24. Техники оценки питательности кормов
	Н25. Составления кормового рациона с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н26. Владения терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Н27. Аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств сельскохозяйственной продукции
	Н28. Владения терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Н29. Математических, расчетно-аналитических и экспертных методов анализа и оценки состояний агроэкосистемы, природных комплексов и их компонентов
	Н30. Реализации технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции
	Н31. Применения информационно-коммуникационных технологий для поиска научно-технической информации по технологии производства, хранения и переработки

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	сельскохозяйственной продукции, оборудованию, используемому в технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	Н32. Применения информационно-коммуникационных технологий в области технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать:
	31. Понятийный и категориальный аппарат права и законодательства, основные правовые теоретические конструкции, особенности основных отраслей и институтов права
	32. Требования нормативной и законодательной базы, предъявляемые к сельскохозяйственному сырью и продуктам его переработки
	33. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно- санитарных мероприятий
	34. Нормативно-правовые и нормативные документы в области качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	35. Основные понятия и элементы технического регулирования, стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия
	36. Нормативные правовые акты в области качества и безопасности продукции животноводства и растениеводства, правила первичного документооборота, учета и отчетности при переработке сельскохозяйственной продукции
	37. Международные и национальные нормативные документы в области менеджмента качества
	38. Требования действующих стандартов по оформлению текстовых и графических документов
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Работать с нормативно-правовым материалом, использовать и извлекать всю необходимую для решения проблемы информацию
	У2. Определять показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы с использованием химических и физических методов анализа
	У3. Использовать нормативно-правовые акты при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, кормов и кормовых добавок
	У4. Применять нормативно-правовые и нормативные документы в профессиональной деятельности
	У5. Осуществлять выбор средств измерений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки проводить измерения и обрабатывать их результаты
	У6. Оформлять документацию по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции
	У7. Определять соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья требованиям нормативных правовых актов на основе результатов анализов
	У8. Проводить и документировать внутренние проверки (аудиты) системы менеджмента качества и безопасности, а также аудиты поставщиков (второй стороной)
	У9. Оформлять профессиональную документацию, в том числе в электронном виде
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
Н1. В области первичного анализа правовых документов и их применения в несложных ситуациях	
Н2. Анализа и оценки результатов испытаний сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями	

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	<p>нормативной и законодательной базы по показателям качества и безопасности</p> <p>Н3. Оформления специальной документации при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, кормов и кормовых добавок</p> <p>Н4. Опыт работы с федеральными законами, нормативно-правовыми и нормативными документами по вопросам качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в том числе по оценке и подтверждению соответствия</p> <p>Н5. Использования нормативно- правовой и нормативной документации при стандартизации и подтверждении соответствия сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н6. Оформления результатов испытаний сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативными правовыми актами и выполнения технологических операций по правилам первичного документооборота, учета и отчетности</p> <p>Н7. Разработки и поддержки в рабочем состоянии системы управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством сельскохозяйственной продукции в целях обеспечения требований технических регламентов</p> <p>Н8. Работы с нормативными актами при подготовке специальной документации</p>
<p>ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Способы и методы обеспечения безопасности и бесперебойного функционирования производственного процесса в условиях ЧС</p> <p>32. Общие положения об организации охраны труда на предприятии</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Устранять проблемы, нарушающие выполнение производственного процесса</p> <p>У2. Выявлять опасные и вредные факторы производственных процессов и предлагать меры по их устранению</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Проведения профилактических мероприятий при выполнении производственных процессов</p> <p>Н2. Разработки мероприятий по обеспечению безопасности труда на предприятии</p>
<p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Теоретические основы технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>32. Характеристику основных технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>33. Классификацию культурных и дикорастущих растений и методику определения фаз роста и развития, физиологического состояния сельскохозяйственных культур</p> <p>34. Факторы улучшения роста, развития и качества продукции</p> <p>35. Виды кормовых растений и их кормовые достоинства</p> <p>36. Виды вредных и ядовитых растений на лугах и их токсичные соединения</p> <p>37. Особенности рационального использования культурных пастбищ и сенокосов</p> <p>38. Факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>39. Перечень технологических операций при различных технологиях заготовки кормов</p>

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	310. Современные средства механизации и автоматизации технологических процессов в АПК
	311. Особенности применения средств механизации и автоматизации при реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства
	312. Правила эксплуатации и технологическое оборудование для производства продукции растениеводства и животноводства
	313. Современные цифровые технологии, применяемые в АПК
	314. Рациональные способы и современные технологии заготовки кормов и подготовки их к скармливанию животным
	315. Научные основы и современные технологии реализации сбалансированного кормления животных, роль отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ у животных
	316. Основы нормированного кормления сельскохозяйственных животных
	317. Реальные параметры процессов, протекающих при переработке сельскохозяйственного сырья
	318. Устройство и принцип действия аппаратов и машин, применяемых при переработке сельскохозяйственной продукции
	319. Параметры процессов, устройство и принцип действия, аппаратов и машин, методики расчета и подбора технологического оборудования в производствах продукции для пищевой промышленности
	320. Основные общепатологические процессы, учение о болезни и ее причины
	321. Болезни органов дыхательной, пищеварительной, половой систем организма, основные антропозоонозные заболевания
	322. Роль предупредительных мероприятий для профилактики заразных заболеваний, общих для человека и животных
	323. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок
	324. Методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок
	325. Современные технологии и организацию производственных и технологических процессов переработки продукции растениеводства
	326. Требования к качеству, выполнение технологических операций по переработке продукции растениеводства в соответствии с технологическими инструкциями
	327. Объекты и продукты биотехнологии
	328. Принципы организации биотехнологической лаборатории
	329. Стадии промышленного осуществления биотехнологических процессов
	330. Основные типы биотехнологических процессов и объекты биотехнологии
	331. Основные направления современной биотехнологии, состояние и перспективы их развития в России и за рубежом
	332. Типовые процессы биотехнологического производства
	333. Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции
	334. Методики расчета и подбора технологического оборудования для внедрения технологических процессов в производство
	335. Конструктивные и эксплуатационные особенности технологического оборудования
	336. Особенности проектирования перерабатывающих производств в зависимости от назначения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	337. Методы проведения расчётов для проектирования перерабатывающих производств, технологических линий, цехов, отдельных участков; вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий
	338. Законодательство в области органической продукции
	339. Общие правила перехода к органическому производству, установленные стандартами в области органического производства
	340. Порядок проведения добровольной сертификации органического производства, установленный нормативными правовыми актами в области сертификации
	341. Современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в профессиональной деятельности
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Применять знания теоретических основ к ведению технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства
	У2. Описывать принципиальные технологические схемы производства и переработки продукции растениеводства и животноводства
	У3. Распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим признакам семян, плодов, всходов и растений;
	У4. Определять фазы роста и развития, диагностировать их физиологическое состояние
	У5. Правильно выбирать агротехнические приемы управления формированием величины урожая и качество продукции
	У6. Разрабатывать технологию возделывания любой кормовой культуры для конкретных почвенно-климатических условий
	У7. Составлять схему зеленого конвейера с учетом природно-климатических условий
	У8. Оценить достоинства полевых и луговых кормовых культур
	У9. Визуально распознавать растения различных хозяйственно-ботанических групп
	У10. Рассчитать продуктивность и экономическую эффективность кормопроизводства
	У11. Проводить микроскопический, анатомический, морфологический анализы растений и их органов при оценке кормов и экспертизе кормовых отравлений животных
	У12. Разработать технологические мероприятия по производству, переработке и хранению кормов
	У13. Применять технологические приемы по созданию сенокосных и пастбищных травостоев в соответствии с условиями экотипа
	У14. Комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций в растениеводстве и животноводстве
	У15. Обосновывать применение соответствующих средств механизации и автоматизации при реализации современных технологий производства продукции растениеводства и животноводства
	У16. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства продукции растениеводства и животноводства
	У17. Выбирать и применять цифровые технологии для решения поставленных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	У18. Определять потребность животных в питательных веществах и отдельных кормах
	У19. Составлять и анализировать рационы для животных разного вида, пола, возраста и физиологического состояния
	У20. Составлять и описывать аппаратурно-технологические схемы

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	переработки сельскохозяйственного сырья
	У21. Осуществлять выбор аппаратов и машин для ведения процессов переработки
	У22. С помощью специальной литературы и других источников информации самостоятельно распознавать наиболее часто встречающиеся заболевания животных (инфекционные, инвазионные, незаразные, включая болезни половых органов)
	У23. Организовывать и иметь представление об общих профилактических и лечебных мероприятиях при острых состояниях у животных
	У24. Проводить зооветеринарные санитарные мероприятия, направленные на предупреждение болезней животных, на выпуск полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства
	У25. Осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животного и растительного происхождения
	У26. Реализовывать современные технологические процессы переработки продукции растениеводства
	У27. Проводить оценку качества сырья и готовой продукции растениеводства
	У28. Обосновывать применение современных технологий в производственной деятельности
	У29. Применять современные методы для исследования качества растительного сырья и готовой продукции
	У30. Культивировать in vitro биологические объекты
	У31. Характеризовать основные биотехнологические производства, объяснять область их применения
	У32. Использовать инструментальный и лабораторное биотехнологическое оборудование
	У33. Оценивать потенциальную опасность биотехнологических объектов и знать способы предупреждения их попадания в окружающую среду
	У34. Реализовывать современные технологии хранения продукции растениеводства
	У35. Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве и хранении сельскохозяйственной продукции
	У36. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства
	У37. Определять требования к выполнению работ в соответствии с технологическими картами, ГОСТами, регламентами в области производства органической сельскохозяйственной продукции
	У38. Выявлять причины несоответствий органического производства требованиям стандартов в области органического производства
	У39. Проводить основные операции технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	У40. Обосновывать применение современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в профессиональной деятельности
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. В выборе технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства с точки зрения качества готовой продукции
	Н2. Практического проектирования и реализации технологий выращивания сельскохозяйственных культур
	Н3. Оценки качества выполненных полевых работ

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	Н4. Контроля за ростом и развитием растений
	Н5. Технологиями создания и использования сенокосных и пастбищных травостоев;
	Н6. Комплексом технологических мероприятий производства кормов из зерновых, луговых, силосных культур и корнеплодов
	Н7. Современными методиками предварительного обследования и изысканий при подготовке площадей для выращивания кормовых культур
	Н8. Приемами комплекса мероприятий снижающих потери питательных веществ при заготовке и хранении кормов, и повышение их качества.
	Н9. Методами выявления пораженных грибами и бактериальными болезнями растений, использование которых может отрицательно сказаться на состоянии здоровья и продуктивности животных
	Н10. Эксплуатации технологического оборудования для производства продукции растениеводства и животноводства
	Н11. Подбора соответствующих средств механизации и автоматизации при реализации современных технологий производства продукции растениеводства и животноводства
	Н12. Решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с использованием цифровых технологий
	Н13. Техники оценки сбалансированности кормления животных
	Н14. Техники контроля полноценности кормления животных
	Н15. В подборе и эксплуатации технологического оборудования при переработке сельскохозяйственного сырья
	Н16. Представления приёмов обращения с животными и общих методы клинического исследования больного животного, техники введения лекарств и биопрепаратов разным видам животных
	Н17. Осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок
	Н18. В определении физико-химических показателей качества сырья и готовых изделий;
	Н19. Выбора оптимальной технологии производства продукции с точки зрения ее качества и выхода готовой продукции
	Н20. Применения технологий биоремедиации воды и почвы
	Н21. Научных основ получения микробных препаратов для сельского хозяйства
	Н22. Применения технологических основ биотехнологии в пищевых отраслях
	Н23. Владения основами культуры растительных и животных клеток и тканей, методологией генной инженерии
	Н24. Техники культивирования изолированных клеток и тканей растений на искусственных питательных средах <i>in vitro</i>
	Н25. Техники работы в стерильных условиях
	Н26. Культивирования <i>in vitro</i> и описания биологических объектов
	Н27. Сбора и анализа информации о методах, способах и режимах хранения продукции растениеводства с целью максимального сохранения растительного сырья и готовой продукции
	Н28. Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	Н29. В проведении расчётов для проектирования перерабатывающих производств; подборе технологий и оборудования для производства требуемого вида продукции
	Н30. Использования и разработки планов размещения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	<p>оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н31. Расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н32. Документировать производства органической сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н33. Осуществлять оперативный и общий контроль качества выполнения технологических операций в соответствии с разработанными технологиями в области производства органической продукции</p> <p>Н34. Ведения технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции под руководством наставника</p> <p>Н35. Совершенствования технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Основные химические законы, основы реакционной способности неорганических веществ, методы экспериментального определения качественного и количественного состава природных и технологических объектов</p> <p>32. Принципы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной деятельности</p> <p>33. Методы и средства измерения параметров разрабатываемых технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Использовать основные законы химии в профессиональной деятельности при оценке состава и свойств природных и технологических объектов</p> <p>У2. Проводить экспериментальные исследования в зависимости от сферы профессиональной деятельности</p> <p>У3. Обосновывать применение оборудования для экспериментальных исследований технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции в конкретных производственных условиях</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Работы с реактивами, приборами и лабораторным оборудованием, необходимыми для оценки состава и свойств природных и технологических объектов, при проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p> <p>Н2. Выбора оборудования для экспериментальных исследований технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Методы и средства решения стандартных экономических задач</p> <p>32. Технологии и методы исследований конкурентоспособности на рынке продукции и услуг в области производства и обращения на рынке сельскохозяйственной продукции</p> <p>33. Методику обоснования экономической эффективности совершенствования технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Применять методы и средства решения типовых экономических задач</p> <p>У2. Анализировать текущую рыночную конъюнктуру</p> <p>У3. Выполнять анализ и обобщение требований рынка к конкретной сельскохозяйственной продукции</p>

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	У4. Определять существующие и потенциальные характеристики потребителей сельскохозяйственной продукции
	У5. Определять показатели экономической эффективности совершенствования технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Использования методов и средств решения стандартных экономических задач
	Н2. Анализа и прогнозирования товарных рынков в области сельскохозяйственной продукции
	Н3. Проведения экономического обоснования разработанных предложений
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать:
	З1. Принципы работы современных информационных технологий
	З2. Общее и специальное программное обеспечение, информационные системы, используемые при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
	У2. Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных при сборе исходной информации и разработке, и реализации технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Работы с прикладными программами для решения задач профессиональной деятельности
	Н2. Ведения первичной документации по учету производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения устанавливаются примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ. Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в реестре отсутствует.

4.1.4 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения устанавливаются примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ. Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в реестре отсутствует.

4.1.5. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно, приведены в таблице 4.3.

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения разработаны на основе Профессиональных стандартов: Агроном № 454н от 09.07.2018, Специалист по зоотехнии,

Специалист в области биотехнологий продуктов питания № 633н от 24.09.2019 г., Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения № 602н от 30.08.2019 г. и на основе Форсайт-сессий с ведущими работодателями региона в области агропромышленного комплекса, в котором востребованы выпускники направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Таблица 4.3

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Реализация технологий производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Обучающийся должен знать:	ПС Агроном № 454н от 09.07.2018; ПС Специалист по зоотехнии; ПС Специалист в области биотехнологий продуктов питания № 633н от 24.09.2019 г.; ПС Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения № 602н от 30.08.2019 г. Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли
			31. Сущность процессов жизнедеятельности растения, их взаимосвязь и регуляцию в растении, зависимость от условий окружающей среды;	
			32. Физиологию и биохимию формирования урожая и процессов при хранении продукции растениеводства	
			33. Динамику потребления элементов питания растениями в течение их роста и развития	
			34. Типы и виды севооборотов, научно-обоснованные принципы чередования культур в севооборотах, форму и принципы составления переходных и ротационных таблиц	
			35. Типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью, воздействие приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов	
			36. Требования сельскохозяйственных культур к свойствам почвы, регулируемым приемами обработки, условиям произрастания	
			37. Влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков, способы снижения энергетических затрат в системах обработки почвы	
			38. Требования к качеству посевного (посадочного) материала, сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур	
			39. Глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур в зависимости от почвенно-климатических условий	
			310. Методику расчета норм высева семян	
			311. Способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур	
			312. Правила подготовки, смешивания, подготовки к внесению минеральных, органических удобрений	
			313. Основные характеристики и спектр действия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве	
			314. Оптимальные сроки, нормы и порядок применения пестицидов	
			315. Теоретические основы организации производства и предпринимательство на предприятиях АПК и их подразделениях с учетом биологических, технических, социально-экономических и других факторов, в т.ч. организационно-экономические основы формирования сельскохозяйственных организаций	
316. Принципы и условия, определяющие рациональную специализацию, сочетание отраслей, размеры предприятий и их подразделений				

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>317. Принципы, методы и системы внутрехозяйственного планирования</p> <p>318. Биологические основы технологии производства продукции растениеводства</p> <p>319. Виды продукции растениеводства для отраслей АПК</p> <p>320. Объекты и продукты, типовые процессы биотехнологии в сельском хозяйстве</p> <p>321. Способы предупреждения потенциальной опасности и попадания агробiotехнологических объектов в окружающую среду</p> <p>322. Перечень технологических операций при различных технологиях заготовки кормов</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Определять жизнеспособность и силу роста семян, интенсивность процессов жизнедеятельности у разных видов сельскохозяйственных растений, площадь листьев и чистую продуктивность фотосинтеза,</p> <p>У2. Определять устойчивость растений к действию неблагоприятных факторов и прогнозировать результаты перезимовки озимых культур,</p> <p>У3. Диагностировать недостаток или избыток элементов минерального питания по морфофизиологическим показателям,</p> <p>У4. Пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур и устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур</p> <p>У5. Составлять схемы, планы введения севооборотов и ротационные таблицы с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур</p> <p>У6. Определять набор и последовательность реализации приемов обработки почвы под различные сельскохозяйственные культуры для создания заданных свойств почвы с минимальными энергетическими затратами</p> <p>У7. Рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности</p> <p>У8. Определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий</p> <p>У9. Определять качество посевного материала с использованием стандартных методов</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			U10. Составлять заявки на приобретение семенного и посадочного материала, удобрений и пестицидов исходя из общей потребности в их количестве	
			U11. Определять сроки, способы и темпы уборки урожая с.-х культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	
			U12. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, книгу истории полей, в том числе в электронном виде	
			U13. Составлять план распределения минеральных, органических удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности	
			U14. Определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт	
			U15. Пользоваться специальными программами и базами данных при разработке технологий возделывания сельскохозяйственных культур	
			U16. Оценивать и определять сельскохозяйственные культуры по натуральным образцам в разные фазы развития	
			U17. Составить план работы по реализации технологии производства продукции растениеводства	
			U18. Обосновать выбор сельскохозяйственных культур и технологии их производства, обеспечивающие кормовую базу животноводства для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	
			U19. Использовать продукцию растениеводства	
			U20. Характеризовать основные биотехнологические производства в сельском хозяйстве	
			U21. Объяснять область применения биотехнологических производств в сельском хозяйстве, в том числе при производстве кормов	
			U22. Разрабатывать технологию возделывания кормовых культур для конкретных почвенно-климатических условий	
			U23. Разработать технологические мероприятия по производству, переработке и хранению кормов	
			U24. Применять технологические приемы по созданию сенокосных и пастбищных травостоев в соответствии с условиями экотипа	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:	
			Н1. Обоснования агротехнических мероприятий и оптимизации сроков их проведения	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>Н2. Организации системы севооборотов, их размещения по территории землепользования и проведения нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов</p> <p>Н3. Сбора информации и разработки рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы</p> <p>Н4. Определения общей потребности в семенном и посадочном материале, удобрениях и пестицидах</p> <p>Н5. Разработки технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий</p> <p>Н6. Общего контроля за реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур</p> <p>Н7. Работы с минеральными, органическими удобрениями и пестицидами с учетом требований экологической безопасности</p> <p>Н8. Подготовки технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов</p> <p>Н9. Реализации технологических приемов обработки почвы, ухода за сельскохозяйственными культурами в открытом и защищенном грунте</p> <p>Н10. Реализации технологии производства продукции растениеводства</p> <p>Н11. Отбора продукции растениеводства для выбранного технологического процесса</p> <p>Н12. Оценки потенциальной опасности агробиотехнологических объектов</p> <p>Н13. Технологий создания и использования сенокосных и пастбищных травостоев</p> <p>Н14. Проведения комплекса технологических мероприятий производства кормов из зерновых, луговых, силосных культур и корнеплодов</p>	
Организация производства продукции растениеводства		ПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>32. Основные системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, на основе физиологических</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
		эффективности производства продукции растениеводства	<p>и биохимических процессов растений</p> <p>33. Площадь питания сельскохозяйственных культур</p> <p>34. Влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней, вредителей и ведение мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>35. Способы оптимизации эффективности производства продукции растениеводства с учетом природных и хозяйственных факторов</p> <p>36. Виды удобрений и их характеристику, методы расчета доз удобрений, приемы, способы и сроки внесения удобрений, влияние удобрений на эффективность производства продукции растениеводства</p> <p>37. Системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>38. Особенности применения машин и оборудования при разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>39. Природоохранные требования при производстве продукции растениеводства</p> <p>310. Организационно-хозяйственные, химические и биологические методы защиты растений, правила подготовки органических удобрений к внесению</p> <p>311. Энтомофаги и акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования в органическом производстве</p> <p>312. Общие принципы органического сельского хозяйства и правила органического производства</p> <p>313. Требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния</p> <p>314. Мероприятия по повышению эффективности производства и использования растениеводческой продукции для отраслей АПК</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Разрабатывать мероприятия по повышению эффективности безопасности труда при производстве продукции растениеводства</p> <p>У2. Применять знания из физиологии и биохимии растений для оптимизации системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>У3. Выбирать оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>У4. Оптимизировать эффективность производства продукции растениеводства за счет разработки экологически обоснованной интегрированной системы защиты на основе физиологических и биохимических процессов</p> <p>У5. Выбирать оптимальные виды и рассчитывать дозы удобрений под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов с учетом биологических особенностей культур и почвенно-климатических условий</p> <p>У6. Разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>У7. Обосновывать применение соответствующих средств механизации и автоматизации в целях повышения эффективности технологий производства продукции растениеводства</p> <p>У8. Соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации при производстве продукции растениеводства</p> <p>У9. Составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности</p> <p>У10. Использовать энтомофаги и акарифаги в рамках биологической защиты растений</p> <p>У11. Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</p> <p>У12. Разрабатывать оперативные планы, графики хранения продукции растениеводства</p> <p>У13. Находить правильные управленческие решения при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>У14. Обосновать агротехнические приемы, обеспечивающие повышение эффективности производства продукции растениеводства, в том числе в качестве кормовой базы животноводства для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия</p> <p>У15. Использовать продукцию растениеводства для повышения эффективности технологического процесса</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Обеспечения безопасности работников в растениеводстве</p> <p>Н2. Разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства на основе физиологических</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>и биохимических процессов сельскохозяйственных растений</p> <p>Н3. Разработки экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков</p> <p>Н4. Разработки агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов</p> <p>Н5. Разработки экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения сельскохозяйственных культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения (повышения) плодородия почвы</p> <p>Н6. Применения системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>Н7. Подбора, комплектования машин и оборудования при разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>Н8. Разработки документации предприятия с учетом требований природоохранного законодательства</p> <p>Н9. Разработки экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков</p> <p>Н10. Разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая</p> <p>Н11. Принятия оперативных организационных и агрономических решений при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>Н12. Разработки мероприятий эффективного использования продукции растениеводства в отраслях АПК</p>	
Реализация технологий производства продукции животноводства		ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Оборудование для первичной обработки молока и его характеристики</p> <p>32. Оборудование для сбора, сортировки, маркировки, упаковки яиц и его характеристики</p> <p>33. Типы доильного оборудования и его характеристики</p> <p>34. Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных и его характеристики</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			35. Теоретические основы технологии производства продукции животноводства	
			36. Требования к содержанию сельскохозяйственных животных перед убоем	
			37. Методика составления оборота стада и расчета среднегодового поголовья животных	
			38. Факторы, формирующие объем производства продукции животноводства	
			39. Классификацию основных пород сельскохозяйственных животных, их хозяйственно-полезные, морфофизиологические и конституциональные особенности, внутривидовые различия, а также закономерности формирования у них продуктивных качеств	
			310. Основные породы разных видов сельскохозяйственных животных их продуктивные и адаптационные характеристики	
			311. Особенности технологии производства животноводческой продукции, получаемой от разных видов животных и птицы	
			312. Роль основных видов животных в производстве мясных продуктов	
			313. Способы уоя сельскохозяйственных животных	
			314. Порядок разделки туш, снятия и обработки шкур	
			315. Продуктивные характеристики основных пород разных видов сельскохозяйственных животных и птицы	
			316. Основные типы, виды и породы животных в сельскохозяйственном производстве	
			317. Виды продукции животноводства для отраслей АПК	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Проводить подбор технологического оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных	
			У2. Проводить подбор технологического оборудования для первичной обработки молока	
			У3. Проводить подбор технологического оборудования для сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц	
			У4. Проводить подбор доильного оборудования с учетом производительности животных	
			У5. Определять набор и последовательность технологических операций по подготовке к доению и доению сельскохозяйственных животных	
			У6. Определять порядок движения сельскохозяйственных животных на дойку, время и кратность доения	
			У7. Определять пригодность сельскохозяйственных животных к	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>машинному (роботизированному) доению</p> <p>У8. Применять теоретические знания в реализации передовых технологий производства продукции животноводства</p> <p>У9. Определять режим содержания сельскохозяйственных животных перед убоем</p> <p>У10. Составлять оборот стада по половозрастным (производственным) группам животных</p> <p>У11. Обосновать цели и методы разведения выбранных пород, типов, кроссов животных и птицы</p> <p>У12. Обосновать выбор породы, типа, кроссов животных и птицы как средства производства, с целью оптимизации технологии продуктов животноводства</p> <p>У13. Проводить анализ и планировать производство продукции в различных отраслях животноводства</p> <p>У14. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур</p> <p>У15. Оценивать показатели идентификации мяса, полученного от различных видов сельскохозяйственных животных</p> <p>У16. Обосновывать способы производства и переработки продукции животноводства с учетом направления продуктивности сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>У17. Оценивать роль основных типов, видов и пород животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>У18. Составлять план работы по реализации технологии производства продукции животноводства</p> <p>У19. Использовать продукцию животноводства</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Разработки технологии машинного (роботизированного) доения сельскохозяйственных животных</p> <p>Н2. Подбора и эксплуатации оборудования для первичной обработки молока и его характеристики</p> <p>Н3. Подбора и эксплуатации оборудования для сбора, сортировки, маркировки, упаковки яиц и его характеристики</p> <p>Н4. В проведении необходимых технологических мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них продукции, отвечающего требованиям безопасности</p> <p>Н5. В методах оценки конституции, экстерьера, физиологического</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции</p> <p>Н6. В правильности оценки адаптационных, селекционных и продуктивных качеств животных разных пород</p> <p>Н7. Разработки технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p>Н8. Проведения исследований основных показателей качества мяса и продуктов его переработки, полученных от различных видов сельскохозяйственных животных</p> <p>Н9. Оценивать качество продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и птицы, в зависимости от направления их продуктивности</p> <p>Н10. Выбора и соблюдения режимов содержания животных, составления рационов кормления, содержания животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Н11. Разработки технологий послеуборочной доработки растениеводческой продукции и ее закладки на хранение, обеспечивающих качество кормов для сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>Н12. Реализации технологии производства продукции животноводства</p> <p>Н13. Отбора продукции животноводства для выбранного технологического процесса</p>	
Организация производства продукции животноводства		ПК-4 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции животноводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Методы прогнозирования (экспертных оценок, экстраполяции, математического моделирования), используемые при планировании производства продукции животноводства</p> <p>32. Источники (факторы) бактериальной обсемененности, механической загрязненности, соматических клеток в молоке и мероприятия по их устранению</p> <p>33. Биохимические факторы, влияющие на эффективность производства продукции животноводства</p> <p>34. Причины ухудшения качества мясного, молочного сырья и готовой продукции, в том числе появления дефектов, и меры профилактики</p> <p>35. Мероприятия по повышению качества продукции животноводства</p> <p>36. Различные способы очистки и охлаждения молока, их эффективность</p> <p>37. Экономические и организационные мероприятия по повышению эффективности производства продукции животноводства</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			38. Методы учета объемов производимой продукции животноводства	
			39. Методика разработки технологических карт производства продукции животноводства	
			310. Подходы к формированию состава и свойств продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			311. Способы повышения эффективности производства и качества продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			312. Методики оценки эффективности технологических решений по производству, первичной переработке, хранению продукции скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			313. Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц	
			314. Причины ухудшения качества яиц и меры профилактики	
			315. Основные технологические процессы производства продукции животноводства в зависимости от направления продуктивности сельскохозяйственных животных и птицы	
			316. Мероприятия по повышению эффективности производства и использования животноводческой продукции для отраслей АПК	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Определять предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования	
			У2. Рассчитывать среднегодовое поголовье сельскохозяйственных животных по половозрастным (производственным) группам	
			У3. Разрабатывать мероприятия по повышению качества молока, в том числе по снижению бактериальной обсемененности, механической загрязненности, содержания соматических клеток в производимом молоке	
			У4. Разрабатывать мероприятия по повышению качества мясного, молочного сырья и готовой продукции предотвращения образования пороков	
			У5. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по очистке и охлаждению молока	
			У6. Разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
			У7. Оценивать эффективность технологических решений по	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>получению, первичной обработке, хранению продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>У8. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц</p> <p>У9. Разрабатывать мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц</p> <p>У10. Обосновывать способы повышения эффективности производства и качества продукции животноводства</p> <p>У11. Находить правильные управленческие решения при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства продукции животноводства</p> <p>У12. Обосновывать способы подготовки растительного сырья к переработке в кормовые продукты, обеспечивающие повышение эффективности производства продукции животноводства</p> <p>У13. Использовать продукцию животноводства для повышения эффективности технологического процесса</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. В методах оценки конституции, экстерьера, физиологического состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции</p> <p>Н2. Разработки годовых планов производства продукции животноводства в организации с учетом разработанных технологий</p> <p>Н3. Разработки способов повышения эффективности производства животноводческой продукции</p> <p>Н4. Биохимического контроля производимой продукции животноводства</p> <p>Н5. Выполнения работ по устранению дефектов, повышения качества продукции животноводства</p> <p>Н6. Разработки технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности</p> <p>Н7. Разработки системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов</p> <p>Н8. Разрабатывать технологические мероприятия по подготовке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы к убою, первичной переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы, обеспечивающие повышение эффективности производства</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>Н9. Разработки технологии сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц</p> <p>Н10. Обоснования мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности производства и первичной обработки продукции животноводства</p> <p>Н11. Принятия оперативных организационных решений при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства продукции животноводства</p> <p>Н12. Разработки мероприятий эффективного использования продукции животноводства в отраслях АПК</p>	
Реализация технологий хранения и переработки продукции растениеводства		ПК-5 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>32. Виды оборудования для реализации технологических операций хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>33. Способы регулировки машин и оборудования соответствующей технологической линии для обеспечения управления качеством, безопасностью эксплуатации и прослеживаемостью технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>34. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p> <p>35. Специфику проектирования перерабатывающих производств для хранения продукции растениеводства</p> <p>36. Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения продукции растениеводства</p> <p>37. Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>38. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>39. Технологические процессы производства муки и крупы, оптимальные режимы переработки сельскохозяйственных культур, технологические схемы переработки зерна в муку и крупу</p> <p>310. Принципы получения безопасной качественной продукции (муки и крупы), показатели качества, безопасности сырья и готовой</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			продукции в соответствии с нормативной документацией	
			311. Основное технологическое оборудование, применяемое при производстве муки, крупы и принцип его действия	
			312. Сахароносные растения и источники сахаристых веществ	
			313. Основные направления научно- технического прогресса в производстве сахара и сахаристых веществ	
			314. Физико-химическую сущность процессов производства сахара и сахаристых веществ	
			315. Методы анализа показателей качества сырья и готовой продукции при производстве сахара и сахаристых веществ	
			316. Способы реализации технологии производства, хранения и переработки сахара и сахаристых веществ	
			317. Технологии производства, хранения и переработки масличных культур	
			318. Виды масличного сырья растительного происхождения	
			319. Современные методики расчета, подбора технологического оборудования для производства, хранения масел и переработки масличного сырья	
			320. Конструктивные и эксплуатационные особенности технологического оборудования производства и переработки растительного масличного сырья	
			321. Оптимальные режимы хранения сырья	
			322. Характеристику маслосодержащих отходов плодов и овощей	
			323. Современную технологию производства масел из отходов плодовоовощного сырья	
			324. Характеристику различных видов сырья по НД	
			325. Показатели качества готовой продукции в соответствии с НД	
			326. Показатели безопасности сырья и готовых хлебобулочных изделий	
			327. Основное технологическое оборудование, применяемое при производстве хлеба и булочных изделий	
			328. Теоретические основы хлебопекарного производства	
			329. Оптимальные режимы хранения сырья	
			330. Технологические схемы и особенности подготовки сырья к использованию технологических процессов и операций, составляющих основу бродильных производств	
			331. Основные принципы построения схем технологических процессов в бродильном производстве; оптимальные режимы их исполнения	
			332. Научные основы технологии бродильных производств, характеристику сырья для бродильных производств, общую	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			технологии производства различных видов алкогольной и безалкогольной продукции	
			333. Виды, стадии и методы культивирования микроорганизмов для броидильных производств	
			334. Физические, химические приемы удаления производственной инфекции	
			335. Химические, физические и микробиологические основы производства алкогольной и безалкогольной продукции	
			336. Особенности хранения сельскохозяйственного сырья для броидильных производств	
			337. Основные технологические процессы хранения и переработки продукции растениеводства	
			338. Основные этапы послеуборочной доработки зерновых культур и сочной растительной продукции	
			339. Основное оборудование, средства механизации и автоматизации, применяемые при послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции	
			340. Основные режимы и способы хранения продукции растениеводства	
			341. Основные этапы и стадии технологического процесса переработки продукции растениеводства	
			342. Виды нормативной документации, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции растениеводства	
			343. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства, основные технические средства для реализации технологий	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Проводить оценку условий труда на предприятиях	
			У2. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки продукции растениеводства	
			У3. Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при хранении и переработке продукции растениеводства	
			У4. Определять технологическую эффективность работы оборудования при хранении и переработке продукции растениеводства	
			У5. Проектировать перерабатывающие предприятия для хранения и переработки продукции растениеводства	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>У6. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>У7. Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции растениеводства при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>У8. Обоснованно подходить к выбору нужной технологической схемы производства муки, крупы и применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов производства муки, крупы</p> <p>У9. Обеспечивать максимальный выход муки, крупы нужного качества при минимальных производственных потерях, технологических затратах и применять современные методы исследования качества сырья и готовой продукции</p> <p>У10. Составить и описать технологические схемы производства муки и крупы; эксплуатировать технологическое оборудование в мукомольном и крупяном производстве</p> <p>У11. Проводить комплексную оценку качества сырья и готовой продукции в сахарном производстве</p> <p>У12. Проводить анализы и вырабатывать оптимальный технологический режим отдельных станций производства сахара и сахаристых веществ</p> <p>У13. Определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсоснабжение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>У14. Составить технологический регламент производства и переработки растительных масел с учетом особенностей перерабатываемого сырья</p> <p>У15. Оценивать качество поступающего на переработку сырья</p> <p>У16. Оценивать качество готовой продукции</p> <p>У17. Анализировать технологический процесс с целью выявления нарушений технологического регламента производства</p> <p>У18. Осуществить подбор основного технологического оборудования для технологических схем производства и переработки растительных масел с учетом эксплуатационных особенностей</p> <p>У19. Применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов в технологии производства и переработки растительных масел</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			U20. Вести основные технологические процессы хлебопекарного производства	
			U21. Анализировать сырье и готовую продукцию в соответствии с требованиями НД	
			U22. Применять современные методы исследования качества сырья и готовой продукции	
			U23. Составлять принципиальные технологические схемы в целом и отдельных ее участков	
			U24. Делать выбор лучшего по техническим характеристикам оборудования	
			U25. Выбирать наиболее рациональные режимы хранения сырья и готовой продукции с учетом ее качества и целевого назначения; подбирать оптимальные режимы переработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции	
			U26. Оценивать режимы работы отдельных машин, установок, технологических линий бродильных производств	
			U27. Использовать научные основы бродильных производств при разработке технологии производства отдельных видов алкогольной и безалкогольной продукции, составлять основные этапы производства отдельных видов алкогольной и безалкогольной продукции	
			U28. Обосновывать условия, режимы, способы хранения и переработки продукции растениеводства	
			U29. Определять необходимость в послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции	
			U30. Определять факторы, влияющие на эффективность работы оборудования, средств механизации и автоматизации, применяемые при послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции	
			U31. Выбирать основные режимы и способы хранения продукции растениеводства	
			U32. Описать технологическую схему переработки продукции растениеводства	
			U33. Работать с нормативной документацией, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции растениеводства	
			U34. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по хранению и переработке	
			U35. Обосновывать способы хранения и переработки продукции растениеводства в кормовые продукты с учетом специфики отрасли	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>животноводства в регионе</p> <p>У36. Организовывать технологию хранения и переработки продукции растениеводства и проводить оценку эффективности технологического оборудования</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Разработки способов обеспечения безопасности труда работников в производственных и перерабатывающих отраслях растениеводческой специализации</p> <p>Н2. Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>Н3. Контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>Н4. Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>Н5. Расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции растениеводства</p> <p>Н6. Учета сырья и готовой продукции производства продукции растениеводства в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Н7. Деятельности в выборе оптимальных режимов производства муки крупы и в реализации технологии производства муки, крупы, в выборе наилучшей технологии с точки зрения качества и выхода готовой продукции</p> <p>Н8. В определении органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности сырья, готовой продукции (муки и крупы), а также анализа причин выработки муки (крупы) нестандартной по качеству и причин недобора готовой продукции</p> <p>Н9. В подборе оборудования, режимов его работы для производства муки, крупы и определении его технологической эффективности</p> <p>Н10. Реализации технологий получения сахара и сахаристых веществ</p> <p>Н11. Определения органолептической оценки и химического состава сахара и сахаристых веществ</p> <p>Н12. Владения прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве и переработке</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			растительных масел; методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
			Н13. Владения методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
			Н14. Владения навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования технологических линий переработки масличных семян	
			Н15. В выборе оптимальных режимов хранения продукции растениеводства, проведения различных стадий технологического процесса в технологии производства растительных масел из маслосодержащих отходов плодовоовощных культур	
			Н16. Выбора и реализации современных технологий производства и переработки растительных масел	
			Н17. В определении органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности различных видов сырья и хлебобулочных изделий	
			Н18. В выборе оптимальной технологии с точки зрения безопасности продукции	
			Н19. В проведении расчетов по подбору основного оборудования	
			Н20. В выборе оптимальной единицы оборудования с точки зрения его качественной работы	
			Н21. Правильного определения последовательности размещения используемого в бродильном производстве оборудования	
			Н22. Составления плана размещения сырья и готовой продукции при хранении	
			Н23. Владения основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования в бродильных производствах	
			Н24. Осуществления технологического процесса в направлении снижения материалоемкости, повышении выхода и качества готовой продукции	
			Н25. Разработки технологии производства разных видов алкогольной и безалкогольной продукции	
			Н26. Построения общей технологии производства алкогольной и безалкогольной продукции при использовании основ химии, физики и биохимии	
			Н27. Определения качества продукции растениеводства на всех этапах и стадиях технологических процессов хранения и переработки	
			Н28. Проведения работ по послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			Н29. Работы на оборудовании, применяемом при послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции Н30. Контроля технологических параметров при хранении продукции растениеводства Н31. Определения основных показателей качества сырья и готовой продукции при переработке продукции растениеводства Н32. Владения нормативной документацией, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции растениеводства Н33. Ведения технологических операций по хранению и переработке продукции растениеводства Н34. Рационального подхода к реализации в технологии хранения и переработки продукции растениеводства и использования технологического оборудования	
Оперативное управление технологией хранения и переработки продукции растениеводства		ПК-6 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности хранения и переработки продукции растениеводства	Обучающийся должен знать: 31. Основные сведения о пищевых добавках и ингредиентах 32. Физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок 33. Технологические аспекты использования пищевых добавок и ингредиентов при хранении и переработке продукции растениеводства 34. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в условиях малых предприятий 35. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции в условиях малых предприятий 36. Автоматизацию и механизацию технологий хранения, переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий 37. Основные виды механических устройств, используемых при переработке продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий, повышающих эффективность технологических процессов 38. Основы технологии производства биотехнологической продукции 39. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве биотехнологической продукции 310. Биотехнологические приемы повышения эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			311. Сменные показатели технологии переработки плодов и овощей	
			312. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций хранения и переработки плодов и овощей в соответствии с технологическими инструкциями	
			313. Теоретические основы консервного производства	
			314. Основные принципы хранения и переработки продукции растениеводства	
			315. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при хранении и переработке продукции растениеводства	
			316. Общие принципы разработки мероприятий по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Применять пищевые ингредиенты, добавки и БАВ в технологиях производства, переработки и хранения продукции растениеводства	
			У2. Выбирать для решения производственных задач новые технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий	
			У3. Оценивать эффективность технологических процессов	
			У4. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций в условиях малотоннажных предприятий	
			У5. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий в условиях малотоннажных перерабатывающих предприятий	
			У6. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции	
			У7. Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций хранения и переработки плодов и овощей	
			У8. Применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов производства плодоовощных консервов	
			У9. Проанализировать сырье и готовую продукцию в соответствии с требованиями НД	
			У10. Обосновывать способы повышения эффективности технологии	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>хранения продукции растениеводства</p> <p>У11. Обосновывать способы повышения эффективности технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>У12. Проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>У13. Эффективно использовать материальные и иные ресурсы при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>У14. Обосновывать способы повышения содержания целевых ингредиентов в продукции растениеводства при хранении и переработке, обеспечивающие повышение эффективности их использования при переработке продукции животноводства</p> <p>У15. Анализировать ресурсы предприятия для разработки мероприятий по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Использования пищевых ингредиентов, добавок и БАВ в технологиях производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p> <p>Н2. Оценки эффективности выполнения работ, определения и управления факторами, влияющими на протекание технологического процесса производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Н3. Разработки мероприятий по повышению эффективности производственно-технологических процессов на малотоннажных перерабатывающих производствах</p> <p>Н4. Профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования в условиях малых предприятий АПК</p> <p>Н5. Владения методами выбора машин и аппаратов с различными конструктивными особенностями для осуществления процессов хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства при их производстве в условиях малотоннажных предприятий</p> <p>Н6. Разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции в условиях малых предприятий</p> <p>Н7. Контроля технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Н8. В выборе оптимальных режимов проведения различных стадий технологического процесса переработки плодов и овощей;</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>Н9. В определении органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности различных видов сырья и готовой продукции</p> <p>Н10. Обоснования мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности технологии хранения продукции растениеводства</p> <p>Н11. Обоснования мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>Н12. Разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Н13. Владения методами организации, планирования и управления производством при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>Н14. Оценки мер по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p>	
Реализация технологий хранения и переработки продукции животноводства		ПК-7 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>32. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p> <p>33. Основы технологии производства продуктов животного происхождения</p> <p>34. Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающие ее сохранность</p> <p>35. Оборудование для хранения продукции животноводства и его характеристики</p> <p>36. Специфику проектирования перерабатывающих производств для хранения продукции животноводства</p> <p>37. Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения</p> <p>38. Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>39. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>310. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов животного</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
			311. Общие принципы построения технологических процессов переработки молока	
			312. Факторы, влияющие на технологические параметры производства молока	
			313. Основное оборудование, применяемое при производстве молочных продуктов	
			314. Основные технологические термины, используемые при производстве молочных продуктов	
			315. Методы анализа основных показателей качества сырья и готовой продукции	
			316. Сменные показатели, хранения и переработки продуктов питания животного происхождения	
			317. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов животного происхождения, в частности, мясных и комбинированных мясорастительных продуктов	
			318. Сменные показатели производства мясных и комбинированных продуктов	
			319. Общие принципы построения технологических процессов переработки мяса	
			320. Биохимические и микробиологические процессы в технологии переработки мяса и мясопродуктов	
			321. Факторы, влияющие на технологические параметры производства мяса и мясопродуктов	
			322. Основное оборудование, применяемое при производстве мясопродуктов	
			323. Основные технологические термины, используемые при переработке продукции животноводства	
			324. Методы анализа показателей качества мясного сырья и продуктов их переработки	
			325. Технологии комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции	
			326. Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции	
			327. Факторы, влияющие на технологические параметры производства	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			с целью обеспечения качества и безопасности продуктов комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции, включая вторичные и побочные	
			328. Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции	
			329. Основное оборудование, применяемое при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции	
			330. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения	
			331. Фундаментальные (базовые) понятия в области механизмов превращений основных веществ, входящих в состав молочного и мясного сырья в процессе хранения и переработки молока и мяса	
			332. Общие принципы построения технологических процессов производства молочных и мясных консервов	
			333. Факторы, влияющие на технологические параметры производства	
			334. Основное оборудование, применяемое при производстве молочных и мясных консервов	
			335. Основные технологические термины, используемые при производстве молочных и мясных консервов	
			336. Методы анализа основных показателей качества сырья и готовой продукции	
			337. Технологии хранения и переработки продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			338. Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания при хранении и переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			339. Основные технологические процессы при переработке и хранении продукции животноводства	
			340. Основные этапы подготовки сырья животного происхождения к хранению и переработке	
			341. Основное оборудование, средства механизации и автоматизации, применяемые при хранении и переработке продукции животноводства	
			342. Основные режимы и способы хранения продукции животноводства	
			343. Основные этапы и стадии технологического процесса переработки	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>продукции животноводства</p> <p>344. Виды нормативной документации, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции животноводства</p> <p>345. Технологии хранения и переработки продукции животноводства, основные технические средства для реализации технологий</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Вести основные технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>У2. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов животного происхождения</p> <p>У3. Определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p>У4. Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p>У5. Принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий</p> <p>У6. Выбирать оборудование для хранения продукции животноводства</p> <p>У7. Проектировать перерабатывающие предприятия для хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>У8. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>У9. Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>У10. Обосновывать выбор соответствующей технологии переработки молока</p> <p>У11. Устанавливать оптимальные режимы переработки молока</p> <p>У12. Оценивать качество молочной продукции</p> <p>У13. Описать аппаратно-технологические схемы производства молочных продуктов</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			У14. Учитывать биохимические и микробиологические процессы, происходящие при переработке молочной продукции	
			У15. Применять основные методы исследования сырья и готовой продукции	
			У16. Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов животного происхождения	
			У17. Реализовывать технологии хранения и переработки мяса и мясопродуктов	
			У18. Устанавливать оптимальные режимы переработки мяса и мясопродуктов	
			У19. Определять качество мясной продукции	
			У20. Описать аппаратурно-технологические схемы производства мясопродуктов	
			У21. Учитывать физико-химические и микробиологические процессы, происходящие при переработке продукции животноводства	
			У22. Определять показатели качества мясного сырья и продуктов их переработки	
			У23. Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции	
			У24. Описывать аппаратурно-технологические схемы при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, в том числе с привлечением разных видов сельскохозяйственного сырья	
			У25. Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с включением в рецептуры продуктов переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	
			У26. Реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения из продукции животноводства	
			У27. Устанавливать оптимальные режимы производства молочных и мясных консервов	
			У28. Оценивать качество молочных и мясных консервов	
			У29. Описать аппаратурно-технологические схемы производства молочных и мясных консервов	
			У30. Учитывать физико-химические и микробиологические процессы, происходящие при производстве молочных и мясных консервов	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>У31. Применять основные методы исследования сырья и готовой продукции</p> <p>У32. Вести основные технологические процессы при хранении и переработке продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>У33. Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>У34. Обосновывать условия, режимы, способы хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>У35. Определять необходимость в подготовки сырья животного происхождения к хранению и переработке</p> <p>У36. Определять факторы, влияющие на эффективность работы оборудования, средств механизации и автоматизации, применяемые при хранении и переработке продукции животноводства</p> <p>У37. Выбирать основные режимы и способы хранения продукции животноводства</p> <p>У38. Описать технологическую схему переработки продукции животноводства</p> <p>У39. Работать с нормативной документацией, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции животноводства</p> <p>У40. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по хранению и переработке продукции животноводства</p> <p>У41. Обосновывать способы использования продуктов переработки продукции растениеводства в технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>У42. Организовывать технологию хранения и переработки продукции животноводства и проводить оценку эффективности технологического оборудования</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Разработки мероприятий по охране труда работников животноводческой отрасли</p> <p>Н2. Контроля технологических параметров и режимов производства продуктов животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Н3. Контроля за реализацией разработанных технологий получения,</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>Н4. Разработки технологии хранения продукции животноводства</p> <p>Н5. Подбора оборудования в технологических линиях хранения продукции животноводства</p> <p>Н6. Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н7. Расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н8. Учета сырья и готовой продукции производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Н9. Реализации технологии хранения и переработки молока</p> <p>Н10. Технологических расчетов молочных продуктов</p> <p>Н11. В подборе оборудования для производства молочных продуктов</p> <p>Н12. Учитывать биохимические и микробиологические процессы, происходящие при переработке молочной продукции</p> <p>Н13. Пользования лабораторным оборудованием</p> <p>Н14. Выполнения технологических операций производства продуктов животного происхождения</p> <p>Н15. Использования отраслевой нормативной документацией</p> <p>Н16. Подбора оборудования для производства мясных продуктов</p> <p>Н17. Проведения лабораторных исследований мясного сырья и готовой продукции</p> <p>Н18. Определения показателей качества и безопасности мясного сырья и продуктов их переработки</p> <p>Н19. Контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Н20. Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, в том числе с привлечением разных видов сельскохозяйственного сырья</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			Н21. Реализации технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства применительно к процессам комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции, включая вторичные и побочные	
			Н22. Контроля физико-химических и биохимических показателей качества в сырье и готовой продукции животноводства	
			Н23. Технологических расчетов производства молочных и мясных консервов	
			Н24. В подборе оборудования для производства молочных и мясных консервов	
			Н25. Проведения лабораторных исследований определения качества сырья и готовой продукции	
			Н26. Пользования лабораторным оборудованием при определении качества сырья и готовой продукции	
			Н27. Реализации технологии производства мясных и молочных консервов	
			Н28. Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			Н29. Определения качества продукции животноводства на всех этапах и стадиях технологических процессов переработки и хранения	
			Н30. Проведения работ по подготовке сырья животного происхождения к хранению и переработке	
			Н31. Работы на оборудовании, применяемом при хранении и переработке продукции животноводства	
			Н32. Контроля технологических параметров при хранении продукции животноводства	
			Н33. Определения основных показателей качества сырья и готовой продукции при переработке продукции животноводства	
			Н34. Владения нормативной документацией, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции животноводства	
			Н35. Ведения технологических операций по хранению и переработке продукции животноводства	
			Н36. Рационального подхода к реализации в технологии хранения и переработки продукции животноводства и использования технологического оборудования	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Оперативное управление технологией хранения и переработки продукции животноводства		ПК-8 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства	Обучающийся должен знать:	
			31. Технологические аспекты использования пищевых добавок и ингредиентов при хранении и переработке продукции животноводства	
			32. Механизмов действия пищевых добавок и ингредиентов при хранении и переработке продукции животноводства	
			33. Кормовые добавки и вещества, используемые в кормлении (при производстве кормов) в животноводстве	
			34. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	
			35. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	
			36. Способы повышения эффективности использования оборудования при хранении и переработке с.х продукции.	
			37. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	
			38. Новые эффективные источники и способы получения пищевого сырья, биохимические основы отдельных пищевых производств	
			39. Тестирование и специфику переработки сырья и препаратов, полученных из генетически модифицированных источников и путем биосинтеза	
			310. Современную технологию продуктов функционального питания на различной сырьевой основе различного назначения	
			311. Общие принципы разработки мероприятий по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Давать технологическую оценку пищевым добавкам, анализировать различные отклонения от правильного ведения технологического процесса переработки и хранения продукции животноводства	
У2. Применять пищевые ингредиенты и добавки в технологии заготовки, хранения и подготовки к использованию кормов для сельскохозяйственных животных				
У3. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем				

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>У4. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>У5. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на технологических линиях</p> <p>У6. Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>У7. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>У8. Определять оптимальные условия ведения биотехнологических процессов в пищевой отрасли</p> <p>У9. Подбирать состав компонентов продукта с учетом современных тенденций повышения их качества и ассортимента</p> <p>У10. Проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>У11. Эффективно использовать материальные и иные ресурсы при производстве, хранении и переработке продукции животноводства</p> <p>У12. Обосновывать способы повышения содержания целевых ингредиентов в урожае сельскохозяйственных культур, использование которых позволяет повысить эффективность хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>У13. Анализировать ресурсы предприятия для разработки мероприятий по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Оценки целесообразности применения пищевых добавок и ингредиентов с целью повышения эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Н2. Расчета безопасных дозировок пищевых добавок на основе их предельных дозировок при производстве продуктов питания и кормов</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>Н3. Разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н4. Расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н5. Контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н6. Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н7. Проведения отдельных стадий получения пищевых продуктов методами биотехнологии</p> <p>Н8. Определения кинетики процессов модификации свойств сырья и пищевых систем при применении ферментных препаратов</p> <p>Н9. Разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Н10. Принципами и методами организации, планирования и управления производством при хранении и переработке продукции животноводства</p> <p>Н11. Оценки мер по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>	
<p>Разработка мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и готовой продукции</p>		<p>ПК-9 Способен осуществлять менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Требования к качеству выполнения технологических операций хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>32. Цели, задачи, правовые и организационно-методические основы экспертизы сельскохозяйственной продукции</p> <p>33. Технические регламенты, стандарты, технические условия на сельскохозяйственную продукцию</p> <p>34. Общие принципы органического сельского хозяйства и правила органического производства, установленные стандартами в области органического производства</p> <p>35. Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами, регламентами</p> <p>36. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции</p> <p>37. Основные характеристики рынков сельскохозяйственной продукции, элементов макросреды и микросреды предприятий производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>38. Концепции всеобщего управления качества и принципы менеджмента качества</p> <p>39. Технологии менеджмента рынка продукции и услуг в области производства, переработки и обращения на рынке сельскохозяйственной продукции</p> <p>310. Цели, задачи, правовые и организационно-методические основы экспертизы сельскохозяйственной продукции</p> <p>311. Технические регламенты, стандарты, технические условия на сельскохозяйственную продукцию</p> <p>312. Общие принципы органического сельского хозяйства и правила органического производства, установленные стандартами в области органического производства</p> <p>313. Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами, регламентами</p> <p>314. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции</p> <p>315. Основные характеристики рынков сельскохозяйственной продукции, элементов макросреды и микросреды предприятий производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>316. Концепция всеобщего управления качества и принципы менеджмента качества</p> <p>317. Технологии менеджмента рынка продукции и услуг в области производства, переработки и обращения на рынке сельскохозяйственной продукции</p> <p>318. Систему менеджмента качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Пользоваться методами контроля качества и безопасности</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>выполнения технологических операций хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>У2. Выявлять причины отклонения показателей качества и безопасности растениеводческой продукции от заданных норм с целью корректировки технологии производства</p> <p>У3. Проведение внутренней проверки соответствия органического сельскохозяйственного производства требованиям стандартов в области производства органической продукции</p> <p>У4. Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов производства органической сельскохозяйственной продукции разработанным технологиям</p> <p>У5. Оформлять документы по этапам жизненного цикла сельскохозяйственной продукции в электронном виде</p> <p>У6. Оценивать эффективность разработанных технологических решений по производству сельскохозяйственной продукции</p> <p>У7. Осуществлять выбор и применение методов управления качеством сельскохозяйственной продукции</p> <p>У8. Подготавливать предложения по улучшению качества сельскохозяйственной продукции и систем управления качеством и безопасностью</p> <p>У9. Выявлять причины отклонения показателей качества и безопасности растениеводческой продукции от заданных норм с целью корректировки технологии производства</p> <p>У10. Проведение внутренней проверки соответствия органического сельскохозяйственного производства требованиям стандартов в области производства органической продукции</p> <p>У11. Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов производства органической сельскохозяйственной продукции разработанным технологиям</p> <p>У12. Оформлять документы по этапам жизненного цикла сельскохозяйственной продукции в электронном виде</p> <p>У13. Оценивать эффективность разработанных технологических решений по производству сельскохозяйственной продукции</p> <p>У14. Осуществлять выбор и применение методов управления качеством сельскохозяйственной продукции</p> <p>У15. Подготавливать предложения по улучшению качества сельскохозяйственной продукции и систем управления качеством и безопасностью</p> <p>У16. Осуществлять выбор и применение методов осуществления</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>менеджмента качеством сельскохозяйственной продукции в условиях предприятия</p> <p>У17. Осуществлять менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Проведения менеджмента качества и безопасности сельскохозяйственной продукции на предприятии</p> <p>Н2. Подготовки заключений о соответствии качества и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям нормативно-правовых и нормативных документов</p> <p>Н3. Подготавливать к проведению и организовывать взаимодействие при добровольной сертификации органического производства</p> <p>Н4. Подготавливать документы и сведения, необходимые для достижения целей сертификации</p> <p>Н5. Ведения первичной документации по учету производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, в том числе в электронном виде</p> <p>Н6. Оценки конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции и эффективности системы менеджмента ее качества и безопасности</p> <p>Н7. Разработки системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой и животноводческой продукции</p> <p>Н8. Принятия корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области получения, хранения, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н9. Подготовки заключений о соответствии качества и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям нормативно-правовых и нормативных документов</p> <p>Н10. Подготовки к проведению и организации взаимодействия при добровольной сертификации органического производства</p> <p>Н11. Подготовки документов и сведений, необходимых для достижения целей сертификации</p> <p>Н12. Ведения первичной документации по учету производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, в том числе в электронном виде</p> <p>Н13. Оценки конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции и эффективности системы менеджмента ее качества и безопасности</p> <p>Н14. Разработки системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой и животноводческой продукции</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>H15. Принятия корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области получения, хранения, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции</p> <p>H16. Разрабатывать системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции</p> <p>H17. Совершенствовать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции</p>	
Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		ПК-10 Способен обеспечивать контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Нормы и правила ведения технологического процесса и безопасности произведенной сельскохозяйственной продукции</p> <p>32. Санитарные нормы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов при использовании пищевых добавок</p> <p>33. Теоретические основы производства органической сельскохозяйственной продукции</p> <p>34. Общие и специальные правила размещения и содержания животных в органическом животноводстве, производства продукции растениеводства в области органического производства</p> <p>35. Нормативные документы по вопросам качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов</p> <p>36. Порядок разработки и утверждения нормативно-правовой и нормативной документации в области качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>37. Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности растениеводческой и животноводческой продукции при хранении и на всех этапах переработки</p> <p>38. Требования к качеству и безопасности убранный сельскохозяйственной продукции, требования к качеству выполнения технологических операций при хранении и переработке сельскохозяйственного сырья</p> <p>39. Требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с действующими стандартами и техническими регламентами</p> <p>310. Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности растениеводческой и животноводческой продукции при хранении и на всех этапах переработки</p> <p>311. Требования к качеству и безопасности убранный</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>сельскохозяйственной продукции, требования к качеству выполнения технологических операций при хранении и переработке сельскохозяйственного сырья</p> <p>312. Требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с действующими стандартами и техническими регламентами</p> <p>313. Нормативно-правовое обеспечение контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Проводить анализ качества и производства сельскохозяйственной продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>У2. Работать с нормативно-технической документацией, регламентирующей применение пищевых добавок на этапах производственно-технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>У3. Определять продолжительность переходного периода к органическому растениеводству и животноводству, применять правила ведения органического растениеводства и животноводства</p> <p>У4. Оценивать соответствие и эффективность разработанных технологических решений производства органической продукции</p> <p>У5. Использовать нормативно-правовые и нормативные документы для обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственной продукции на всех этапах производственно-технологических процессов</p> <p>У6. Определять периодичность контроля и перечень контролируемых показателей при составлении программы по оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>У7. Пользоваться лабораторным оборудованием при выполнении анализов сельскохозяйственной продукции в соответствии с правилами эксплуатации (правилами использования) лабораторного оборудования</p> <p>У8. Определять соответствие характеристик сельскохозяйственной продукции требованиям нормативно-правовых и нормативно-технологических документов</p> <p>У9. Определять периодичность контроля и перечень контролируемых показателей при составлении программы по оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>У10. Пользоваться лабораторным оборудованием при выполнении</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>анализов сельскохозяйственной продукции в соответствии с правилами эксплуатации (правилами использования) лабораторного оборудования</p> <p>У11. Определять соответствие характеристик сельскохозяйственной продукции требованиям нормативно-правовых и нормативно-технологических документов</p> <p>У12. Определять показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в производственных условиях</p> <p>У13. Целенаправленно формировать качество сельскохозяйственной продукции с целью обеспечения контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов</p> <p>У14. Пользоваться нормативно- правовыми документами контроля качества</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Определение соответствия ведения технологического процесса и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов, а также разработка мероприятий по повышению эффективности контроля качества и безопасности при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н2. Контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов при использовании пищевых добавок</p> <p>Н3. Разработки технологии производства продукции растениеводства в органическом растениеводстве</p> <p>Н4. В производстве органических пищевых продуктов и кормов</p> <p>Н5. Контроля за реализацией разработанных технологий по производству продукции органического растениеводства и животноводства</p> <p>Н6. Владеть методами поиска, анализа и применения нормативно-правовых и нормативных документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Н7. Отбора проб продукции животноводства и растениеводства в соответствии с стандартными методами и программой контроля качества продукции для оценки ее качества и безопасности</p> <p>Н8. Выполнения лабораторных анализов сельскохозяйственной продукции стандартными и сертификационными</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>(специализированными) методами</p> <p>Н9. Определения соответствия качества и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов на основе результатов органолептической оценки и лабораторных методов анализа</p> <p>Н10. Отбора проб продукции животноводства и растениеводства в соответствии с стандартными методами и программой контроля качества продукции для оценки ее качества и безопасности</p> <p>Н11. Выполнения лабораторных анализов сельскохозяйственной продукции стандартными и сертификационными (специализированными) методами</p> <p>Н12. Определения соответствия качества и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов на основе результатов органолептической оценки и лабораторных методов анализа</p> <p>Н13. Работы на лабораторном оборудовании для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах технологического процесса в производственных условиях</p> <p>Н14. Владения современными безопасными технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в конкретных условиях</p> <p>Н15. Проводить анализ соответствия сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативно- правовым документам</p>	

Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

5.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентно-ориентированной ОП ВО

Учебный план, календарный учебный график и компетентностно-ориентированный учебный план (матрица компетенций) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции представлены в Приложениях 3,4,5 (Приложения в электронном виде находятся на сайте университета <http://www.vsau.ru/sveden/education/>).

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации и каникул обучающихся.

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с научно-педагогическими работниками, осуществляющими реализацию образовательной программы;
- в форме самостоятельной работы обучающихся.

Учебный план - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, формы промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Структура учебного плана включает блоки: 1 – дисциплины (модули), 2 – практики, 3 – государственную итоговую аттестацию.

В рамках Блока 1 образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в объеме 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;
- в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

В Блок 2 входят практики: учебная, производственная.

Образовательная программа включает следующие типы:

- учебной практики:

учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

- учебная практика, технологическая практика;

- производственной практики:

производственная практика, технологическая практика;

производственная практика, преддипломная практика.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Практики обучающихся проводятся по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Образовательная программа включает факультативные дисциплины.

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, разработанных образовательной организацией самостоятельно,

так как примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в реестре отсутствует.

Профессиональные компетенции, установленные университетом, формируются при освоении дисциплин (модулей), практик обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплины, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включаются в обязательную часть программы бакалавриата.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 77,5 % (по требованиям ФГОС ВО не менее 50 %) общего объема программы бакалавриата.

5.2. Дисциплинарные программные документы компетентно-ориентированной ОП ВО

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработаны рабочие программы, включая фонды оценочных средств по всем дисциплинам (модулям) и практикам по учебному плану.

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №341 от 02.11.2020 г.;

Программы практик разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.;

В Приложении 6 представлены аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, практик по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В рабочих программах сформулированы планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных образовательной программой.

Рабочие программы по дисциплинам (модулям), практикам, включая фонды оценочных средств хранятся в деканате в электронном виде и электронно-образовательной среде университета (<http://www.vsau.ru/sveden/education/>).

Раздел 6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО

6.1 Обеспечение общесистемные требования к реализации ОП ВО

Университет располагает на праве оперативного управления материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной программы по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик (<http://www.vsau.ru/sveden/education/>), электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам (<http://library.vsau.ru/>), указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы (<https://4portfolio.ru/>).
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы (<https://distedu.vsau.ru/>);
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (<https://distedu.vsau.ru/>);
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

6.2. Кадровое обеспечение ОП ВО

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н и профессиональному стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденному Приказом Министерства труда и социальной защиты от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы (исходя из количества замещаемых ставок), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) составляет 90 %.

5,76 % численности педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы, являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

91 % численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университетом на иных условиях, имеют ученую степень и (или) ученое звание.

Состояние кадрового обеспечения образовательного процесса по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции приведены в приложении 7.

6.3. Учебно-методическое обеспечение ОП ВО

Учебно-методическое обеспечение ОП ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в полном объеме содержится в рабочих программах и фондах оценочных средств дисциплин (модулей), практик и итоговой аттестации. Эти документы обеспечивают необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривают контроль качества освоения обучающимися ОП ВО в целом и отдельных ее компонентов.

Реализация ОП ВО обеспечивается доступом каждого обучающегося в течение всего периода обучения к библиотечному фонду, сформированному в соответствии с полным перечнем

дисциплин ОП ВО, включающему документы, имеющиеся в Библиотеке, а также электронные образовательные ресурсы удаленного доступа, право пользования которыми определяется договорами.

Таблица 6.1

Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 - 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022

	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZANOUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	4.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	5.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	6.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	7.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021. (ЭБС eLIBRARY РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2023
	10.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022. (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	11.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продолжение до 28.03.2027)
	12.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2023/2024	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZANOUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	3.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2023
	4.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022. (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	5.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продолжение до 28.03.2027)
	6.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Учебно-методическое обеспечение ОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в полном объеме содержится в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой

аттестации. Эти документы обеспечивают необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривают контроль качества освоения обучающимися ОП ВО в целом и отдельных ее компонентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемую образовательную программу учебным дисциплинам.

Печатные учебные издания приобретаются из расчета обеспечения каждого обучающегося минимумом учебной литературы в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов.

При реализации образовательных программ используются печатные и/или электронные издания, включенные в списки рекомендуемой литературы рабочих программ учебных дисциплин, внесенные в автоматизированную картотеку книгообеспеченности.

В Университете регулярно в рамках изучения дисциплин проводятся встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. В таких встречах участвуют компании Агроэко, ЭкоНива-Черноземье, Агро-Лидер, Молвест, Дон-Агро, Черкизово, ЭФКО, Каргилл, Брянскпиво., Бунге-СНГ, ГК Заречное, Мираторг и др.

Обеспеченность учебной литературой при реализации образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции представлена в Приложении 8.

6.4. Материально-техническое обеспечение ОП ВО

Реализация образовательной программы осуществляется в учебных аудиториях для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Состав лицензионного программного обеспечения определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы. Сведения о программном обеспечении общего назначения приведены в таблице 6.2, сведения и специализированном ПО в таблице 6.3.

Таблица 6.2

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Сведения о специализированном программном обеспечении

№	Название	Размещение
1	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Облачная программа для управления проектами Trello	ПК, ауд. 20 (К2), ауд. 104, 321 (К3)
3	Пакет разработки ПО для контроллеров LOGO! Soft Comfort Demo	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Платформа 1С v7.7/8	ПК в локальной сети ВГАУ
6	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК на кафедре Электротехники
7	Программа автоматизированного проектирования nanoCAD Электро	ПК ГИС лаборатории
8	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система имитационного моделирования AnyLogic 8.5.0 Personal Learning Edition	https://new.siemens.com/global/en.html
10	Система компьютерной алгебры Mathcad	ПК в локальной сети ВГАУ
11	Система компьютерной алгебры Maxima	ПК ауд. 116, 120 (К1)
12	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
13	Среда программирования Microsoft Visual Studio (msdn)	ПК в локальной сети ВГАУ
14	Среда разработки ПО для языка программирования R Studio Desktop	ПК ауд. 115, 119 (К1)
15	Цифровая фотограмметрическая система Photomod	ПК в локальной сети ВГАУ

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы. Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных систем приведены в таблице 6.4.

Таблица 6.4

Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных систем

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
6	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
7	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
8	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
9	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы, включая используемое программное обеспечение, приведены в Приложении 9.

Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Социальная и воспитательная работа с обучающимися проводится в соответствии с РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ФГБОУ ВО ВОРОНЕЖСКИЙ ГАУ на период 2023-2024 гг. и Календарного план воспитательной работы обучающихся факультета технологии и товароведения утвержденного на Ученом совете факультета 28.06.2023 г протокол № 12.

Социальная и воспитательная работа с обучающимися проводится с целью успешного выполнения миссии Университета в подготовке высококвалифицированных, гармонично развитых и творческих специалистов и научных кадров для обеспечения устойчивого развития агропромышленного комплекса России.

Задачи, решаемые в ходе достижения поставленной цели:

- создание условий для разностороннего развития личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием;
- повышение степени удовлетворенности обучающихся качеством предоставляемых образовательных услуг;
- повышение роли общественных организаций в управлении Университетом;
- внедрение корпоративных норм и стандартов поведения, сохранение и обеспечение культурно-исторических традиций Университета.

На реализацию поставленной цели и решение задач направлен ежегодно разрабатываемый и утверждаемый ректором комплексный план социально-воспитательной работы со студентами Университета. В соответствии с комплексным планом Университета реализуются планы воспитательной работы факультетов и других общественных и творческих объединений вуза.

В соответствии с целями и задачами воспитания студенческой молодежи работа ведется по следующим приоритетным направлениям:

- патриотическое и гражданско-правовое воспитание – содействие становлению активной гражданской позиции обучающегося, осознанию ответственности, усвоению норм правомерного поведения;
- духовно-нравственное воспитание – создание условий для формирования этических принципов, моральных качеств обучающихся;
- эстетическое воспитание – содействие развитию интереса обучающегося к кругу проблем, решаемых средствами художественного творчества, и пониманию произведений искусства;
- физическое воспитание и формирование стремления к здоровому образу жизни – совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепления здоровья обучающегося, усвоения навыков здорового образа жизни;
- профессионально-трудовое воспитание – формирование творческого подхода и самосовершенствования в избранной профессии, приобщение обучающегося к традициям и ценностям профессионального сообщества.

Воспитательная деятельность в Университете организуется в форме массовых мероприятий, а также путем проведения индивидуальной работы с обучающимися академических групп. Условия и характер проводимых мероприятий соответствуют их целям.

В рамках Университета, факультетов и студенческих групп проводится порядка трехсот различных мероприятий в год. В то же время воспитательная деятельность вуза соотносена с общегосударственным контекстом, включает мероприятия, посвященные знаменательным и знаковым датам и событиям мирового, российского и регионального значения.

В Университете проводится большая работа по формированию традиций СХИ - ВГАУ. Значительная роль в этом отводится музею Университета. Деятельность сотрудников музея в

патриотическом воспитании отмечена наградами: почетными грамотами и двумя памятными медалями Всероссийского объединения «Патриоты России».

Традиции вуза сохраняются и посредством проведения комплекса традиционных праздничных мероприятий, и путем взаимодействия с выпускниками.

Выражением целостной совокупности элементов социально ориентированного процесса воспитания является создание *социально-воспитательной системы* Университета. Особое внимание уделяется непрерывности воспитательной работы, ее направленности на активизацию имеющегося у обучающихся потенциала, органичное включение воспитательных мероприятий в процесс профессионального становления обучающихся.

Социальная и воспитательная работа осуществляется на основе разработанной и утвержденной на Ученом совете Университета «Концепции организации социально-воспитательной работы со студентами», которая представляет собой научно обоснованную совокупность взглядов на основные цели, задачи, принципы, содержание и направления воспитательной работы в вузе.

Организация социальной и воспитательной деятельности в вузе опирается на нормативно-правовые акты федерального и регионального уровня. Исходя из федеральной и региональной нормативно-правовой базы, в Университете разработаны университетские локальные акты. Они включают в себя положения о кураторе студенческой группы, о фонде социальной защиты студентов и аспирантов, о студенческом общежитии, о студенческом оперативном отряде охраны правопорядка, о проведении анкетирования и др.

Социальная и воспитательная работа реализуется на уровне Университета, факультета, кафедры, студенческой группы. Создано управление социально-воспитательной работы, в состав которого входят следующие структурные подразделения:

- сектор социальной работы;
- сектор воспитательной работы;
- центр содействия трудоустройству;
- центр культуры и творчества;
- спортивно-оздоровительный центр;
- центр гражданско-патриотического воспитания и просвещения и другие.

Заместители деканов по социально-воспитательной работе, кураторы групп, молодые преподаватели имеют возможность повысить свою педагогическую квалификацию, получить опыт воспитательной деятельности. Институт кураторства - одно из важнейших звеньев воспитательной системы вуза. Ежегодно приказом ректора назначаются кураторы студенческих групп на 1 – 3 курсах из числа профессорско-преподавательского состава. Планирование и проведение воспитательной работы с обучающимися отражается в журналах кураторов. Основными формами работы кураторов со студенческими группами являются кураторские часы, проводимые один раз в две недели, и индивидуальная работа с обучающимися. Информационной и методической поддержке кураторов студенческих групп способствует проводимый в Университете семинар кураторов. На заседаниях кафедр систематически заслушиваются отчеты кураторов о проводимой работе с обучающимися.

Особое внимание уделяется развитию органов студенческого самоуправления, в сферу деятельности которых входит подготовка и реализация конкретных коллективно-творческих дел, проектов и других мероприятий во взаимодействии с администрацией и преподавателями. Структура объединенного совета обучающихся представлена такими общественными объединениями обучающихся как:

- объединение обучающихся в составе профсоюзной организации Университета;
- студенческие советы общежитий;
- творческие объединения молодежного центра;
- штаб студенческих трудовых отрядов;
- волонтерский корпус;
- православный молодежный центр;
- старостаты.

Все органы студенческого самоуправления университета являются самостоятельными и независимыми, вместе с тем они работают в тесном взаимодействии друг с другом.

Ежегодно в период летнего трудового семестра создаются разнопрофильные (сельскохозяйственные, ветеринарные, строительные, педагогические, поисковые, социальные) студенческие трудовые отряды, работающие на территории г. Воронежа, Воронежской и Липецкой областей, Краснодарского края. Участвуют обучающиеся и в деятельности всероссийских сводных отрядов, например, отряде «Тигр», путинном отряде.

Обучающиеся Университета принимают участие в конкурсах по защите социально-значимых молодежных проектов, успешно защищают их, ежегодно принимают участие во Всероссийских и региональных образовательных форумах «Селигер», «Молгород», «Территория смыслов на Клязьме». В Университете запущен проект «Новое поколение», целью которого является активизировать в студенческой аудитории обсуждение вопросов внешней и внутренней политики России.

В реализации государственной молодежной политики ректорат и органы студенческого самоуправления вуза тесно взаимодействуют с молодежными структурами и общественными организациями городского округа г. Воронеж и Воронежской области.

Организация и проведение социальной и воспитательной работы в Университете сопровождается различными формами информационного обеспечения студентов и преподавателей о проводимых мероприятиях, акциях, встречах и конференциях.

На информационных стендах в Университете, в студенческих общежитиях помещаются красочные афиши проводимых мероприятий; расписание работы творческих коллективов, студий, спортивных секций.

Информационное обеспечение воспитательной деятельности активно осуществляется представителями Молодежного центра на информационном портале сайта Университета, а также с помощью ГУР – главного университетского радио. Ежедневно в радиовыпусках представляются данные о результатах смотров, конкурсов и соревнований различного уровня, поздравляются победители.

Основные мероприятия, проводимые в рамках Университета и факультетов, освещаются страницах вузовских газет «За кадры», «Зачёт», «Vet-форум», «Педсовет», которые являются победителями Всероссийских и областных конкурсов (газета «Зачет» ежегодно становится призером регионального конкурса студенческой прессы «Репортер»). Оперативная информация, фото- и видеоотчеты выставляются на сайте Университета в сети Интернет.

Существенное место в реализации информационных функций и в целом в системе воспитательной работы вуза занимает научная библиотека Университета. Сотрудники библиотеки принимают непосредственное участие в подготовке и проведении круглых столов, бесед, диспутов, конференций, встреч, организуют литературные гостиные, тематические выставки, обзоры, готовят информационные стенды.

Для проведения воспитательной деятельности в Университете создана необходимая материально-техническая база: актовые залы на 600, 408 и 210 мест, аудитории, оборудованных мультимедийной техникой для проведения кураторских часов.

В вузе имеется необходимое оборудование, материалы и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых мероприятий: акустическая система, обеспечивающая звуковое оформление мероприятий; стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видеоматериалов во время проведения мероприятий; комплекты костюмов для коллективов художественной самодеятельности, которые ежегодно обновляются и пополняются.

В Университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала обучающихся, что является основой для достижения высоких результатов. Например, творческий коллектив Университета шесть лет подряд завоевывает призовые места в областном творческом фестивале «Студенческая весна», что свидетельствует о системной и слаженной работе в этом направлении. Ежегодно творческий коллектив обучающихся принимает участие во Всероссийской

студенческой Весне среди вузов, подведомственных Минсельхозу РФ, завоевывая призовые места в различных номинациях.

Команды КВН неоднократно становились призерами Воронежской Региональной лиги МС КВН и вошли в 50 лучших команд согласно рейтинга ежегодного международного фестиваля команд КВН.

Является лауреатом регионального фестиваля театральная студия «Лица».

Особое место в творческой жизни Университета занимает народный ансамбль песни и танца «Черноземочка» им. В. Соломахина, имеющий полувековую историю и являющийся лауреатом международных, всероссийских и региональных фестивалей. Ансамбль побывал с концертными программами во многих городах России, принимал участие в фестивалях, проходивших в Болгарии, Венгрии, Кубе, Чили, Китае, Черногории и других странах мира.

На территории университетского городка реализуются такие проекты, как Агроуниверситетская масленица, рок-фестиваль ГРОМ, Дискотека нашего века, Кинопарк ВГАУ. Одним из новых масштабных проектов явился студенческий Сретенский бал с участием нескольких вузов г. Воронежа, собравший в зале более ста пар, танцевавших под звуки духового оркестра.

Отдельно необходимо отметить такое направление, как организация поездок с целью знакомства обучающихся с культурным, историческим и духовным наследием России. Всего в таких поездках ежегодно принимают участие более 600 обучающихся и сотрудников.

В Университете созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса. В вузе имеются стадион, 8 спортивных залов; 5 спортивных площадок. Введен в действие новый спортивный комплекс. Функционируют 38 спортивных секций. Ежегодно проводятся различные спортивные состязания, обучающиеся принимают участие в соревнованиях различных уровней. В общежитиях функционируют спортивные комнаты. Организация спортивно-оздоровительной работы обеспечена необходимым спортивным инвентарем и оборудованием, необходимой спортивной формой. Большое воспитательное воздействие имеет на обучающихся ставшая традиционной «Зарядка с чемпионом».

Данная материально-техническая база и ее эффективное использование способствуют созданию необходимых условий для всестороннего развития обучающихся, организации их позитивного досуга, приобщению к здоровому образу жизни, активизации деятельности творческих коллективов и спортивных групп.

Основными источниками финансирования социальной и воспитательной работы являются: бюджетные и внебюджетные средства Университета, поступления от спонсоров. Основные статьи расхода на социальную и воспитательную работу:

- финансирование мероприятий, включенных в программу социально-воспитательной работы и ежегодные планы работы Университета;
- развитие материально-технической базы структурных подразделений и социальной сферы;
- материальное стимулирование преподавателей и обучающихся, активно участвующих в воспитательной работе;
- поддержка студенческих общественных организаций и инициатив.

В соответствии со стратегией молодежной политики в Университете осуществляется поддержка талантливых обучающихся в сфере науки, творчества, спорта, общественной деятельности. Разработана и реализуется система внутривузовского морального и материального поощрения. Ежегодно Университет представляет лучших обучающихся на получение именных стипендий Президента и Правительства РФ, администрации Воронежской области, Ученого совета Университета, ООО «ЭкоНива – АПК Холдинг», Россельхозбанка и др. Социальными партнерами в системе поощрения обучающихся Университета выступает администрация Воронежской области, Управа Центрального района городского округа г. Воронеж.

В Университете действует программа бесплатного питания. Таким образом, оказывается поддержка, как малоимущим обучающимся, так и активно участвующим в спортивной и культурно-массовой деятельности.

Индивидуальный подход и поддержка оказывается обучающимся, относящимся к категории детей-сирот и оставшихся без попечения родителей и обучающимся, относящимся к категории инвалидов 1 и 2 групп и инвалидов с детства.

В случае смерти близких родственников, лечения в стационаре, вступления в брак, рождения ребенка в семье обучающегося оказывается единовременная материальная помощь.

Организуются культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия на базе санатория им. Горького и базах Черноморского побережья.

Составной частью всей социальной и воспитательной деятельности является организация работы с обучающимися нового набора по их адаптации к вузовской системе обучения и особенностям студенческой жизни. С этой целью издана памятка первокурснику «У нас так принято», проводится комплекс творческих и спортивных мероприятий: День первокурсника, творческий фестиваль «Осень первокурсников», спортивный праздник «Приз первокурсника» и др. Организуются встречи обучающихся нового набора с деканами и заместителями деканов, преподавателями кафедр факультетов. Традиционным является проведение Дня знаний.

Ежегодно кураторами первых курсов создается социальный портрет группы и отдельно каждого обучающегося в ней. Изучаются личностные, индивидуальные, творческие способности, интересы и склонности. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении обучающихся в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности.

В вузе ведется специальная работа по профилактике асоциального поведения обучающихся, табакокурения, потребления алкоголя и наркотиков в студенческой среде:

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед обучающимися Университета;
- взаимодействие с управлением Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Воронежской области;
- проведение тематических кураторских часов о вреде курения, алкоголизма, наркомании, бесед, направленных на приобщение обучающихся к здоровому образу жизни;
- участие в областном конкурсе социальной рекламы антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной направленности;
- размещение в Университете и студенческих общежитиях плакатов с информацией антинаркотического содержания;
- подготовка радиовыпусков о вреде курения, алкоголизма, наркомании;
- проведение и участие в различных акциях антитабачной и антиалкогольной направленности;
- проведение тематических культурно-массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие асоциального поведения обучающихся.

Проводится индивидуальная работа с обучающимися «группы риска».

В Университете ведется работа по созданию системы оценки результативности и эффективности внеучебной деятельности, которая необходима для корректировки и совершенствования содержания, форм и методов социально-воспитательной работы с обучающимися.

В качестве критериев оценки выступают:

- степень стабильности и четкости работы всех элементов социально-воспитательной системы Университета;
- массовость участия обучающихся в различных факультетских и университетских мероприятиях;

- качество участия обучающихся в различных мероприятиях, результативность участников соревнований, фестивалей, конкурсов;
- присутствие живой инициативы обучающихся, их стремление к повышению качества проведения мероприятий;
- степень удовлетворенности студентов качеством образовательного процесса;
- стремление реализовать себя в дальнейшем именно в профессиональной деятельности по полученной в Университете специальности;
- отсутствие правонарушений среди обучающихся.

В результате проведения анкетирования готовятся итоговые документы, планы корректирующих и предупреждающих мероприятий.

Проблемы и перспективы организации воспитательной деятельности в вузе ежегодно рассматриваются на Ученом совете Университета, совете по социально-воспитательной работе, Ученых советах факультетов и заседаниях кафедр, и семинарах кураторов. Анализ воспитательной работы преподавателей является одним из критериев рейтинговой оценки их профессионального уровня.

Таким образом, созданная в Университете социокультурная среда и материально-техническое наполнение воспитательного процесса позволят обучающимся за период обучения сформировать общекультурные компетенции, установленные ФГОС ВО.

Раздел 8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Раздел 9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОП ВО

9.1. Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся Университета осуществляется на этапах:

- текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям);
- государственной итоговой аттестации обучающихся;
- внутренних аудитов структурных подразделений Университета;
- анкетирования обучающихся, преподавателей и работников Университета;
- анализа отзывов о качестве подготовки выпускников Университета;
- самообследования университета;
- самообследования образовательных программ при подготовке к государственной аккредитации образовательных программ;
- мониторинга показателей деятельности Университета;
- мониторинга соблюдения лицензионных и аккредитационных требований, требований федеральных государственных образовательных стандартов;

- конкурсного отбора на должности профессорско-преподавательского состава;
- рейтинговой оценки деятельности научно-педагогических работников.

В целях совершенствования образовательной программы при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекаются работодатели и их объединения, а также педагогические работники университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регламентируются:

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования, введенное в действие приказом ректора №502 от 10.10.2022 г.

9.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Под фондом оценочных средств понимается комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике является составной частью рабочей программы.

Структурными элементами фонда оценочных средств являются:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы с указанием формируемых компетенций и индикаторов их достижения.

9.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ОП ВО

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции включает:

- выполнение и защиту выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация регламентируется:

- приказом Министерства образования и науки № 636 от 29 июня 2015 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- положением ВГАУ П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.;

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня сформированности у выпускника образовательной программы совокупности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающей способность осуществлять профессиональную деятельность в области и сфере профессиональной деятельности

и решать задачи профессиональной деятельности, установленные образовательной программой в соответствии с ФГОС ВО.

К государственным государственной итоговой аттестации допускаются лица, успешно и в полном объеме завершившие освоение образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Государственная итоговая аттестация выпускников завершается выдачей диплома об уровне образования и о квалификации.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

Таблица 9.1

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации

Вид государственной итоговой аттестации	Всего часов/ зачетных единиц	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Защита выпускной квалификационной работы	216/6	216/6
в том числе: контактная работа	18,5	18,5
самостоятельная работа	197,5	197,5
Общая трудоемкость: часы	216	216
зачетные единицы	6	6

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению теоретического обучения, после прохождения обучающимся бакалавриата всех видов производственных практик.

В таблице представлены основные этапы подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР).

Таблица 9.2

Этапы подготовки ВКР

п/п	Этап	Характеристика
1	Подготовительный	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с тематикой выпускных квалификационных работ. Выбор и обоснование темы. - Определение базы производственной преддипломной практики. - Составление плана работы. Разработка и утверждение задания на выполнение выпускной квалификационной работы
2	Основной	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение теоретических исследований по выбранной теме. - Сбор фактического материала и анализ исследуемой проблемы на примере конкретной организации в процессе производственной преддипломной практики. - Подготовка практического раздела. - Подготовка расчетной и графической части. - Разработка и обоснование рекомендаций по совершенствованию деятельности организации в рамках исследуемого направления по результатам производственной преддипломной практики. - Подготовка заключения, предложений производству по теме ВКР - Подготовка раздаточных материалов
3	Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление результатов выпускной квалификационной работы. - Проверка на объем заимствований в системе «Антиплагиат. ВУЗ». - Сбор и представление сопроводительных документов: отзыв руководителя (обязательно), справка о внедрении (использовании) результатов разработок, изложенных в бакалаврской работе (рекомендуется). - Утверждение ВКР заведующим выпускающей кафедрой. - Защита выпускной квалификационной работы.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки. Выпускная квалификационная работа выполняется по одной из актуальных тем совершенствования в области подготовки технологов сельскохозяйственного производства с учетом социально-экономического развития Российской Федерации.

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся по материалам, собранным ими лично в период производственной преддипломной практики.

Разработанная структура выпускной квалификационной работы содержит разделы, отражающие полное освоение универсальных, общепрофессиональных и профессиональных

компетенций.

Структура ВКР

Титульный лист

Задание

Реферат на русском языке

Реферат на иностранном языке

Содержание

Введение

1. Технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

2. Технологический раздел

3. Комплексное использование сельскохозяйственного сырья и готовой продукции в отраслях АПК

4. Безопасность жизнедеятельности, охрана труда, ЗОЖ и окружающей среды

5. Техничко-экономическое обоснование работы

Заключение

Предложения производству

Библиографический список

Приложения

Рекомендуемый объем ВКР 70-80 стр. без учета приложений.

Графическая часть должна быть представлена на чертежах формата А1, а также в виде презентации, выполненной с помощью современных информационно-коммуникационных технологий.

Тематика выпускных квалификационных работ (ВКР) определяется выпускающими кафедрами и направлена на демонстрацию умения обучающимися решать задачи профессиональной деятельности, предусматриваемые данной ОП.

Примерная тематика ВКР для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

- 1 Технологические предложения по улучшению технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции с привлечением методов биотехнологии
- 2 Разработка технологических предложений по совершенствованию технологии производства и хранения корнеплодов сахарной свеклы в условиях сахарного завода
- 3 Совершенствование технологии получения сахара в условиях сахарного завода
- 4 Разработка системы мероприятий по улучшению технологии производства, хранения и глубокой переработки растительного и мясного сырья
- 5 Расширение ассортимента хлебобулочных изделий в условиях предприятия
- 6 Совершенствование технологии хранения зерновых масс в условиях предприятия
- 7 Совершенствование технологии хранения сочной растительной продукции в условиях предприятия
- 8 Совершенствование технологии хранения масличных культур в условиях предприятия
- 9 Совершенствование технологии послеуборочной обработки и хранения зерновых масс в условиях предприятия
- 10 Технология бестарного хранения муки в условиях предприятия
- 11 Организация технологии хранения зерновых масс в условиях предприятия
- 12 Технологические предложения по расширению ассортимента мучной (крупяной) готовой продукции на предприятии
- 13 Технологические предложения по переработке зерновых культур в хлебопекарную муку (крупу) в условиях предприятия
- 14 Технологические предложения по производству плодоовощных соков в условиях предприятия
- 15 Технологические предложения по производству овощных маринадов в условиях предприятия

- 16 Технологические предложения по производству варенья, джема и конфитюра в условиях предприятия
- 17 Модернизация технологической линии по производству хлебобулочных изделий в условиях предприятия
- 18 Разработка рецептуры сдобного печения (кекса и др.) с применением перспективных растительных обогатителей
- 19 Совершенствование технологии производства хлебобулочных изделий в условиях предприятия
- 20 Разработка технологии производства пива в условиях предприятия
- 21 Разработка технологии производства растительного масла в условиях предприятия
- 22 Разработка технологии производства солода в условиях предприятия
- 23 Разработка технологии переработки масличных семян методом однократного (двукратного) прессования в условиях предприятия
- 24 Совершенствование технологии производства и переработки растениеводческой продукции в условиях действующего предприятия
- 25 Разработка рентабельной комплексной технологии переработки вторичного молочного сырья с использованием методов ультра- и микрофльтрации
- 26 Технология производства и переработки говядины в условиях действующего предприятия
- 27 Технология производства и переработки свинины в условиях агропромышленного комплекса
- 28 Технология производства и переработки цыплят-бройлеров в условиях предприятия
- 29 Технология производства и переработки мяса кроликов в условиях предприятия
- 30 Технология производства и переработки баранины в условиях предприятия
- 31 Технология переработки молока с выработкой сливочного масла в условиях предприятия
- 32 Технология переработки молока с выработкой сыров в условиях агропромышленного комплекса
- 33 Технология переработки молока с выработкой мороженого в условиях предприятия
- 34 Технология переработки молока с выработкой цельномолочной продукции в условиях предприятия
- 35 Технология переработки козьего молока в условиях предприятия
- 36 Технология переработки молока с выработкой сухих молочных консервов в условиях предприятия
- 37 Технология переработки молока с выработкой стерилизованных молочных консервов в условиях агропромышленного комплекса
- 38 Технология переработки молока с выработкой сгущенных молочных консервов в условиях предприятия
- 39 Технология переработки говядины с выработкой мясных консервов в условиях предприятия
- 40 Технология переработки свинины с выработкой мясных консервов в условиях предприятия
- 41 Разработка функциональных продуктов питания на основе продукции животноводства
- 42 Совершенствование технологии производства и переработки продукции животноводства
- 43 Разработка технологии производства и экспертиза качества зерна пшеницы
- 44 Совершенствование технологии производства и переработки кукурузы в крахмал и экспертиза качества готового продукта
- 45 Разработка технологии производства солода и экспертиза безопасности его при хранении
- 46 Разработка технологии и экспертиза качества пива
- 47 Разработка технологии и экспертиза качества растительных масел
- 48 Совершенствование технологии производства и переработки семян подсолнечника и экспертиза безопасности семян
- 49 Разработка производства овощей, технологии и экспертиза безопасности овощных консервов

- 50 Совершенствование производства, технологии хранения свеклы и экспертиза безопасности растительного сырья
- 51 Технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна озимой пшеницы
- 52 Совершенствование технологии переработки ячменя в крупы и экспертиза качества сырья и готового продукта
- 53 Разработка технологической линии по производству и экспертиза качества хлебобулочных изделий
- 54 Разработка технологии производства ягод, производства сока ягодного и экспертиза качества сырья и готового продукта
- 55 Разработка технологии и экспертиза качества и безопасности зерна пшеницы
- 56 Совершенствование технологии производства пшеницы и переработки ее в муку и экспертиза качества готового продукта
- 57 Разработка технологии и экспертиза качества кормов
- 58 Разработка производства масличных семян, технологии растительных масел и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
- 59 Совершенствование технологии переработки семян рапса и экспертиза безопасности семян
- 60 Разработка производства растительного сырья, технологии и экспертиза безопасности джемов, повидла, варенья
- 61 Совершенствование технологии хранения масличных семян и экспертиза безопасности
- 62 Совершенствование производства гороха и технологии переработки гороха в крупу и экспертиза качества готового продукта
- 63 Разработка технологии продуктов органического земледелия, экспертиза качества и безопасности
- 64 Разработка технологии органической животноводческой продукции, экспертиза качества и безопасности
- 65 Технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна ржи
- 66 Совершенствование технологии переработки риса в крупы и экспертиза качества сырья и готового продукта
- 67 Совершенствование технологии переработки овса в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
- 68 Совершенствование технологии переработки гречихи в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
- 69 Разработка технологии и экспертиза безопасности кормов для птицы
- 70 Совершенствование технологии переработки пшеницы в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
- 71 Разработка технологии и экспертиза качества и безопасности зерна пшеницы
- 72 Совершенствование технологии производства кукурузы и переработки ее в крупы и экспертиза качества готового продукта
- 73 Разработка технологии и экспертиза качества кормов для крупного рогатого скота
- 74 Разработка производства молока и экспертиза качества и безопасности молока-сырья
- 75 Совершенствование технологии производства и переработки мяса кроликов и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
- 76 Совершенствование технологии производства и переработки свинины и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
- 77 Совершенствование технологии производства и переработки мяса птицы и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
- 78 Совершенствование технологии производства и переработки мяса говядины и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
- 79 Разработка технологии производства молока, первичной переработки и экспертиза качества и безопасности готового продукта

80 Разработка технологии производства молока, кисломолочного продукта и экспертиза качества и безопасности готового продукта

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются учебным планом программы бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и конкретизируются графиком учебного процесса.

9.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

В Университете сертифицирована Система менеджмента качества на соответствие требованиям стандарта ISO 9001:2015 компанией DQS Holding GmbH, которая является одним из ведущих сертификационных органов в мире.

Область сертификации: Проектирование, разработка и предоставление образовательных услуг в сфере многоуровневого академического образования в соответствии с лицензией; научно-исследовательская деятельность.

Ключевые процессы системы менеджмента качества: образовательный процесс по основным образовательным программам высшего образования, регламентируется положением П ВГАУ 1.0.01 – 2019 ПОЛОЖЕНИЕ об организации образовательного процесса и научно-исследовательский процесс (П ВГАУ 2.0.01 – 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о научно-исследовательской деятельности).

В целях обеспечения функционирования процессов системы менеджмента качества в университете установлена и поддерживается в рабочем состоянии документированная информация:

- документально оформленная политика в области качества;
- руководство по качеству;
- документированные процедуры, устанавливающие порядок осуществления деятельности;
- документы, которые необходимы университету для планирования, осуществления и управления процессами;
- документированная информация, необходимая для регистрации факта и характеристик осуществленной деятельности.

В рамках системы менеджмента качества осуществляется внутренняя независимая оценка качества, которая регламентируется П ВГАУ 1.1.01 – 2018 Положение об организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности требованиям ФГОС ВО. Образовательная программа по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имеет государственную аккредитацию.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля. Образовательная программа 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции признана отвечающей требованиям профессионального стандарта 13.017 Агроном, утвержденного приказом Минтруда России от 9.07.2018 № 484н, Специалист в области биотехнологий продуктов питания, утвержденного приказом Минтруда России от 24.09.2019 г. № 633н, 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения от 30.08.2019 г. № 602н (Свидетельство о профессионально-общественной аккредитации № 02801.190902.350307.01.01 от 17.09.2019 г., выданное Агропромышленным союзом России), а также требованиям регионального рынка труда к выпускникам соответствующего направления подготовки.

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта
1	13.017	Профессиональный стандарт "Агроном", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 г. N 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный N 51709)
2	13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 года N 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный N 59263)
3	22.004	Профессиональный стандарт "Специалист в области биотехнологий продуктов питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019 г., регистрационный N 56285)
4	22.002	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный N 56040)

Приложение 2

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
13.017 Агроном	В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	В/01.6	6
13.013 Специалист по зоотехнии	В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания	D	Оперативное управление производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/02.6	6
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6

Приложение 3

Требования к результатам освоения образовательной программы бакалавриата 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (матрица компетенций)

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1
Б1.0.01	Философия	УК-1; УК-5
Б1.0.02	История России	УК-5
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.05	Правоведение и правовые основы противодействия коррупции	УК-2; УК-10; ОПК-2
Б1.0.06	Психология	УК-3; УК-6
Б1.0.07	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.0.08	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.09	Экономика	УК-2; УК-9; ОПК-6
Б1.0.10	Физика	ОПК-1
Б1.0.11	Химия	ОПК-1; ОПК-5
Б1.0.12	Математика	ОПК-1
Б1.0.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.0.14	Охрана труда в отраслях АПК	ОПК-3; ПК-2; ПК-7
Б1.0.15	Введение в профессиональную деятельность	ОПК-4
Б1.0.16	Генетика растений и животных	ОПК-1
Б1.0.17	Растениеводство	ОПК-4; ПК-2; ПК-1
Б1.0.18	Биохимия с.х. продукции	ОПК-1; ПК-4
Б1.0.19	Ботаника	ОПК-1
Б1.0.20	Цифровые технологии в АПК	ОПК-1; ОПК-4
Б1.0.21	Зоология	ОПК-1
Б1.0.22	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	ОПК-4; ПК-2; ПК-3
Б1.0.23	Пищевая химия	ПК-5; ПК-7
Б1.0.24	Микробиология	ОПК-1
Б1.0.25	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	ПК-2; ПК-1
Б1.0.26	Кормопроизводство	ОПК-4
Б1.0.27	Сельскохозяйственная экология	ОПК-1; ПК-2; ПК-1
Б1.0.28	Производство продукции животноводства	ПК-3; ПК-4
Б1.0.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4
Б1.0.30	Безопасность с.х. сырья и продовольствия	ОПК-2; ПК-9; ПК-10
Б1.0.31	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	ОПК-1; ОПК-4
Б1.0.32	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4
Б1.0.33	Пищевые ингредиенты и добавки	ПК-6; ПК-8; ПК-10
Б1.0.34	Малотоннажные перерабатывающие производства	ПК-6; ПК-8

Б1.О.35	Производство органической сельскохозяйственной продукции	ПК-2; ПК-10
Б1.О.36	Производственно-технологические основы переработки растениеводческой продукции	ОПК-4
Б1.О.37	Оборудование перерабатывающих производств	ПК-5; ПК-8
Б1.О.38	Технологии производства и переработки плодоовощной продукции	ПК-5; ПК-1
Б1.О.39	Основы биотехнологии в пищевых отраслях	ОПК-4; ПК-6; ПК-8
Б1.О.40	Производственно-технологические основы переработки животноводческой продукции	ПК-4; ПК-7
Б1.О.41	Технология хранения животноводческой продукции	ПК-4; ПК-7
Б1.О.42	Технология хранения продукции растениеводства	ОПК-4; ПК-2
Б1.О.43	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	ОПК-4; ПК-7
Б1.О.44	Проектирование перерабатывающих производств	ОПК-1; ПК-5; ПК-7
Б1.О.45	Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции	ОПК-2; ПК-10
Б1.О.46	Организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	ПК-6; ПК-8
Б1.О.47	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.О.48	Основы российской государственности	УК-5
Б1.О.ДЭ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.О.ДЭ.01.01	Профессионально-прикладная физическая подготовка	УК-7
Б1.О.ДЭ.01.02	Спортивные игры	УК-7
Б1.О.ДЭ.01.03	Единоборства	УК-7
Б1.О.ДЭ.01.04	Силовая подготовка	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДЭ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.01	ПК-5
Б1.В.ДЭ.01.01	Технология производства муки и крупы	ПК-5
Б1.В.ДЭ.01.02	Технология переработки молока	ПК-7
Б1.В.ДЭ.01.03	Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции	ПК-10
Б1.В.ДЭ.01.04	Биотехнологии производства солода и спирта	ПК-6
Б1.В.ДЭ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.02	ПК-5
Б1.В.ДЭ.02.01	Технология производства и переработки растительных масел	ПК-5
Б1.В.ДЭ.02.02	Физико-химические и биохимические основы переработки молока и мяса	ПК-7
Б1.В.ДЭ.02.03	Таможенная экспертиза	ПК-9
Б1.В.ДЭ.02.04	Биотехнологии переработки молока и мяса	ПК-8
Б1.В.ДЭ.03	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.03	ПК-5
Б1.В.ДЭ.03.01	Технология сахара и сахаристых веществ	ПК-5
Б1.В.ДЭ.03.02	Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	ПК-7
Б1.В.ДЭ.03.03	Технология и экспертиза животноводческой продукции	ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДЭ.03.04	Биотехнологии производства пива и безалкогольных напитков	ПК-6
Б1.В.ДЭ.04	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.04	ПК-6

Б1.В.ДЭ.04.01	Технология консервирования продукции растениеводства	ПК-6
Б1.В.ДЭ.04.02	Технология переработки мяса и мясопродуктов	ПК-3; ПК-7
Б1.В.ДЭ.04.03	Подтверждение соответствия органической сельскохозяйственной продукции	ПК-9
Б1.В.ДЭ.04.04	Биотехнологии в крахмалопаточном производстве	ПК-6
Б1.В.ДЭ.05	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.05	ПК-5
Б1.В.ДЭ.05.01	Технология хлебопекарного производства	ПК-5
Б1.В.ДЭ.05.02	Технология производства мясных и молочных консервов	ПК-7
Б1.В.ДЭ.05.03	Менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	ПК-9
Б1.В.ДЭ.05.04	Биотехнологии в производстве комбикормов	ПК-6
Б1.В.ДЭ.06	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.06	ПК-5
Б1.В.ДЭ.06.01	Технология бродильных производств	ПК-5
Б1.В.ДЭ.06.02	Технология переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	ПК-4; ПК-8
Б1.В.ДЭ.06.03	Технология и экспертиза растениеводческой продукции	ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДЭ.06.04	Биоконверсия сельскохозяйственного сырья	ПК-6
Б1.В.ДЭ.07	Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.07	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДЭ.07.01	Технология производства продуктов на основе растительного сырья	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДЭ.07.02	Технология производства продуктов на основе животного сырья	ПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДЭ.07.03	Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции	ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДЭ.07.04	Биотехнологии пищевых, кормовых и технических продуктов	ПК-6; ПК-8
Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1
Б2.0	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-4; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-1
Б2.0.01(У)	учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-1
Б2.0.02(П)	производственная практика, технологическая практика	ОПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1
Б2.В.01(У)	учебная практика, технологическая практика	ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-1
Б2.В.02(Пд)	производственная практика, преддипломная практика	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1
ФТД.01	Агробiotехнологии в сельскохозяйственном производстве	ПК-1
ФТД.02	Технология концентрированных и объемных кормов	ПК-1

Приложение 4

Календарный учебный график образовательной программы бакалавриата 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе _____ Н.М. Дерягина

« 28 » 06 2023 г.



Календарный учебный график на 2023-2024 учебный год 3 курса очной формы обучения

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Курс	Студентов	Код	Направление / Специальность	Профиль / Специализация	направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»																																																					
					Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
3		35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	пн	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
					вт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
					ср	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
					чт	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
					пт	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
					сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
					вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	

- Д - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
- К - Канкулы
- П - Производственная практика
- Пд - Производственная практика, преддипломная практика
- Т - Теоретическое обучение
- У - Учебная практика
- Э - Промежуточная аттестация
- * - Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

СОГЛАСОВАНО:
Начальник управления по планированию и организации учебного процесса _____ Е.В. Терновых
Декан _____ Е.А. Высоцкая

Учебный план образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции

<http://www.vsau.ru/sveden/education/#top7>

Аннотации рабочих программ дисциплин, практик образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

<http://www.vsau.ru/sveden/education/#top7>

Приложение 7

Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (По основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско- правового характера (далее — договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки	
							Количество часов	Доля ставки
1	Философия	Ситникова Валентина Дмитриевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат философских наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, история, историк. преподаватель истории и обществоведения	Повышение квалификации "2022 г., ""Педагогика и психология профессионального образования""; 2022 г., ""Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности""; 2021 г., ""Производственный менеджмент в АПК""; 2020 г., ""Профессиональная компетентность преподавателя истории в соответствии с ФГОС ВО"" 2022 г., ""Преподаватель философии"" 2022 г., ""Основы межкультурного взаимодействия""; 2020 г., ""Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования""	26,15	0,029
2	История России	Иконников Сергей Анатольевич	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор исторических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, история, историк, преподаватель истории	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2022 г., "Актуальные проблемы преподавания истории в вузе"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	116,9	0,154
3	Иностранный язык	Скрипникова Татьяна Ивановна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат филологических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, филология, филолог. преподаватель; Высшее, специалитет, теория и	Повышение квалификации 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"	47,05	0,052

		звание – отсутствует	методика преподавани я иностранных языков и культур, лингвист. Преподавате ль			
Лютова Людмила Ивановна	По основному месту работы	Должность – старший преподавател ь, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, филология учитель немецкого и английского языков	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования"	40	0,044
Частухина Татьяна Викторовна	По основному месту работы	Должность – старший преподавател ь, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, филология, преподавате ль русского языка и литературы; Высшее, специалитет, лингвистика и межкультур ная коммуникац ия, лингвист. Преподавате ль	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2020 г., "Современные образовательные технологии преподавания иностранных языков в высшей школе"	40	0,044

4	Безопасность жизнедеятельности	Корнев Андрей Сергеевич	По основному месту работы	Должность – и.о. заведующий кафедрой, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, магистратура, агроинженерия, магистр техники и технологии	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Безопасности технологических процессов и производств. Охраны труда», 2017; Повышение квалификации «Обучение работодателей и работников вопросам охраны труда», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	46,25	0,051
5	Правоведение и правовые основы противодействия коррупции	Припадчев Андрей Александрович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат исторических наук Ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, История, Историк, Преподаватель по специальности «История»	Профессиональная переподготовка «Юриспруденция и правоведение», 2015 Профессиональная переподготовка «Государственное и муниципальное управление», 2017 Повышение квалификации «Проблемы правоприменительной деятельности органов государственной власти: новеллы правового регулирования», 2022 Повышение квалификации «Актуальные проблемы преподавания истории в вузе», 2022 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Правовые основы профилактики и противодействия коррупции», 2022	46,75	0,052
6	Психология	Алтухова Елена Владимировна	По основному месту работы	Должность – зав. кафедрой, ученая степень - кандидат психологических наук Ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, История Учитель истории, педагог-психолог	Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы», 2017 Повышение квалификации «Инклюзивное образование в вузе», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2022 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022	20,15	0,027

7	Русский язык и культура речи	Данькова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, доктор филологических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, русский язык и литература, учитель русского языка и литературы	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Государственное и муниципальное управление сельскими территориями"; 2020 г., "Русский язык и культура речи"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	26,25	0,035
8	Физическая культура и спорт	Овечкин Сергей Анатольевич	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, физическая культура и спорт, преподаватель физической культуры. Тренер	Профессиональная переподготовка «Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура)», 2020 Диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере «Адаптивная физическая культура и адаптивный спорт»Повышение квалификации "Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС", 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022	16,15	0,018
		Кийко Владимир Николаевич	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует,	Высшее, специалитет, ученое звание - отсутствует физическое воспитание, учитель физической культуры	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2022 г., "Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС"; 2022 г., "Содержание деятельности тренера-преподавателя в условиях введения профстандарта"	10	0,011

9	Экономика	Юшкова Виктория Эдуардовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, землеустройство, инженер; Высшее, специалитет, финансы и кредит, экономист	Повышение квалификации "2022 г., "Цифровизация агропромышленного комплекса" 2022 г., "Разработка и реализация рабочих программ дисциплин (модулей) для формирования универсальной компетенции в области экономической культуры, в том числе финансовой грамотности"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Управление личными финансами"; 2021 г., "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве"; 2020 г., 2022 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	48,75	0,054
10	Физика	Попов Игорь Викторович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат физико-математических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, микроэлектроника и полупроводниковые приборы, инженер-физик	Повышение квалификации 2021 г., "Технологии технического обслуживания и ремонта автомобильного транспорта"; 2021 г., "Перспективные транспортные, технологические и энергетические машины и оборудование сельскохозяйственного производства"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Методика преподавания физико-математических дисциплин студентам инженерного факультета аграрного вуза"; 2020 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"	42,75	0,048
11	Химия	Шапошник Алексей Владимирович	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор химических наук, ученое звание – профессор Научный сотрудник кафедры химии	Высшее, специалитет, химия, химик. преподаватель	Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	102,9	0,135

12	Математика	Гриднева Ирина Владимировна	По основному месту работы	Должность - заведующий кафедрой, ученая степень - кандидат физико-математических наук, ученое звание - доцент	Высшее, магистратура; математика; магистр математики	Повышение квалификации «Методика преподавания физико-математических дисциплин студентам инженерного факультета аграрного вуза», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2022; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020 Повышение квалификации «Перспективные транспортные, технологические и энергетические машины и оборудование сельскохозяйственного производства», 2021	60,75	0,080
13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кузнецова Елена Дмитриевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Повышение квалификации 2020 г., "Бизнес-планирование в АПК"; 2020 г., "Информационные системы и технологии в менеджменте АПК"; 2021 г., "Государственное и муниципальное управление сельскими территориями"; 2021 г., "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве"; 2021 г., "Трансформация образовательной деятельности в условиях цифровой реальности"; 2022г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2016 г., Диплом о профессиональной переподготовке "Информационные технологии и системы в профессиональной деятельности"; 2018 г., Диплом о профессиональной переподготовке "Аграрный менеджмент"; 2018 г., Диплом о профессиональной переподготовке "Управление экономической безопасностью на макро- и микроуровне"	82,25	0,091
14	Охрана труда в отраслях АПК	Высоцкая Елена Анатольевна	По основному месту работы	Должность - декан, ученая степень – доктор биологических наук, ученое звание – доцент	Высшее, магистратура, агроинженерия, агрономия магистр, ученый агроном	Повышение квалификации 2020 г., «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования»; 2020 г., «Проверка знаний для глав комиссий по проверке знаний требований ОТ в организации»; 2021 г., «Организация воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС»; 2021 г. Диплом о профессиональной переподготовке «Экономика и менеджмент организации»; 2021 г., «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; 2021 г., «Нормативно- правовое обеспечение гос. политики в	46,15	0,051

						области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания»		
15	Введение в профессиональную деятельность	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	24,15	0,027
		Хабаров Николай Николаевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Генеральный директор ООО СЗР-Логистика	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК,	Повышение квалификации "2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности" 2020 г., "Прогрессивные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	20	0,022

					экономист			
16	Генетика растений и животных	Байлова Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер; Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	82,75	0,092
17	Растениеводство	Некрасова Татьяна Павловна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрохимия и почвоведение; ученый агроном, агрохимик-почвовед	Повышение квалификации "2022 г., "Производство и контроль качества семян сахарной свеклы"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2022 г., "Выращивание и сертификация семян сахарной свеклы"; 2022 г., "Выращивание и сертификация семян сахарной свеклы"; 2020 г., "Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11 классов" 2021 г., "Педагогическое мастерство преподавателя непрерывного образования в условиях цифровой трансформации общества"; 2020 г., "Инклюзивное образование в вузе"	60,25	0,067
18	Биохимия с.х. продукции	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации "2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	82,75	0,092

19	Ботаника	Олейникова Елена Михайловна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор биологических наук; ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, биология; биолог. преподаватель биологии и химии	Повышение квалификации 2021 г., "Возможности и перспективы ПЦР-диагностики в селекции сахарной свеклы"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования", 2020	60,15	0,072
20	Цифровые технологии в АПК	Андрианов Алексей Александрович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, механизация сельского хозяйства	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке «Безопасность технологических процессов и производств», диплом удостоверяет право на ведения деятельности в сфере защиты человека, природы и техносферы, 2008; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Педагог профессионального образования» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере и педагогики и психологии профессионального образования, 2019; Повышение квалификации 2022 г., "Цифровизация сельского хозяйства"; 2021 г., "Подготовка населения в области ГО и ЧС"; 2021 г., "Технологии технического обслуживания и ремонта автомобильного транспорта"; 2021 г., "Перспективные транспортные, технологические и энергетические машины и оборудование сельскохозяйственного производства"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	60,15	0,067
21	Зоология	Байлова Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер; Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	60,15	0,067

22	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Дружинин Роман Александрович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, механизация переработки сельскохозяйственной продукции; инженер	Повышение квалификации 2021 г., "Технологии технического обслуживания и ремонта автомобильного транспорта"; 2021 г., "Перспективные транспортные, технологические и энергетические машины и оборудование сельскохозяйственного производства"; 2021 г., "Образовательные технологии и инновации в образовании"; 2020 г., "Современная техника и технологии в растениеводстве, включая производство органической продукции"; 2020 г., "Гидравлика, гидропривод и гидропневмоавтоматика"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	58,75	0,065
23	Пищевая химия	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации "2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	42,75	0,048
24	Микробиология	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации "2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	42,15	0,047

25	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Коротких Елена Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук; ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия; ученый агроном	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Технологические приемы производства семян сахарной свеклы"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Инновационные технологии и организация производства АПК"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	42,15	0,047
26	Кормопроизводство	Образцов Владимир Николаевич	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук; ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия; ученый агроном	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020; 2021 г., "Технологические приёмы производства семян сахарной свеклы"	42,15	0,047
27	Сельскохозяйственная экология	Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология бродильных производств и виноделие», 2010; Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"	42,15	0,047

28	Производство продукции животноводства	Байлова Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер; Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	66,75	0,074
29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Воронцов Владимир Васильевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, машины и аппараты пищевых производств, инженер-механик	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"	64,75	0,072
30	Безопасность с.х. сырья и продовольствия	Галочкина Надежда Алексеевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, пищевая биотехнология, инженер	Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право ведения профессиональной деятельности в сфере педагогики и психологии высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2020 г., "Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науки"; 2020 г., "Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции"; 2020 г., "Основы управления персоналом" образования» 2020	64,75	0,072

31	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	Есаулова Лидия Алексеевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат биологических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, ветеринария, ветеринарный врач	Повышение квалификации "2021 г., "Технология производства и ветеринарно-санитарная оценка продукции в органическом животноводстве"; 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2020 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Инновационные технологии и организация производства в АПК" 2021 г., "Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекция, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" 2021 г., "Использование биотехнологий в АПК"; 2021 г., "Инновационные технологии производства продукции животноводства"; 2021 г., "Современные кормовые добавки для повышения продуктивности сельскохозяйственных животных, пушных зверей и птицы"	48,15	0,054
32	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	Семенов Сергей Николаевич	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – кандидат ветеринарных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, ветеринария, ветеринарный врач	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке «Пищевые технологии» дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технология мяса и мясных продуктов», 2010; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке «Педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности по специальности профессиональное обучение, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере органического агропроизводства, 2020; Повышение квалификации "2020 г., "Современное состояние ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарной санитарии. Инновационные методы и технологии идентификации и биобезопасности продукции биологического происхождения" 2021 г., ""Геномные технологии в животноводстве""; 2022 г., ""Современные методы и	48,15	0,063

						методики оценки качества кормов и кормовых добавок для непродуктивных и сельскохозяйственных животных"; 2020 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2022 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"		
33	Пищевые ингредиенты и добавки	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	42,15	0,047
34	Малотоннажные перерабатывающие производства	Бутова Светлана Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	48,15	0,054

35	Производство органической сельскохозяйственной продукции	Жуков Александр Михайлович	На условиях внутреннего совместительства По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Директор мельничного комплекса	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Инклюзивное образование в вузе"	12,15	0,014
		Хабаров Николай Николаевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Генеральный директор ООО СЗР-Логистика	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК, экономист	Повышение квалификации "2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции""; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности" 2020 г., "Прогрессивные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	20	0,022

36	Производственные-технологические основы переработки растениеводческой продукции	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	61,25	0,068
37	Оборудование перерабатывающих производств	Бутова Светлана Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	61,25	0,068

38	Технологии производства и переработки плодоовощной продукции	Попов Иван Алексеевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	42,75	0,048
39	Основы биотехнологии в пищевых отраслях	Максимов Игорь Владимирович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания";	28,15	0,031

						2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"		
40	Производственные-технологические основы переработки животноводческой продукции	Максимов Игорь Владимирович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	28,15	0,031
41	Технология хранения животноводческой продукции	Максимов Игорь Владимирович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания";	53,25	0,059

						2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"		
42	Технология хранения продукции растениеводства	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации "2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции""; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	53,25	0,059
43	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрохимия и почвоведение, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, 2014; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	62,25	0,069

44	Проектирование перерабатывающих производств	Шахова Марина Николаевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, машины и аппараты пищевых производств, инженер-механик	Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	42,15	0,047
45	Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции	Сергеева Оксана Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки зерна, инженер	Профессиональная переподготовка «Педагогическая деятельность в высших и средних специальных учебных заведениях». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере педагогической деятельности в высших и средних специальных учебных заведениях, 2002; Повышение квалификации 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования"	76,75	0,085
46	Организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Маркова Алена Леонидовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК, экономист-менеджер	Повышение квалификации 2022 г., "Производственный менеджмент в АПК"; 2022 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2022 г., "Менеджмент и экономика"; 2021 г., "Трансформация образовательной деятельности в условиях цифровой реальности"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2022 г., "Инклюзивное образование в вузе"	46,15	0,051

47	Основы военной подготовки	Гудков Сергей Викторович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, многоканальные коммуникационные системы, инженер	Повышение квалификации 2021 г., "Охрана труда"; 2020 "Курсы повышения квалификации преподавательского состава"	72,15	0,080
48	Основы российской государственности	Василенко Ольга Валерьевна	По основному месту работы	Доцент, кандидат исторических наук, доцент	Высшее, специалитет История и социальная педагогика, Учитель истории. Социальный педагог	Профессиональная переподготовка: Повышение квалификации 2017; МЦДО ООО Бакалавр-Магистр; ФГБОУ ВО ВГПУ; «Преподаватель высшей школы», (270 ч.) Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Государственное и муниципальное управление», 2020 Повышение квалификации «Актуальные проблемы преподавания истории в вузе», 2022.	54,25	0,060
49	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Овечкин Сергей Анатольевич	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, физическая культура и спорт, преподаватель физической культуры. Тренер	Профессиональная переподготовка «Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура)», 2020 Диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере «Адаптивная физическая культура и адаптивный спорт» Повышение квалификации "Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС", 2019 Повышение квалификации "Инклюзивное образование в вузе", 2019 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022	144,45	0,161

50	Технология производства муки и крупы	Калашникова Светлана Викторовна	На условиях внутреннего совместительства По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент Начальник управления дополнительного образования	Высшее, специалитет, технологии хранения и переработки зерна, инженер-технолог; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2021 г., "Системы менеджмента качества на предприятиях АПК"	74,75	0,083
51	Технология переработки молока	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология броидильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	74,75	0,083

52	Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции	Шеламова Светлана Алексеевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог	Повышение квалификации "2022 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2022 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2020 г., "Инновационные технологии и организация производства в АПК"; 2021 г., "Использование биотехнологий в АПК"	74,75	0,089
53	Биотехнологии производства солода и спирта	Котик Ольга Александровна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, инженер-технолог бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	74,75	0,083
54	Технология производства и переработки растительных масел	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрохимия и почвоведение, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, 2014; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	28,9	0,032

		Ломакин Николай Владимирович	На условиях внешнего совместительства	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует Начальник цеха рафинации ООО "Масленица"	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства	Повышение квалификации 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельско-хозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания»	54	0,060
55	Физико-химические и биохимические основы переработки молока и мяса	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации "2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	82,9	0,092
56	Таможенная экспертиза	Чудакова Елена Александровна	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, коммерция, коммерсант Высшее, магистратура, менеджмент, магистр	Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования»; 2020 г., "Инновационные технологии обучения по направлениям: "Торговое дело и "Товароведение"	82,9	0,092

57	Биотехнологии переработки молока и мяса	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	82,9	0,092
58	Технология сахара и сахаристых веществ	Жуков Александр Михайлович	На условиях внутреннего совместительства По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Директор мельничного комплекса	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Информационные системы и технологии в сельском хозяйстве"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Инклюзивное образование в вузе"	76,75	0,085

59	Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология бродильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	76,75	0,085
60	Технология и экспертиза животноводческой продукции	Василенко Ольга Александровна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мясных продуктов, инженер Высшее, специалитет, юриспруденция, юрист	Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право ведения профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016; Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2020 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Инклюзивное образование в вузе"	76,75	0,085

61	Биотехнологии производства пива и безалкогольных напитков	Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, 2014; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология броидильных производств и виноделие», 2010; Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2010 г., Диплом о профессиональной переподготовке "Пищевые технологии"; 2014 г., Диплом о профессиональной переподготовке "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"	76,75	0,085
----	---	---------------------------	--	---	--	--	-------	-------

62	Технология консервирования продукции растениеводства	Попов Иван Алексеевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	54,75	0,061
----	--	-----------------------	---------------------------	---	--	---	-------	-------

63	Технология переработки мяса и мясопродуктов	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология бродильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	54,75	0,061
----	---	---------------------------	---------------------------	---	--	--	-------	-------

64	Подтверждение соответствия органической сельскохозяйственной продукции	Дерканосова Наталья Митрофановна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – профессор Проректор по учебной работе	Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр	Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2019; Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции"; 2020 г., "Управление проектами в агропромышленном комплексе"; 2021 г., "Использование биотехнологий в АПК"; 2021 г., "Основы противодействия терроризму и экстремизму в образовательной организации"; 2021 г., "Проектирование образовательных программ и методическое обеспечение их в условиях новой стандартизации"; 2021 г., "Повышение качества подготовки кадров для АПК России"; 2022 г., "Актуальные вопросы и перспективы развития аграрного образования"	22,75	0,030
		Стахурлова Анастасия Александровна	На условиях внешнего совместительства	Должность – старший преподаватель, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует Менеджер по качеству ООО	Высшее, специалитет, товароведение и экспертиза товаров; товаровед-эксперт	Повышение квалификации 2021 г., «Нормативно-правовое обеспечение государственной политика в области производства функциональных и специализированных продуктов питания»; 2022 г., «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности»; 2023 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	32	0,036

				"Бетагран-Рамонь"				
65	Биотехнологии в крахмалопаточном производстве	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	54,75	0,061
66	Технология хлебопекарного производства	Калашникова Светлана Викторовна	На условиях внутреннего совместительства По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент Начальник управления дополнительного образования	Высшее, специалитет, технологии хранения и переработки зерна, инженер-технолог; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2021 г., "Системы менеджмента качества на предприятиях АПК"	54,75	0,061

67	Технология производства мясных и молочных консервов	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология бродильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	54,75	0,061
68	Менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Василенко Ольга Александровна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мясных продуктов, инженер Высшее, специалитет, юриспруденция, юрист	Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право ведения профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016; Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2020 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Инклюзивное образование в вузе"	54,75	0,061

69	Биотехнологии в производстве комбикормов	Калашникова Светлана Викторовна	На условиях внутреннего совместительства По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент Начальник управления дополнительного образования	Высшее, специалитет, технологии хранения и переработки зерна, инженер-технолог; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2021 г., "Системы менеджмента качества на предприятиях АПК"	54,75	0,061
70	Технология бродильных производств	Котик Ольга Александровна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, инженер-технолог бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	54,75	0,061

71	Технология переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология бродильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	54,75	0,061
72	Технология и экспертиза растениеводческой продукции	Сергеева Оксана Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки зерна, инженер	Профессиональная переподготовка «Педагогическая деятельность в высших и средних специальных учебных заведениях». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере педагогической деятельности в высших и средних специальных учебных заведениях, 2002; Повышение квалификации 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования"	54,75	0,061

73	Биоконверсия сельскохозяйственного сырья	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрохимия и почвоведение, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, 2014; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	54,75	0,061
74	Технология производства продуктов на основе растительного сырья	Хабаров Николай Николаевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Генеральный директор ООО СЗР-Логистика	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК, экономист	Повышение квалификации "2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции""; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности" 2020 г., "Прогрессивные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	24,75	0,028

75	Технология производства продуктов на основе животного сырья	Авилов Сергей Анатольевич	На условиях договора гражданско-правового характера	Должность – отсутствует, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Технолог творожного цеха ПАО Молочный комбинат «Воронежский»	Высшее, магистратура, биотехнология		24,75	0,028
76	Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции	Василенко Ольга Александровна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер Высшее, специалитет, юриспруденция, юрист	Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право ведения профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016; Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018; Повышение квалификации 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2020 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Инклюзивное образование в вузе"	24,75	0,028

77	Биотехнологии пищевых, кормовых и технических продуктов	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология бродильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	24,75	0,028
78	учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научной исследовательской работы)	Хабаров Николай Николаевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Генеральный директор ООО СЗР-Логистика	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК,	Повышение квалификации "2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции""; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности" 2020 г., "Прогрессивные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	160	0,178

					экономист			
79	производственная практика, технологическая практика	Авилов Сергей Анатольевич	На условиях договора гражданско-правового характера	Должность – отсутствует, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Технолог творческого цеха ПАО Молочный комбинат «Воронежский»	Высшее, магистратура, биотехнология		2	0,002
80	учебная практика, технологическая практика	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации "2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции""; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	36,1	0,048

81	производственная практика, преддипломная практика	Авилов Сергей Анатольевич	На условиях договора гражданско-правового характера	Должность – отсутствует, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Технолог творческого цеха ПАО Молочный комбинат «Воронежский»	Высшее, магистратура, биотехнология		1	0,001
82	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации "2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции""; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2021 г., "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2020 г., "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 г., "Цифровые технологии в профессиональной деятельности"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"	0,5	0,001

	Авилов Сергей Анатольевич	На условиях договора гражданско- правового характера	Должность – отсутствует, ученая степень – кандидат сельскохозяй- ственных наук, ученое звание – отсутствует Технолог творожного цеха ПАО Молочный комбинат «Воронежски й»	Высшее, магистратур а, биотехнолог ия		18	0,020
--	------------------------------	--	---	---	--	----	-------

Приложение 8

Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации, осуществляющей образовательную деятельность, электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	2
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	5
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	330
5.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	0
6.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	3
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	179
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да
9.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

* Отчеты по обеспеченности дисциплин учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами, необходимыми для реализации ОП, формируются из [Электронной картотеки книгообеспеченности](#).

Приложение 9

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	История России	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
2	Иностранный язык	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 370</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 371, 371а</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 113, 115, 116,</p>

		компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
3	Русский язык и культура речи	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
4	Физическая культура и спорт	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p>

		<p>учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p> <p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а 394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, кладовая</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
--	--	--	--

		ученические, гантели, блины, гири	
5	Философия	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
6	Психология	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
7	Правоведение и правовые основы противодействия коррупции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

8	Математика	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer.</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а. 219</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.321</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.321 (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
9	Физика	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование Case-study:</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.244</p>

		<p>исследование электростатического поля методом зонда; определение относительной диэлектрической проницаемости твёрдого диэлектрика; определение электрического сопротивления металлических проводников; определение удельного заряда электрона; изучение резонанса электромагнитных колебаний</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование Case-study: изучение законов удара шаров; определение момента инерции диска; изучение вращательного движения твёрдого тела с помощью маятника Обербека; определение коэффициента Пуассона методом адиабатического расширения; определение коэффициента вязкости методом Стокса</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.243</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
10	Химия	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкаф вытяжной; газовые горелки; штатив с реактивами; штатив с пробирками; песочная баня; лабораторная посуда; реактивы</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: фотоколориметр; газовая горелка; штативы с реактивами; реактивы; штативы с пробирками; титровальные установки; лабораторная посуда</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкаф для химической посуды и реактивов; штативы с реактивами; штативы с пробирками; титровальные установки; газовые горелки; фотоколориметр; лабораторная посуда; реактивы</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 154</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 158</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 159а</p>

		<p>образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов; вытяжной шкаф; pH-метры; спектрофотометр; кондуктометр; сталагмометр; титровальные установки; весы технические; газовые горелки; реактивы; лабораторная посуда</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
12	Микробиология	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)

		среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
13	Экономическая теория	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
14	Безопасность жизнедеятельности	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности; люксметры; виброизмеритель; газоанализатор; прибор для замера сопротивления заземления; стенд для исследования элементов искусственного освещения; стенд с огнетушителями: огнетушители углекислотные, порошковые, воздушно пенные</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качеств воздушной среды; параметров искусственного освещения и электробезопасности; стенд по микроклимату; дозиметр-радиометр; стенд с картой и дозиметром; стенд для измерения запыленности воздуха; средства звукопроизведения; тренажер-манекен Гоша.; комплекты видеофильмов на видеокассетах и цифровых носителях; телевизор; учебно-методическая литература; стенд с огнетушителями; шумомеры</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс): комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 418</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 419</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p>

		<p>Система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
15	Охрана труда в отраслях АПК	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
16	Введение в профессиональную деятельность	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
17	Ботаника	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows,</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		<p>DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer и учебно-наглядные пособия: табличный материал по всем разделам физиологии растений; систематический гербарий основных семейств ЦЧР</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: микроскопы; стерилизаторы; рефрактометр; шкаф сушильный; термостат; холодильник-термостат; центрифуга; шкаф вытяжной; весы; гомогенизатор; дистиллятор; лупы увеличительные; табличный материал по всем разделам физиологии растений; систематический гербарий основных семейств ЦЧР; растительные образцы, семена, плоды для проведения лабораторных работ</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 314</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 315</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
18	Физиология и биохимия растений	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer и учебно-наглядные пособия: табличный материал по всем разделам</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 314</p>

		<p>физиологии растений; систематический гербарий основных семейств ЦЧР</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: микроскопы; стерилизаторы; рефрактометр; шкаф сушильный; термостат; холодильник-термостат; центрифуга; шкаф вытяжной; весы; гомогенизатор; дистиллятор; лупы увеличительные; табличный материал по всем разделам физиологии растений; систематический гербарий основных семейств ЦЧР; растительные образцы, семена, плоды для проведения лабораторных работ</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 315</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
19	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор паровой; стерилизатор воздушный; весы аналитические; шкафы сушильные; стенды сорных растений; определитель сорных растений; песчаные бани; буры почвенные; колонки сит; чашки алюминиевые; стаканчики алюминиевые; телевизор; видеомагнитофон; гербарии; образцы почв</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 226, 224, 246а, 248, 248а, 249</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
20	Растениеводство	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p>

		<p>мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: весы; сушильные шкафы; термостаты; диафоноскоп; микроскопы; диапроектор; телевизор; коллекция учебных фильмов; колонки решет; делители; щупы; пурка литровая; растильни; маркеры; трамбовки; коллекции семян культурных растений, сорных, карантинных ядовитых; ГОСТы на посевные качества семян и на товарные качества зерна; бланки документов; таблицы; растения и гербарный материал с.-х. полевых культур, корне- и клубнеплоды, плоды бахчевых культур; коллекция образцов масла различных с.-х. растений; волокна прядильных культур; лупы; разборные доски; шпатели; пинцеты; препаровальные иглы; линейки; ножи; ножницы; совочки для семян; эксикаторы; чашки Петри; бюксы; химическая посуда; химические реактивы</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>а. 207, 208, 209, 210, 211а, 211б</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
21	Кормопроизводство	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: весы, термостат, шкаф сушильный, бюксы, линейки, растительные и гербарные образцы кормовых растений, коллекция семян, справочники, методические указания, таблицы и плакаты</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 209</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
22	Механизация и автоматизация технологических процессов	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

растениеводства животноводства	и	<p>презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: зерноуборочный комбайн (разрез); машина предварительной очистки зерна; очиститель вороха семян; машина вторичной очистки зерна; машина зерноочистительная; магнитная семяочистительная машина; пневмосортировальный стол; комплект плакатов</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рабочие органы косилки-плющилки; кормоуборочный комбайн; навесной разбрасыватель минеральных удобрений; опрыскиватель; рабочие органы сельскохозяйственных машин фирмы «Amazon»; комплекты плакатов</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: корнеуборочная самоходная машина; рабочие органы свеклоуборочного комбайна «Holmer»; сеялка зерновая; сеялка точного высева; картофелесажалка; рабочие секции сеялок, комплекты плакатов</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: плуг навесной оборотный; плуг полунавесной; стенд с рабочими органами культиваторов; звенья зубовых и игольчатых борон; рабочие органы катков; комплекты плакатов</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: сепаратор открытого типа; доильные аппараты; доильные агрегаты (фрагменты); доильный агрегат с молокопроводом; доильная установка «Тандем» автомат (фрагмент); манипулятор для доения; агрегат очистительно-охладительный; транспортер скребковый навозоуборочный (фрагмент); измельчитель корнеплодов; агрегат для приготовления заменителя цельного молока; электростригальный агрегат; мобильный раздатчик кормов; оборудование для прессования кормов (фрагмент); молотковые дробилки</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.106</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.5</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.15</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.16</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.17</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 410, 414, 416</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
-----------------------------------	---	---	---

		Firefox / Internet Explorer	
23	Цифровые технологии в АПК	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
24	Генетика растений и животных	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
25	Зоология	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр;</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p>

		<p>прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
26	Морфология и физиология с.х. животных	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, семинарского типа: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: микроскопы; электрокардиограф; тонометр механический; спирометр</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование. демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: тонометры механические; лабораторная посуда; микроскопы</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 408</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 410</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 16, 18 (с 16 часов до 19 часов)</p>
27	Производство продукции животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр;</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p>

		<p>белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
28	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: лаборатория зооанализа; дистиллятор; муфельная печь; аппараты для перегонки аммиака; фотоэлектроколориметр; аналитические весы; мельница для кормов; анализатор влажности; шкафы вытяжные</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия, оборудование: столы, стулья, коллекция кормов и кормовых добавок, используемых при лабораторных занятиях; сушильный шкаф; мультимедиапроектор, плазменная панель, плакаты</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 303, 325</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 301, 326</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 223, 16, 18 (с 16 часов до 19 часов)</p>
29	Биохимия с.х. продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p>

		<p>нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
30	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
31	Безопасность с.х. сырья и продовольствия	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр;</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p>

		<p>белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
32	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: центрифуга лабораторная; водяная баня; термостат; анализатор молока «Лактан»; трихинеллоскоп; нитрат-тестер; шкафы с реактивами и лабораторной посудой</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 306</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 16, 18 (с 16 часов до 19 часов)</p>
33	Сельскохозяйственная экология	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
34	Пищевые ингредиенты и	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

	добавки	<p>мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
35	Малотоннажные перерабатывающие производства	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
36	Производство органической сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
37	Производственно-технологические основы переработки растениеводческой продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизномер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассеиватель лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
38	Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
39	Оборудование перерабатывающих производств	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
40	Основы биотехнологии в пищевых отраслях	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизномер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
41	Технология переработки и хранения продукции животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
42	Технология хранения продукции растениеводства	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
43	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
44	Проектирование перерабатывающих производств	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
45	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
46	Общая физическая подготовка	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p>

		<p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p> <p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а</p> <p>394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, кладовая</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
47	Силовая подготовка	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p> <p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а</p> <p>394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, кладовая</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)</p>
--	--	---	--

		<p>Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
48	Спортивное ориентирование	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p>

		<p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p> <p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а</p> <p>394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, кладовая</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
49	Технология производства муки и крупы	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		<p>презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизномер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
50	Технология переработки плодов и овощей	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизномер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
51	Технология сахара и сахаристых веществ	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизномер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
52	Технология производства и переработки растительных масел	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели; вытяжной шкаф; химическая и лабораторная посуда; химические реактивы; фотоэлектроколориметр; мельница лабораторная; рефрактометр; поляриметр-сахариметр; весы электронные; аппарат Сокслета; колбонагреватель; иономер; аппарат Клевенджера; весы аналитические; водяная баня (электрическая); плита электрическая; термостат; мешалка магнитная; разборные доски; набор сит; коллекция масличных культур и их семян; набор эфирных масел; коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p>

		<p>MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
53	Технология хлебопекарного производства	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассеиватель лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
54	Технология бродильных производств	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
55	Технология переработки молока	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
56	Технология переработки мяса и мясopодуктов	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
57	Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
58	Физико-химические и биохимические основы переработки молока и мяса	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп;</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p>

		<p>фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
59	Технология производства мясных и молочных консервов	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
60	Технология переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241,</p>

		компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
61	Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
62	Технология и экспертиза растениеводческой продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
63	Технология и экспертиза животноводческой продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; pH-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
64	Подтверждение соответствия органической сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; pH-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		Firefox / Internet Explorer	
65	Таможенная экспертиза	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
66	Менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
67	Биотехнологии производства	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

	<p>солода и спирта</p>	<p>мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
68	<p>Биотехнологии производства пива и безалкогольных напитков</p>	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		Firefox / Internet Explorer	
69	Биотехнологии переработки молока и мяса	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминескоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
70	Биотехнологии крахмалопаточном производстве	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
71	Биотехнологии в производстве	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

	комбикормов	<p>мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
72	Биоконверсия переработки сельскохозяйственного сырья	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

73	Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
74	Производственная практика, технологическая практика	<p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-АГРО» от 29.01.2021 г. 2. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Хлебозавод № 7» от 17 февраля 2021 г. 3. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Заречное» от 04 марта 2021 г. 4. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 04 марта 2021 г. 5. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Острогожсксадпитомник» от 07 апреля 2021 г. 6. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Таловский элеватор» от 19 апреля 2021 г. 7. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «МИРАТОРГ-КУРСК» от 30 марта 2021 г. 8. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат «Воронежский» от 27 апреля 2021 г. 9. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ЗАО «Агрофирма Павловская нива» от 01 июля 2021 г. 10. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО 	<p>396650, Воронежская область, Россошанский район, г. Россошь, ул. Алексеева, д. 2А</p> <p>394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259А</p> <p>396024, Воронежская область, Рамонский район, с. Ступино, ул. Зубарева, д. 3</p> <p>399022, Липецкая область, Измалковский район, д. Денисово, ул. Концевая, 1</p> <p>397800, Воронежская область, Острогожский район, п. Центрального отделения совхоза Острогожский, ул. Центральная, д. 21</p> <p>397480, Воронежская область, рп. Таловая, ул. Чапаева, д. 60</p> <p>307120, Курская область, Фатежский район, с. Верхний Любаж, ул. Западная, вл. 6</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Революции 1905 года, 2</p> <p>396422, Воронежская область, г. Павловск, ул. Набережная, д. 3</p> <p>396510, Воронежская область, пгт. Каменка, ул. Мира, д. 30</p>

		<p>Воронежский ГАУ и ООО «ЕВДАКОВО» от 14 февраля 2022 г.</p> <p>11. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «НИВА» от 15 марта 2022 г.</p> <p>12. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО «Бутурлиновский мелькомбинат» от 04 мая 2022 г.</p> <p>13. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ОЛСАМ» от 04 мая 2022 г.</p> <p>14. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «БИТЮГ» от 11 мая 2022 г.</p> <p>15. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и СП ССПК «ЭКОПТИЦА» от 11 мая 2022 г.</p> <p>16. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ВОРОНЕЖПИЩЕПРОДУКТ» от 10 июня 2022 г.</p> <p>17. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО Хлебный дом «Калачеевский» от 15 июля 2022 г.</p> <p>18. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-Пищевые ингредиенты» от 15 февраля 2021 г.</p> <p>19. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эко-Нива АПК Холдинг» от 15 июля 2021 г.</p> <p>20. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЧЕРКИЗОВО-СВИНОВОДСТВО» от 18 января 2022 г.</p>	<p>396168, Воронежская область, Панинский район, с. Чернавка, ул. Чкалова, д. 40</p> <p>397501, Воронежская область, Бутурлиновский район, г. Бутурлиновка, ул. Маяковского, д. 73</p> <p>394036, г. Воронеж, пр-кт Революции, д. 51</p> <p>397031, Воронежская область, г. Эртиль, ул. 9 мая, д. 48</p> <p>398503, Липецкая область, Липецкий район, д. Н. Деревня, птф. Красный Колос</p> <p>396311, Воронежская область, Новоусманский район, с. Н. Усмань, ул. Полевая, д. 50Г</p> <p>397601, Воронежская область, Калачеевский район, г. Калач, ул. Элеваторная, д. 10</p> <p>309850, Белгородская область, Алексеевский район, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4</p> <p>397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, д. 33</p> <p>399870, Липецкая область, Лев-Голстовский район, п. Лев Толстой, ул. Садовая, д. 1</p>
75	Производственная практика, преддипломная практика	<p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>1. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-АГРО» от 29.01.2021 г.</p> <p>2. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Хлебозавод № 7» от 17 февраля 2021 г.</p> <p>3. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Заречное» от 04 марта 2021 г.</p> <p>4. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 04 марта 2021 г.</p>	<p>396650, Воронежская область, Россошанский район, г. Россошь, ул. Алексеева, д. 2А</p> <p>394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259А</p> <p>396024, Воронежская область, Рамонский район, с. Ступино, ул. Зубарева, д. 3</p> <p>399022, Липецкая область, Измалковский район, д. Денисово, ул. Концевая, 1</p>

		<p>5. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Острогожсксадпитомник» от 07 апреля 2021 г.</p> <p>6. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Таловский элеватор» от 19 апреля 2021 г.</p> <p>7. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «МИРАТОРГ-КУРСК» от 30 марта 2021 г.</p> <p>8. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат «Воронежский» от 27 апреля 2021 г.</p> <p>9. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ЗАО «Агрофирма Павловская нива» от 01 июля 2021 г.</p> <p>10. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЕВДАКОВО» от 14 февраля 2022 г.</p> <p>11. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «НИВА» от 15 марта 2022 г.</p> <p>12. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО «Бутурлиновский мелькомбинат» от 04 мая 2022 г.</p> <p>13. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ОЛСАМ» от 04 мая 2022 г.</p> <p>14. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «БИТЮГ» от 11 мая 2022 г.</p> <p>15. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и СП ССПК «ЭКОПТИЦА» от 11 мая 2022 г.</p> <p>16. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ВОРОНЕЖПИЩЕПРОДУКТ» от 10 июня 2022 г.</p> <p>17. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО Хлебный дом «Калачеевский» от 15 июля 2022 г.</p> <p>18. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-Пищевые ингредиенты» от 15 февраля 2021 г.</p> <p>19. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эко-Нива АПК Холдинг» от 15 июля 2021 г.</p> <p>20. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЧЕРКИЗОВО-СВИНОВОДСТВО» от 18 января 2022 г.</p>	<p>397800, Воронежская область, Острогожский район, п. Центрального отделения совхоза Острогожский, ул. Центральная, д. 21</p> <p>397480, Воронежская область, рп. Таловая, ул. Чапаева, д. 60</p> <p>307120, Курская область, Фатежский район, с. Верхний Любаж, ул. Западная, вл. 6</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Революции 1905 года, 2</p> <p>396422, Воронежская область, г. Павловск, ул. Набережная, д. 3</p> <p>396510, Воронежская область, пгт. Каменка, ул. Мира, д. 30</p> <p>396168, Воронежская область, Панинский район, с. Чернавка, ул. Чкалова, д. 40</p> <p>397501, Воронежская область, Бутурлиновский район, г. Бутурлиновка, ул. Маяковского, д. 73</p> <p>394036, г. Воронеж, пр-кт Революции, д. 51</p> <p>397031, Воронежская область, г. Эртиль, ул. 9 мая, д. 48</p> <p>398503, Липецкая область, Липецкий район, д. Н. Деревня, птф. Красный Колос</p> <p>396311, Воронежская область, Новоусманский район, с. Н. Усмань, ул. Полевая, д. 50Г</p> <p>397601, Воронежская область, Калачеевский район, г. Калач, ул. Элеваторная, д. 10</p> <p>309850, Белгородская область, Алексеевский район, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4</p> <p>397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, д. 33</p> <p>399870, Липецкая область, Лев-Толстовский район, п. Лев Толстой, ул. Садовая, д. 1</p>
76	Выполнение и защита выпускной квалификационной	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241,

	работы		<p>компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория (защита выпускных квалификационных работ) комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, интерактивная доска; используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168</p>
77	Агробиотехнологии сельскохозяйственном производстве	в	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизномер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
78	Технология концентрированных объемных кормов	и	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп;</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p>

		<p>пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
--	--	--	---

Приложение 10

Фонд оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по образовательной программе по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

для оценки уровня сформированности

универсальных компетенций

(универсальных, общепрофессиональных, профессиональных)

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Термин «философия» в переводе с греческого означает:

1. стремление к истине
2. умение рассуждать
3. любовь к мудрости
4. ведение правильного образа жизни

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Познавательно-интеллектуальная сторона мировоззрения – это:

1. миропонимание
2. мироощущение
3. мироосмысление
4. мирозерцание

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Элементами мировоззрения являются:

1. знания
2. научные теории
3. ценности
4. убеждения
5. сомнения
6. эмоции

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Основные разделы философии – это:

1. онтология
2. социология
3. политология
4. аксиология
5. гносеология

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. учение о бытии	1. миропонимание
Б. философская дисциплина, занимающаяся исследованием ценностей как системообразующих оснований человеческого	2. онтология

бытия	
В. интеллектуальная сторона мировоззрения	3. гносеология
Г. учение о познании	4. аксиология

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке основные формы материализма в их историческом развитии:

1. метафизический
2. диалектический
3. стихийный, созерцательный

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Раздел философии, изучающий фундаментальные принципы бытия:

1. этика
2. аксиология
3. эсхатология
4. онтология

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какое определение бытия считается полным?

1. бытие – это объективная реальность
2. бытие – это субъективная реальность
3. бытие – это все существующее
4. бытие – это все, что нас окружает

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Проблема бытия принадлежит к:

1. вечным вопросам в философии
2. абстрактным категориям в философии
3. к новоевропейской философии
4. современной философской мысли

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Какое определение бытия считается полным:

1. бытие – это все, что нас окружает
2. бытие – это все, что существует
3. бытие – это объективная и субъективная реальность
4. бытие – это все существующее вообще

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
---------------------------	-------------

А. исходная категория в философском осмыслении мира, обозначающая существование, все то, что существует	1. пространство
Б. направленное изменение системы, процесс возникновения новых качеств	2. объективность
В. форма бытия материи, характеризующая ее протяженность, структурность, сосуществование и взаимодействие элементов во всех материальных системах. Имеет следующие свойства: однородность и изотропность, трёхмерность и др.	3. бытие
Г. свойство предметов, процессов, явлений существовать независимо от человека, его сознания	4. развитие

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите уровни организации материи в порядке их развития (обозначьте цифрами):

1. общество
2. неживая природа
3. живая природа

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Феномен бессознательного, его роль и влияние на область сознания изучали:

1. И. Кант
2. Сократ
3. К. Юнг
4. З. Фрейд

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. система условных символов, с помощью которых передается сочетание звуков, имеющих для людей определенные значения	1. активность сознания
Б. избирательность и целенаправленность сознания, которая выражается в генерировании новых идей, в актах продуктивного воображения, управлении практической деятельностью	2. самосознание
В. осознание человеком своих действий, чувств, мыслей, мотивов поведения, интересов, своего положения в обществе	3. мышление
Г. процесс обобщенного и опосредованного отражения действительности в ее существенных	4. язык

связях и отношениях	
---------------------	--

Правильный ответ: х**15. Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Раздел философского знания, исследующий природу познавательных процессов:

1. аксиология
2. этика
3. гносеология
4. антропология

Правильный ответ: х**16. Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К рациональному уровню познания относят:

1. восприятие
2. понятие
3. умозаключение
4. суждение

Правильный ответ: х**17. Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. течение в теории познания, отрицающее возможность полного достоверного сущностного знания	1. рационализм
Б. правильное отражение окружающей действительности, то есть знание, которое соответствует действительности	2. истина
В. концепция в теории познания, считающая разум главной формой и источником знания	3. агностицизм

Правильный ответ: х**18. Тип заданий: закрытый**

Установите правильную последовательность элементов рационального познания:

1. умозаключение
2. суждение
3. понятие

Правильный ответ: х**19. Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Какая концепция абсолютизирует природное начало в человеке?

1. сциентизм
2. меркантилизм
3. идеализм
4. панбиологизм

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Неповторимое своеобразие отдельного человека в противоположность общим чертам характеризуется понятием:

1. личность
2. индивидуальность
3. субъект
4. индивид

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Понимание человека как образа и подобия Бог характерно для:

1. материализма
2. схоластики
3. патристики
4. прагматизма

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. наука о происхождении и эволюции человека, образовании человеческих рас и нормальных вариациях физического строения человека	1. антропология
Б. готовность бескорыстно действовать ради блага других людей, даже в ущерб собственным интересам, если это велит моральный долг или сострадание	2. альтруизм
В. процесс освоения человеком правил, норм общения и поведения, духовных ценностей общества	3. социализация

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке понимание человека в философии:

1. Человек – образ и подобие Бога
2. Человек мыслится как часть космоса (природы), как микрокосм
3. Человек – субъект всей познавательной деятельности как сферы приложения и критического, и практического разума

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основоположником социальной философии является:

1. Ф. Бэкон
2. О. Конт
3. А. Герцен
4. И. Кант

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Основное влияние на развитие общества оказывают:

1. природные условия
2. географическое положение страны
3. производство материальных благ
4. деятельность людей в различных сферах жизни

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Основатели диалектико-материалистической философии – это:

1. К. Маркс
2. Гельвеций
3. Демокрит
4. Ф. Энгельс

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Сферами жизни общества являются:

1. экономическая
2. политическая
3. духовная
4. природная

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие трактовки общества тому или иному философу:

А. формационный подход	1. Тойнби
Б. цивилизационный подход	2. Маркс

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Противоречия между человеком и природой возникают, когда:

1. человек непрерывно воспроизводит самого себя как субъекта, соединяющего в себе природные, социальные и духовные качества
2. происходит растворение человека в абстрактных социальных качествах, теряется контроль над результатами своей деятельности
3. задачи науки рассматриваются как способ овладения силами природы, а природа – как источник удовлетворения потребностей индивида

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К основным глобальным проблемам можно отнести такие:

1. угроза ядерной войны
2. экологическая катастрофа
3. проблемы образования
4. проблемы медицины

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Раздел философского знания, изучающий возникновение и сущность нравственности, основные категории морали, это – _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Исторически первой формой мировоззрения, использующей вымысел, фантазию для объяснения непонятого является _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мировоззрение, основой которого является вера в сверхъестественное, это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Первую попытку выделить из всей совокупности знаний собственно философскую проблематику предпринял древнегреческий философ (имя)

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Философское направление, признающее первоосновой мира материю, природу, это: _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово: Древнегреческий мыслитель Платон явился основателем такого философского направления как объективный _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философское учение о бытие – это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философское учение, признающее в качестве первоначала какую-либо единую субстанцию, называется:

_____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Развитие, сопровождающееся появлением более совершенного качества по сравнению с предыдущим: _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Атомистическую гипотезу строения материи впервые выдвинул _____ (имя собственное)

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Форма бытия материи, характеризующая длительность, последовательность событий, это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Для какой эпохи характерна приведённая ниже трактовка бытия «Бог и только Он есть истинно существующее; неизменно пребывающее, всё порождающее, источник всякого бытия» (Августин):

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Форма психической деятельности, безусловный рефлекс, тип поведения, построенный на основе биологических форм существования, это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сознательная целеустремлённость человека на выполнение тех или иных действий, это: _____.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Логический процесс, в ходе которого из двух или нескольких суждений выводится новое суждение, представляющее собой новое знание о предмете – это _____.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Научное предположение, истинное значение которого еще не доказано – это _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Форма мысли, в которой что-либо утверждается или отрицается – это _____.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. То, на что направлена предметно-практическая и познавательная деятельность субъекта – это _____.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Наука, изучающая человека, его происхождение, развитие _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Индивид как субъект социальных отношений и сознательной деятельности – это _____.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философ античности, который рассматривал человека как существо общественное, государственное, политическое. _____ (имя)

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Антропоцентризм как мировоззренческий принцип характерен для эпохи _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Одна из сфер жизни общества, осуществляющая процесс управления государством _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Одна из форм общественного сознания, регулирующая поведение людей во всех областях общественной жизни _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Укажите фамилию философа, который разработал концепцию материалистического понимания истории _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философская наука, предметом изучения которой является природа прекрасного, – это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: х

Вставь недостающее слово в высказывание (имя существ., един. число).

Естественное состояние человека, к которому призывал вернуться, Ж.-Ж. Руссо, где отсутствует неравенство и частная собственность, это – «золотой _____»,

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: х

Запишите правильный ответ. Определите философскую категорию, соразмерную категории «природа», понимаемой в широком смысле слова. (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Глобальные проблемы наиболее четко проявили себя в _____ веке. (указать цифру)

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя прилаг., един. число) Бытие – это объективная и _____ реальность (имя существ., един. число).

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства Российской Федерации
2. Федеральный конституционный закон
3. Конституция Российской Федерации
4. Федеральный закон
5. Закон Воронежской области

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность подзаконных нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства Московской области
2. Постановление администрации Волгограда
3. Указ Президента Российской Федерации
4. Постановление Правительства Российской Федерации

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Федеральный законодательный акт РФ, принимаемый в соответствии с Конституцией РФ по предметам ведения РФ и по предметам совместного ведения РФ и ее субъектов – это

1. Федеральный конституционный закон
2. Федеральный закон
3. Закон субъекта РФ
4. Подзаконный нормативно-правовой акт

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Нормативно-правовые акты высшей юридической силы, принятые законодательным (представительным) органом государственной власти субъекта РФ по предметам ведения субъекта федерации и по предметам совместного ведения РФ – это

1. Федеральные конституционные законы
2. Федеральные законы
3. Законы субъектов РФ
4. Локальные акты

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Акт управления общенормативного содержания, издаваемый Правительством РФ в пределах его компетенции, на основе и во исполнение Конституции РФ, ФКЗ, ФЗ и указов президента РФ – это

1. Постановление Правительства РФ
2. Указ Президента РФ
3. Федеральный конституционный закон
4. Федеральный закон

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Акты действующего законодательства, которые посвящены различным сторонам жизни общества. Они издаются в строгом соответствии с предписаниями Конституции РФ. Речь идет о:

1. обыкновенных законах
2. конституционных законах
3. постановлениях
4. актах применения права

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Акты, необходимость принятия которых предусмотрена непосредственно Конституцией. Они являются своеобразным «продолжением» Конституции. Речь идет о

1. обыкновенных законах
2. конституционных законах
3. постановлениях
4. актах применения права

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Решение по конкретному делу (судебному или административному) ставшее образцом для рассмотрения аналогичных вопросов, есть

1. нормативный акт
2. правовой прецедент
3. международный договор
4. правовой договор

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Отметьте признак, отличающий закон от иных нормативных актов.

1. издается в определенном порядке
2. издается компетентным органом
3. обладает высшей юридической силой
4. содержит нормы права

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый (32).

К структурным единицам права не относятся

1. отрасль права
2. правовой статус
3. правовой институт
4. правовое поле

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

По характеру правовых предписаний нормы права делятся на

1. события и действия
2. нормы материальных отраслей права и нормы процессуальных отраслей права
3. управомочивающие, обязывающие, запрещающие
4. отсылочные и бланкетные

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Законный режим имущества супругов действует

1. начиная с момента расторжения брака
2. если брачным договором не установлено иное
3. с момента записи родителей ребенка в книге записей рождений
4. с момента установления отцовства (материнства)

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Юридические лица, являющиеся коммерческими организациями, могут создаваться в форме

1. производственных кооперативов
2. благотворительных и иных фондов
3. потребительских кооперативов
4. государственных и муниципальных унитарных предприятий

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность. Порядок разрешения коллективного трудового спора состоит из следующих этапов

1. посредником и (или) в трудовом арбитраже
2. судом
3. комиссией по трудовым спорам
4. примирительной комиссией

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность. Не подлежат изменению без принятия новой Конституции РФ следующие главы действующей Конституции РФ ____.

1. Основы конституционного строя
2. Права и свободы человека и гражданина
3. Президент Российской Федерации
4. Федеральное собрание
5. Конституционные поправки и пересмотр Конституции

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между категорией преступления по степени тяжести и наказанием.

Категории преступлений по степени тяжести	Наказание
А. преступлениями небольшой тяжести	1. умышленные деяния – до 5 лет лишения свободы, неосторожные деяния – до 10 лет лишения свободы
Б. преступлениями средней тяжести	2. до 3-х лет лишения свободы
В. тяжкими преступлениями	3. свыше десяти лет или более строгое наказание
Г. особо тяжкими преступлениями	4. умышленные деяния – до 10 лет лишения свободы, неосторожные деяния – до 15 лет лишения свободы

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видом правомерного поведения и примерами.

Виды правомерного поведения	Примеры
А. активное	1. развод супругов
Б. пассивное	2. заключение гражданином РФ договора купли-продажи
В. необходимое (желательное)	3. гражданин РФ не участвует в выборах
Г. социально допустимое	4. уплата гражданином РФ налогов

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видами правонарушений и видами юридической ответственности

Виды правонарушений	Виды юридической ответственности
А. Гражданин Котов выражался нецензурными словами в автобусе, оказывал сопротивление сотруднику полиции, вызванному пассажирами.	1. гражданско-правовая
Б. Проходя таможенный контроль в международном аэропорту, гражданин Якин не указал в таможенной декларации несколько вещей из золота, представляющих культурную ценность.	2. дисциплинарная
В. Штукатур, маляр и обойщик обязались Митину отремонтировать его квартиру и подписали договор, но квартира не была отремонтирована	3. уголовно-правовая
Г. Водитель Быстров повторно нарушил трудовую дисциплину в течение года	4. административно-правовая

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Способность лица отвечать за свои поступки, как правило, противоправные – это

1. деликтоспособность
2. правоспособность
3. правосубъектность
4. дееспособность

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Преступление – это

1. виновно совершенное общественно опасное деяние, запрещенное уголовным законом под угрозой наказания
2. общественно опасное деяние, запрещенное уголовным законом под угрозой наказания
3. виновно совершенное общественно опасное деяние, запрещенное уголовным или административным законом под угрозой наказания
4. объективно-противоправное деяние

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Возникающая на основе норм права общественная связь, участники которой имеют субъективные юридические права и юридические обязанности, обеспеченные государством – это _____ .

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Способность (возможность) лица иметь субъективные права и юридические обязанности – это _____.

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Возможность субъекта не только иметь права и обязанности, способность осуществлять их своими действиями, отвечать за последствия, быть участником правовых отношений – это _____.

Правильный ответ: х.

24. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Система общеобязательных правил поведения, которые устанавливаются и охраняются государством, выражают интересы населения страны и служат государственным регулятором общественных отношений – это _____.

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Устойчивая правовая связь человека и государства, выражающаяся в наличии взаимных прав, обязанностей и ответственности – это _____.

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Объявление в установленном законом порядке несовершеннолетнего полностью дееспособным – это _____.

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Решение по конкретному делу (судебному или административному) ставшее образцом для рассмотрения аналогичных вопросов, есть правовой _____.

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Административно-правовой ответственности подлежит лицо, достигшее к моменту совершения административного правонарушения возраста ___ лет.

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Уголовно-правовой ответственности, по общему правилу, подлежит лицо, достигшее к моменту совершения преступления возраста ___ лет.

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. По общему правилу трудовой договор разрешается заключать с подростками, достигшими возраста ___ лет

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Элемент правовой нормы, который указывает на условия, при которых данная правовая норма подлежит применению – это _____.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Элемент нормы права, который указывает на правовые последствия несоблюдения требований правовой нормы – это _____.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Элемент правовой нормы, содержащий дозволение, предписание или запрет для субъекта, которому адресована правовая норма – это _____.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В Российской Федерации _____ форма правления.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Президент РФ избирается на ____ лет.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Конституционный суд РФ состоит из ____ судей.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Лишение физического лица права замещать должности – это _____.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мера административного наказания, выраженная в официальном порицании физического или юридического лица – это _____.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Действия граждан и юридических лиц, направленные на установление, изменение и прекращение гражданских прав и обязанностей, признаются _____.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Это разновидность государственного устройства, в которой вся полнота власти принадлежит специальному законодательному органу – _____.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Продукция, в условиях товарного производства, выпускается с целью:

1. удовлетворения потребностей товаропроизводителя
2. безвозмездной передачи ее другим
3. распределения между участниками производства
4. обмена на другие блага

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основной капитал включает:

1. предметы труда
2. средства труда
3. рабочая сила
4. денежный капитал

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Перекрестная эластичность спроса характеризует влияние ...

1. цены одного товара на изменение цены другого товара
2. изменение цены одного товара на изменение величины спроса другого товара
3. цены одного товара на изменение предложения другого блага
4. величины спроса одного товара на изменение спроса на другое благо

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какой элемент не включает в себя система социальной защиты населения?

1. обязательное социальное страхование
2. помощь общественных и благотворительных организаций
3. государственное социальное обеспечение
4. социальная помощь бедным, малоимущим

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Если в стране за текущий год реальная заработная плата увеличилась на 12 % при уровне инфляции 4 %, то номинальная заработная плата:

1. повысилась на 16 %
2. снизилась на 4 %
3. повысилась на 4 %
4. повысилась на 6 %

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Когда предельная производительность факторов растет, предельные издержки:

1. возрастают
2. убывают
3. постоянны
4. неизменны

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Текущая доходность облигации при текущей цене равной в 80000 руб. и купонном доходе 20000 руб. равна:

1. 8 %
2. 16 %
3. 24 %
4. 25 %
5. 32 %

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Монополист – производитель электронного оборудования выпускает и продает такой объем продукции, при котором $MR = 180\$$, $MC = 100\$$, $ATC = 200\$$. Чтобы получить максимальную прибыль фирма должна:

1. повысить цену и уменьшить объем выпуска
2. повысить цену и оставить прежний объем выпуска
3. снизить цену и увеличить объем выпуска
4. снизить цену и уменьшить объем выпуска

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Годовой план по производству продукции предусматривал увеличение ее объема на 8 %. Фактически план перевыполнен на 2,8 %. На сколько процентов, увеличился объем продукции по сравнению с прошлым годом:

1. 10 %
2. 11 %
3. 12 %
4. 11,5 %

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Акционерное общество планировало снизить себестоимость продукта на 3 % в отчетном году по сравнению с предыдущим годом. Фактически себестоимость изделия возросла на 2 % в отчетном году по сравнению с предыдущим годом. Определите, на сколько процентов был выполнен план по снижению себестоимости изделия в отчетном году:

1. на 99 %
2. на 95 %
3. на 100 %
4. на 94 %

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Предельная полезность первой единицы блага равна 300. При потреблении первых трех единиц блага предельная полезность каждой последующей единицы уменьшается в 2 раза. Предельная полезность каждой последующей единицы блага при дальнейшем потреблении падает в 5 раз. Найти совокупную полезность 5 единиц блага.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Действия государства, направленные на стабилизацию и развитие хозяйственных отношений, называются:

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Государство, в лице различных организаций, взаимодействуя с домашними хозяйствами через налоги, обеспечивает им со своей стороны:

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Блага, предназначенные для непосредственного удовлетворения потребностей человека, называются...

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Блага, имеющиеся в изобилии по сравнению с потребностями общества и доступные всем в любом количестве, называются ...

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Разгосударствление экономики означает смену формы собственности (ответ Да/Нет)

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Если, несмотря на изменения цены товара, объем спроса на данный товар не изменяется, то коэффициент ценовой эластичности равен:

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Как называются издержки предприятия на производство продукции, связанные непосредственно с количеством ее выпуска:

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Как называется доход, который приносит земля как фактор производства:

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Как называется разница между выручкой от продажи продукции и затратами на ее производство:

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между понятиями (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Понятия	Определения
А. Личность	1. человек как единичное природное существо
Б. Индивид	2. характеристика человека как социального существа
В. Субъект деятельности	3. Носитель сознания, обладающий способностью к деятельности

Правильный ответ: х.

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Воля характеризуется в психологии как:

1. внутренние переживания, связанные с удовлетворением потребностей человека его отношениями с людьми и окрашенные в приятные или неприятные тона
2. особая внутренняя психологическая энергия, которой человек в состоянии управлять и которую может направлять на самого себя, на свое поведение, активизируя или тормозя с ее помощью в нужный момент времени тот или иной психический процесс
3. совокупность факторов, инициирующих, направляющих и поддерживающих активность человека, направленную на удовлетворение потребностей или достижение определенной цели

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Деятельность – это...

1. динамическая система взаимодействия субъекта с миром
2. взаимодействие человека с животным миром
3. система трудовых отношений

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Разговаривая по телефону, мы слышим не все звуки, но понимаем всю фразу благодаря следующему свойству восприятия:

1. осмысленности
2. константности
3. предметности
4. целостности
5. структурности

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между психологическими характеристиками личности (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Психологические характеристики личности	Определения
А. Характер	1. Сознательное регулирование человеком своего поведения, связанного с преодолением внутренних и внешних

	препятствий.
Б. Темперамент	2. Система устойчивых свойств личности, проявляющихся в отношениях человека к себе, к людям, к выполняемой работе.
В. Воля	3. Совокупность индивидуальных особенностей, характеризующих динамическую и эмоциональную стороны поведения человека.

Правильный ответ: х.

6. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Опосредованное общение:

1. происходит в ситуациях, когда субъекты отделены друг от друга временем или расстоянием
2. обеспечивается при помощи различных средств (телефон, письмо и т.д.)
3. характеризуется неполным психологическим контактом
4. характеризуется затрудненной обратной связью

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Общение – это полифункциональный процесс. В зависимости от критерия, выделяют различные функции. По какому критерию выделены следующие функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, понимания, эмотивная, установления отношений, оказания влияния?

1. цель общения
2. уровень общения
3. количество участников общения
4. социальная значимость общения
5. полезность общения
6. продолжительность общения

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Специфика межличностного информационного обмена определяется

1. наличием процесса психологической обратной связи
2. возникновением коммуникативных барьеров
3. многоуровневостью передачи информации
4. влиянием пространственно-временного контекста на содержание информации

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Коммуникативные барьеры непонимания возникают:

1. вследствие принадлежности субъектов общения к разным социальным слоям
2. в связи с различными знаковыми средствами передачи сообщения
3. вследствие разного уровня развития и владения речью
4. при различиях в идеологии и различиях в представлениях структуре и смысле власти

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К коммуникативным барьерам непонимания относятся:

1. фонетический
2. семантический
3. стилистический
4. логический

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Коммуникативные барьеры отношений возникают, если:

1. в процессе контакта возникают негативные чувства
2. в процессе контакта возникают негативные эмоции
3. взаимодействующие стороны испытывают симпатию друг у друга
4. если участники общения являются носителями разных субкультур

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. В процессе познания другого человека одновременно осуществляется несколько процессов:

1. эмоциональная оценка другого
2. интерпретация его поведения и попытка понять причины его поведения
3. построение стратегии воздействия на собеседника
4. построение собственной стратегии поведения

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между формами невербальной коммуникации (левый столбец) и их характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Формы невербальной коммуникации	Характеристика
А. Кинесика	1. Это система вокализации, т. е. качество голоса, его диапазон, тональность.
Б. Паралингвистика	2. Это система средств общения, включающая жесты, мимику, пантомимику.
В. Экстралингвистика	3. Включение в речь пауз, других вкраплений, например покашливаний, плача, смеха, сюда же относят темп речи.

Правильный ответ: х.

14. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность фаз акта общения, который, по мнению Д. Г. Мида, является функциональной единицей взаимодействия:

1. фаза уточнения ситуации
2. фаза непосредственного действия
3. фаза побуждения
4. фаза завершения

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Стратегия взаимодействия – это:

1. совокупность доминирующих особенностей поведения человека в отношениях с другими людьми
2. типичная форма эмоционального реагирования на нестандартные ситуации общения

3. совокупность когнитивных процессов, порождаемых ситуацией общения
4. образ возможного поведения, существующий до ситуации общения

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Стремление добиться удовлетворения своих интересов в ущерб другому называется:

1. соперничество
2. конкуренция
3. компромисс
4. приспособление

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Отсутствие стремления, как к достижению собственных целей, так и к удовлетворению интересов другого называется:

1. конкуренция
2. избегание
3. кооперация
4. сотрудничество

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Осознание субъектами – лицом или общностью – того, как они в действительности воспринимаются и оцениваются другими индивидами или общностями называется:

1. аттракция
2. импринтинг
3. интроспекция
4. рефлексия

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Психологическое заражение – это

1. особый механизм социального восприятия
2. особый механизм воздействия
3. специфическая форма социальной памяти
4. один из феноменов группообразования

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Термин «интерактивная сторона общения» обозначает

1. совокупность феноменов, выражающих суть взаимодействия людей
2. аспект коммуникативного процесса
3. внутреннюю, психологическую структуру деятельности
4. активность членов группы по поддержанию ее целостности

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Умение личности реагировать адекватно ситуации и субъектам взаимодействия

1. коммуникативное умение

2. конструктивное умение
3. проектировочное умение
4. рефлексивное умение

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Каузальная атрибуция – это

1. процесс присвоения другому человеку причин его поведения
2. осознание индивидом того, как он воспринимается партнерами по общению
3. отождествление себя с другими

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В психологии под рефлексией понимается

1. познание субъектом самого себя
2. осознание действующим субъектом того, как он воспринимается партнером по общению
3. бессознательное стремление откликнуться на проблемы человека
4. принятие позиции другого человека

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Отличительными особенностями внушения как особого вида воздействия являются

1. его целенаправленный, неаргументированный характер
2. передача информации, основанная на ее некритичном восприятии
3. процесс внушения имеет одностороннюю направленность

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Структура личности в психологии:

1. классификация профессиональных навыков человека;
2. совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
3. этапы прохождения личностного роста индивидом.

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видами психологической компетентности (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Виды психологической компетентности	Определения видов психологической компетентности
А. Психолого-педагогическая	1. Вид психологической компетентности, предполагающий знание различных стратегий и методов эффективного общения
Б. Коммуникативная	2. Способность индивида эффективно взаимодействовать с окружающими его людьми в системе межличностных отношений.
В. Социально-психологическая	3. Совокупность качеств личности педагога, которая позволяет выполнять профессиональную деятельность с высокой продуктивностью

Правильный ответ: х.

27. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность стадий развития личности в процессе социализации (по В. Петровскому):

1. Индивидуализация
2. Интеграция
3. Адаптация

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность стадий группового развития:

1. Ориентация
2. Согласие, сотрудничество и компромисс
3. Конфронтация и конфликт
4. Интеграция личных потребностей и требований группы

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность этапов формирования личности в психологии:

1. Активное изучение мира
2. Половое созревание, выбор жизненных ценностей, профессии
3. Обретение самостоятельности и уверенности
4. Желание общения либо наоборот отстранения от людей
5. Углубление в творчество, анализ и переосмысление жизни, поступков
6. Воплощение планов, реализация собственных возможностей, получение удовольствия от результатов работы

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между представителями (левый столбец) и теориями личности (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Представители теорий личности	Теории личности
А. Дж. Уотсон	1. Психодинамические
Б. З. Фрейд	2. Гуманистические теории
В. К. Роджерс	3. Бихевиоральные

Правильный ответ: х.

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Обобщенная, упрощенная, сокращенная система представлений о социальных объектах называется _____ мира.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В процессе убеждения идет воздействие на человека через такую сферу как _____.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Социальная группа, на нормы, ценности и оценки которой ориентируется индивид в своем поведении и самооценке, называется _____ группа.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – это свойство головного мозга, обеспечивающее человеку и животным способность отражать воздействия предметов и явлений реального мира.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – это совокупность внешних и внутренних условий, вызывающих активность субъекта и определяющих направленность деятельности.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – это умственные способности человека, совокупность всех познавательных способностей.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число). _____ – это такие особенности человека, которые позволяют ему успешно овладеть тем или иным видом деятельности, профессией.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число). _____ – это переживание человеком своего отношения ко всему тому, что он познает и делает.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). Сильное и относительно кратковременное эмоциональное состояние – это _____ .

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – это система устойчивых свойств личности, проявляющихся в отношениях человека к себе, к людям, к выполняемой работе.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число). _____ – это: переживание человеком своего отношения ко всему тому, что он познает и делает.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ как социально-психологический механизм выражается в следовании какому-либо примеру, образцу.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик – это _____ темперамента.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это процесс взаимосвязи и взаимодействия общественных субъектов, процесс установления и развития контактов между людьми, восприятие и взаимный обмен информацией.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ общение – это взаимодействие при помощи дополнительных средств, созданных самим человеком (письма, аудио- и видеотехники, более современных средств для организации общения и обмена информацией).

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Отличие руководства от лидерства заключается в том, что руководитель всякой реальной социальной группы либо назначается, либо _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Стремление субъектов взаимодействия идти на взаимные уступки и реализовывать свои интересы с учетом интересов противоположной стороны, называется _____.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Стремление субъектов взаимодействия к поиску альтернатив, полностью удовлетворяющих интересы обеих сторон, называется _____.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Открытое столкновение противоположных позиций, интересов, взглядов, мнений субъектов взаимодействия называется _____.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Распространение в условиях дефицита информации о человеке общего оценочного впечатления о нем на восприятие его поступков и личностных качеств называется эффект _____.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Способность сопереживать, сочувствовать, понимать психическое состояние другого человека называется _____.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Податливость человека давлению группы и принятие им группового мнения, которого он первоначально не разделял, проявляющееся в изменении его поведения и установок, называется _____.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. Число). _____ – это результат социального развития человека, совокупность всех социальных и психологических процессов, посредством которых индивид усваивает систему знаний, норм и ценностей, позволяющих ему эффективно функционировать в обществе

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Совокупность внутригрупповых социально-психологических процессов и явлений, характеризующих весь цикл жизнедеятельности группы и его этапы – это _____.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Психологическое препятствие на пути адекватной передачи информации между партнерами по общению является _____ барьер.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Человек, который в командной работе выводит команду из состояния равновесия, носит название (по классификации командных ролей) _____.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Состояние человека, вызываемое непреодолимыми трудностями, возникающими на пути к достижению цели, определяется как _____.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Люди, которые после неудачи проявляют больший интерес к деятельности, стремятся вернуться к нерешенной задаче, имеют мотивацию достижения _____.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Феномен социальной фасилитации проявляется в том случае, когда присутствие стороннего наблюдателя _____ эффективность работы.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Одно из отличий команды от группы — это _____ ролей, что позволяет ей более эффективно решать задачи.

Правильный ответ: х

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

Английский язык

1. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

I be at work on time

1. should
2. may
3. must

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

The Earl of St. Vincent dates back to the 12th century, when it was built as a boarding house for the masons who constructed the church. It was named after a former Admiral who sailed with Lord Nelson. Lovingly restored by the present owners, it is a most extraordinary pub, filled with antiques and hidden away in the old part of the tiny, picturesque village of Enclosable, in beautiful North Cornwall, England. North Cornwall is one of the last, unspoilt places in the British Isles to offer the visitor coastal scenery as magnificent and beautiful as anywhere in the world, together with the facilities and hospitality to ensure that you will return time and time again. The Earl of St. Vincent is to be found off the A389 Wade Bridge to Bondman Road. Close by there are the picturesque harbors of Padstow and Port Isaac, some superb golfing and a great many historic monuments and ancient sites.

Чем привлекает туристов описанный паб? Тем, что:

1. он расположен в доме, где в XII веке находилась церковь
2. в доме, где он расположен, жил соратник адмирала Нельсона
3. до него удобно добираться на автотранспорте
4. в нем до сих пор сохранился дух старой Англии

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие.

- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1. 8.25 | a) it's quarter to eleven. |
| 2. 11.15 | b) It's three o'clock |
| 3. 10.45 | c) It's ten to six. |
| 4. 5.50 | d) It's half past ten. |
| 5. 10.30 | e) It's quarter past eleven. |
| 6. 3.00 | f) It's twenty-five past eight. |

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие.

- | | |
|---|--|
| 1. What faculty do you study at? | a) Yes, I do. |
| 2. Do you speak English very well? | b) I speak Russian, English and German fluently. |
| 3. What is your native town? | c) Manchester. |
| 4. How many foreign languages do you speak? | d) Agricultural business |

Правильный ответ: х.

5. Тип заданий: закрытый

Выберите предложения, где корректно используется наречие частотности.

1. I hardly ever go to university by bus.
2. The annual conference usually takes place in March.
3. The lecturer gives us never extra homework.
4. Mr. Shipman lectures globally seldom.
5. Caroline fails her exams often.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Вы приехали на стажировку в страну изучаемого языка. Вам нужно добраться до университета. Спросите у прохожих путь. Выберите несколько правильных вопросов.

1. Is there a bus stop near here?
2. How can I get to Colorado State University?
3. Could you tell me the way to Colorado State University?
4. How much is the entrance fee?
5. Could you recommend me a good restaurant?

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность диалога и расположите предложения хронологическом порядке.

1. Sure! what do you want to know?
2. Hello! I'm Joanne, the new manager.
3. John, can you tell me about working in the company?
4. Hi, nice to meet you, I'm John.
5. I check emails and work with documentation.
6. What are your job responsibilities?

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ

Who was the first president of the USA?

1. George Washington
2. Abraham Lincoln
3. John Kennedy

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland is ...

1. a constitutional monarchy
2. a presidential republic
3. an absolute monarchy
4. a parliamentary republic

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Расположите наречия частотности в порядке возрастания частоты.

1. rarely
2. never
3. often

4. always
5. sometimes

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

What does Omar want to be?

1. He is a student.
2. He wants to be a senior manager.
3. He wants a high salary.
4. He is going to be a senior manager. He studies at the faculty of economics.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Расположите предложения в правильном хронологическом порядке.

1. It was just after midnight on July 17th last year.
2. The police officers weren't surprised when James told them the story.
3. The road was clear and he was driving carefully.
4. He was still looking under the car when the police car pulled up.
5. She was wearing a dark coat and a blue scarf.
6. He got out and looked under the car but, to his surprise, there was nothing there.
- 7) "Since then several people have seen her ghost there".
- 8) James tried to stop but it was too late.
- 9) While he was looking under the car, he felt a cold wind on his face and he shivered. Everything felt strange.
- 10) "A girl was killed in a car crash on this road in July 1971".
11. James was driving home from work.
12. Suddenly a young girl stepped out into the road in front of him.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

На программе академического обмена за границей Вы встретили специалиста в области вашей будущей профессиональной деятельности. Выберите вопросы, которые Вы бы ему задали.

1. What are your job duties?
2. What qualifications do you need to work in this sphere?
3. What do you do at weekends?
4. What academic background do you have?
5. Where do you usually have lunch?
6. How often do you travel abroad with your family?

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между следующими профессиями и их определениями.

- | | |
|------------------------|---|
| 1) A lawyer | a) prepares financial records for the company |
| 2) A mechanic | b) helps clients with legal problems |
| 3) A food scientist | c) designs computer software |
| 4) A software engineer | d) improves food processing methods |

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 5) A Civil servant | e) works for a government department |
| 6) An accountant | f) repairs cars and farm machinery |

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между следующими вопросами и ответами.

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1) Are you Polish? | a) No, I'm not. I'm single. |
| 2) Are you from Warsaw? | b) No, I'm not. My native town is Gdansk. |
| 3) What's your job? | c) University of Warsaw |
| 4) Are you married? | d) Yes, I am |
| 5) What university did you finish? | e) I'm a regional manager in Bayer. |

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

He ... here from 1955 to 1960.

1. worked
2. works
3. has been working
4. has worked

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

The US Government, or the Congress, consists of two parts: the House of Representatives and ...

1. the House of Commons
2. the President
3. the Senate
4. the House of Lords

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между следующими глаголами и их определениями.

- | | |
|---------------|-----------------------------------|
| 1) to produce | a) to create |
| 2) to employ | b) to make or grow something |
| 3) to develop | c) to give something for money |
| 4) to sell | d) to pay someone to work for you |

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

Agriculture does not provide people with ...

1. food
2. coal
3. shelter
4. fertilizers

5. animal feed

Правильный ответ: x

20. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

The British Parliament consists of ...

1. the House of Commons
2. the President
3. the Senate
4. the House of Lords
5. the Prime Minister
6. the Queen or King

Правильный ответ: x

21. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

Вам необходимо подготовить доклад о сельском хозяйстве и агробизнесе страны изучаемого языка. Выберите предложения, которые вы бы включили в свой доклад.

1. Selective breeding has increased the output of meat.
2. Civil servants often work overtime.
3. Millions of people are employed in agriculture.
4. The major agricultural products are foods, fibers, fuels and raw materials.
5. Genetically modified organisms are widely used in farming.
6. Agribusiness has enabled different businesses to see how they can work together.
- 7) Secure communication is vital in defense industry.
- 8) Computers in modern cars help control and manage vehicles.

Правильный ответ: x

22. Тип заданий: закрытый

Напишите правильный ответ.

There are facilities for the company's employees.

1. any
2. many
3. some

Правильный ответ: x

23. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

He ... (work) at the station every week.

Правильный ответ: x

24. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

Look! The train (come).

Правильный ответ: x

25. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

He ... (go) to the cinema two weeks ago.

Правильный ответ: x

26. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

I ... just ... (do) my homework.

Правильный ответ: x

27. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

The day before yesterday whole evening she (sleep).

Правильный ответ: x

28. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках.

All ... (child) like playing board games.

Правильный ответ: x

29. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках.

In the old house we can see a lot of ... (mouse)

Правильный ответ: x

30. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках.

You mustn't keep your ... (foot) cold.

Правильный ответ: x

31. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя прилагательное в скобках.

She is the ... (clever) woman I have ever seen.

Правильный ответ: x

32. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя прилагательное в скобках.

He is (good) than her cousin.

Правильный ответ: x

33. Тип заданий: открытый

Напишите правильный предлог.

We must walk foot more.

Правильный ответ: x

34. Тип заданий: открытый

Напишите правильный предлог.

I like to travel ... train.

Правильный ответ: x

35. Тип заданий: открытый

Напишите правильное вопросительное слово.

.... milk does the farm produce annually?

Правильный ответ: x

36. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

He ... (like) reading science fiction.

Правильный ответ: x

37. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

She ... already ... (translate) the article.

Правильный ответ: x

38. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

We ... (visit) Moscow last week.

Правильный ответ: x

39. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

I ... (water) the plants at the moment.

Правильный ответ: x

40. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

I ... (finish) my course paper by last Monday.

Правильный ответ: x

41. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

He has been an executive ... two months.

Правильный ответ: x

42. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

... long has she studied English at university?

Правильный ответ: x

43. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

The company has employed temporary employees ... it was founded

Правильный ответ: x

44. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

At the age of 17, Josh developed an interest ... information technology.

Правильный ответ: x

45. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

Mark graduated ... a degree in Business Management.

Правильный ответ: x

46. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

When I finish my studies, I ... travel a lot on business.

Правильный ответ: x

Немецкий язык**47. Тип заданий: закрытый**

Die deutsche Flagge hat drei Querstreifen. Welche Reihenfolge der Farben von oben nach unten ist richtig?

1. Schwarz-Gold-Rot
2. Schwarz-Rot-Gold
3. Gold-Schwarz-Rot
4. Rot-Gold-Schwarz

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: закрытый

In der Bundesrepublik gibt es drei Städte, die gleichzeitig Bundesländer sind, sogenannte Stadtstaaten. Es sind die Städte ...

1. Berlin
2. Hamburg
3. Bremen
4. Hessen

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

Was ist das größte Bundesland (in Landmasse)?

1. Niedersachsen
2. Hamburg
3. Bayern
4. Bremen

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

In welcher Stadt findet das größte Volksfest der Welt – das Oktoberfest – einmal im Jahr statt?

1. Köln
2. Hamburg
3. München
4. Nürnberg

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

Sie ist die erste Bundeskanzlerin der Bundesrepublik Deutschland.

1. Annemarie Renger
2. Angela Merkel
3. Petra Kelly
4. Rita Süßmuth

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

Wer wählt den Bundespräsidenten?

1. Bundestag
2. Bundesversammlung
3. Bundesrat
4. Bundesminister

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: закрытый

Der größte Fluss Russlands ist...

1. die Wolga
2. die Ob
3. die Kama

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: закрытый

Wie lautet der deutsche Name der an der Ostsee gelegenen russischen Exklave Kaliningrad?

1. Dresden
2. Königsberg
3. Frankfurt an Main
4. Königsburg

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: закрытый

Упорядочите федеративные земли Германии по их площади в порядке увеличения:

1. Saarland
2. Bayern
3. Berlin
4. Brandenburg

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: закрытый

Подберите соответствие

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Russland ist ... | A. ... Jakutien. |
| 2. Die kälteste Region ist ... | B. ...reich an Bodenschätzen |
| 3. Unser Land hat ... | C. ...das größte Land der Welt. |
| 4. Das Land ist ... | D. die größten Flüsse Europas und Asiens. |

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: закрытый

Подберите соответствие

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1. Der Rhein | A. Die Hauptstadt |
| 2. Der Bodensee | B. Die Gebirge |
| 3. Berlin | C. Der Fluß |
| 4. Die Alpen | D. Der See |

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: закрытый

Подберите соответствие

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Nach Deutschland | A. bestehen |
| 2. Aus 4 Teilen | B. umspülen |
| 3. Im Norden | C. der deutschen Einheit |
| 4. Der Tag | D. übersiedeln |

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: закрытый

Подберите соответствие

- | | |
|----------------------|----------------|
| 1. Unter den Linden | A. Park |
| 2. Das Brandenburger | B. Universität |
| 3. Die Humboldt | C. Die Straße |

4. Der Treptower D. Tor

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: закрытый

Выберите слова, где буква h не читается

1. zuhören
2. stehen
3. fahren
4. hier
5. die Wohnung
6. heissen
- 7) Dreher.

Правильный ответ: х

61. Тип заданий: закрытый

Найдите слова со звуком –ш-.

1. der Sport
2. der Westen
3. die Tochter
4. der Schnee
5. stehen
6. deutsch
- 7) die Sprache
- 8) der Gast

Правильный ответ: х

62. Тип заданий: закрытый

Найдите правильный перевод выражения direkt studieren

1. учиться в университете
2. учиться очно
3. учиться в школе
4. учиться заочно

Правильный ответ: х

63. Тип заданий: закрытый

Выберите глаголы с отделяемыми приставками:

1. abschreiben
2. zumachen
3. gefallen
4. aufstehen
5. empfehlen
6. bekommen
7. zurückkehren
8. einkaufen
9. versprechen
10. fernsehen

Правильный ответ: х

64. Тип заданий: закрытый

Поставьте глаголы в соответствующую видовременную форму.
sich erholen, vorbereiten, anrufen, sich befinden.

1. Er ... seine Freundin jeden Tag

2. Ich ... heute am Morgen mein Frühstück selbst
3. Unsere Universität nicht weit vomStadtzentrum.
4. Meine Eltern und ich gewöhnlich im Süden.

Правильный ответ: x

65. Тип заданий: закрытый

Thomas interessiert ... für Computertechnik.

1. mich
2. dich
3. sich
4. uns

Правильный ответ: x

66. Тип заданий: закрытый

Wie hast du ... auf Seminar vorbereitet?

1. uns
2. dich
3. mich
4. euch

Правильный ответ: x

67. Тип заданий: закрытый

Ohne Visum ... Nina nicht ausreisen.

1. sollst
2. wollt
3. darf
4. musst

Правильный ответ: x

68. Тип заданий: закрытый

Der Lehrer fragt, ... die Studenten alle Übungen gemacht haben.

1. was
2. dass
3. ob
4. den

Правильный ответ: x

69. Тип заданий: закрытый

Mit wem hast du gestern ____?

1. getelefoniert
2. telefoniert
3. angerufen

Правильный ответ: x

70. Тип заданий: открытый

Прочитайте биографию Олега Кузнецова и вставьте недостающие заголовки в колонку слева

Lebenslauf

(1. _____ (2. _____	Oleg Kusnezow
(3. _____ (4. _____	20.April 1993; Woronesh

(5.)_____	Sadowajastrasse, 3 , 394000 Woronesh
(6.)_____	ledig
(7.)_____	
1999 - 2005 2005 - 2010	Grundschule Dorf Alexandrowka, Gebiet Woronesh Gymnasium Woronesh, Abitur
(8.)_____	
2010 - 2014	Studium der Landtechnik an der Agraruniversität Woronesh, Abschluss als Diplom
(9.)_____	
2014 - heute	Ingenieur in der Maschinenbau -Abteilung bei der Firma „AMAZONE“ Woronesh
(10.)_____	
	gute Deutschkenntnisse
(11.)_____	
	Erfahrung mit Arbeit im Internet und Intranet Textverarbeitung mit Word Tabellenkalkulation mit Excel
(12.)_____	
	Fußball

Правильный ответ: х

71. Тип заданий: открытый

Deutschland ist ein Bundesstaat, der aus einzelnen Ländern besteht. Wie viele Bundesländer hat Deutschland?

Правильный ответ: х

72. Тип заданий: открытый

Wann feiert man in Deutschland den Tag der deutschen Einheit?

Правильный ответ: х

73. Тип заданий: открытый

Wie viele Menschen leben in Russland?

Правильный ответ: х

74. Тип заданий: открытый

Welche Farben hat die russische Nationalflagge?

Правильный ответ: х

75. Тип заданий: открытый

Объедините пары предложений в одно простое предложение, используя инфинитивные обороты UM ... ZU, STATT ... ZU, OHNE ... ZU.

1. Die Reisenden sind in die Auskunft gegangen. Sie wollen die genaue Abfahrtszeit des Zuges erfahren.
2. Ich setze mich aufs Sofa und sagte nichts. Ich will ihn nicht stören.
3. Ich schlafe heute ein. Ich nehme diesmal keine Schlaftabletten ein.
4. Der Abiturient verbummelte die Zeit. Er bereitete sich nicht auf die Aufnahmeprüfungen vor.

Правильный ответ: х

76. Тип заданий: открытый

Дополните предложения подходящими предлогами.

1. Er fährt ... dem Auto.
2. Klaus läuft ... Hause.
3. Wir protestieren ... den Preissteigerung.
4. Am Wochenende kommt er ... Berlin.
5. Die Kinder sitzen .. dem Stuhl.
6. Unsere Familie lebt hier ... einem Jahr.

Правильный ответ: х

77. Тип заданий: открытый

Дополните предложения соответствующими притяжательными местоимениями.

1. Luise und ...Freundin gehen ins Kino.
2. Wir besuchen Klaus. Er ist Freund.
3. Herr Huber,Auto ist kaputt.
4. Martin und Bruder bleiben heute zu Hause.

Правильный ответ: х

78. Тип заданий: открытый

Вставьте модальные глаголы в нужной форме .

- 1.... du Deutsch sprechen?
- 2.... ich fragen?
3. Er ... einige Tage im Bett bleiben.
4. Ich ... Kaffee.
5. Er ... nicht schwimmen.
6. In der Bibliothek ... man nicht laut sprechen.

Правильный ответ: х

79. Тип заданий: открытый

Переведите предложение на русский язык

Die Bücher bekommt man in der Bibliothek.

Правильный ответ: х

80. Тип заданий: открытый

Wie nennt man das Studienbuch anders?

Правильный ответ: х

81. Тип заданий: закрытый

Wie viele Menschen leben in Deutschland?

1. 500 000
2. 3,4 Millionen
3. 17 Millionen
4. 81 Millionen

Правильный ответ: х

Французский язык

82. Тип заданий: закрытый

Qu'est – ce que tu fais le dimanche ?

1. Je vais à la piscine.

2. Je suis vendeur.
3. De temps en temps.
4. Je suis blond.

Правильный ответ: х

83. Тип заданий: закрытый

Lesquels de ces adjectifs sont les qualités du caractère : vulnérable, sociable, méfiant, réservé, conciliant, tenace, persévérant, rebelle, accueillant:

1. sociable, réservé, conciliant, tenace, persévérant, accueillant
2. vulnérable, sociable, accueillant, rebelle, réservé, conciliant
3. vulnérable, méfiant, tenace, persévérant, rebelle, accueillant
4. sociable, méfiant, réservé, conciliant, tenace, perseverant

Правильный ответ: х

84. Тип заданий: закрытый

Est – ce que vous connaissez l'expression « un choix cornélien » ? Qu'est – ce qu'elle signifie ?

1. il s'agit d'un choix impossible
2. il s'agit d'un choix incorrect
3. il s'agit d'un choix irraisonnable
4. il s'agit d'un choix evident

Правильный ответ: х

85. Тип заданий: закрытый

Complétez le proverbe : « Qui sème ... récolte ... » :

1. le blé, la moisson
2. le malheur, la vengeance
3. la joie, le bonheur
4. le vent, la tempête

Правильный ответ: х

86. Тип заданий: закрытый

Trouvez l'intrus:

1. être sympa ;
2. être similaire ;
3. être semblable ;
4. être pareil

Правильный ответ: х

87. Тип заданий: закрытый

Choisissez un outil numérique

1. une trottinette
2. une tablette
3. une horloge
4. un comprimé

Правильный ответ: х

88. Тип заданий: закрытый

Bruno travaille sans rémunération, il est

1. salarié.
2. chômeur.
3. bénévole.
4. retraité.

Правильный ответ: х

89. Тип заданий: закрытый

Les énergies renouvelables, ce sont

- a) le pétrole, le gaz naturel, le charbon
- b) l'énergie solaire, l'énergie éolienne, l'énergie hydraulique
- c) les deux premières variantes sont correctes
- d) il n'y a pas de variante correcte

Правильный ответ: х

90. Тип заданий: закрытый

Choisissez les qualités.

1. distrait, têtu
2. menteur, râleur
3. hypocrite, froid
4. généreux, gai

Правильный ответ: х

91. Тип заданий: закрытый

Nous sommes en quelle saison?

1. Nous sommes jeudi
2. Nous sommes en été
3. Nous sommes en mai
4. Regarde par la fenêtre

Правильный ответ: х

92. Тип заданий: закрытый

On se retrouve où ?

1. On se retrouve à 11 heures
2. Tout est complet
3. On se retrouve devant le cinéma
4. On va voir

Правильный ответ: х

93. Тип заданий: закрытый

Combien ça coûte ?

1. Un paquet de café
2. Beaucoup de fruits
3. A la boulangerie
4. Dix euros

Правильный ответ: х

94. Тип заданий: закрытый

Cette route est très (dangereux).

1. dangereux
2. dangereuse
3. dangereuse
4. dangerouze

Правильный ответ: х

95. Тип заданий: закрытый

Cette nouvelle est (faux).

1. fausse
2. faux
3. fause
4. fauxe

Правильный ответ: х

96. Тип заданий: закрытый

Cela te fait plaisir ?

1. Non, ce n'est pas ce qui m'intéresse
2. Oui, c'est ce que j'ai pris
3. Oui, c'est ce qui me fait plaisir
4. Oui, c'est ce que nous offrons

Правильный ответ: х

97. Тип заданий: закрытый

Tous les matins, je (se réveiller) à 9 heures.

1. me réveille
2. se réveille
3. reveille
4. de réveille

Правильный ответ: х

98. Тип заданий: закрытый

Les élèves font du sport et (se fatiguer).

1. se fatiguer
2. se fatigue
3. se fatiguent
4. se fatiguez

Правильный ответ: х

99. Тип заданий: закрытый

Je (se perdre) facilement dans la ville.

1. se perds
2. se perd
3. me perds
4. me perd

Правильный ответ: х

100. Тип заданий: закрытый

La situation géographique avantageuse sur le carrefour des voies de commerce à l'Europe du Nord et la Méditerranée distingue

1. la Bourgogne
2. la Bretagne
3. l'Île-de-France
4. l'Aquitaine

Правильный ответ: х

101. Тип заданий: закрытый

Aux sources de la Seine se trouve

1. la statue de la déesse Sequana
2. la statue de la déesse Cléo
3. la statue de Napoléon III

4. la statue de Napoléon II

Правильный ответ: х

102. Тип заданий: закрытый

Quel est le plus haut sommet de France et d'Europe ?

1. Le mont Blanc (dans les Alpes).
2. Le Vignemale (Pyrénées)
3. Le Puy de Sancy (Massif central)
4. Les Vosges

Правильный ответ: х

103. Тип заданий: закрытый

Quels pays ont des frontières communes avec la France?

1. L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, le Luxembourg.
2. L'Espagne, l'Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique, le Luxembourg, Monaco.
3. L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique.
4. L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse.

Правильный ответ: х

104. Тип заданий: закрытый

En Bretagne, on parle

1. le français, le breton, le gallo.
2. le français, le Breton.
3. le breton.
4. le français.

Правильный ответ: х

105. Тип заданий: закрытый

Le Festival de la danse bre-tonne de Guingamp a lieu en

1. Septembre.
2. Juin.
3. Août.
4. Juillet

Правильный ответ: х

106. Тип заданий: закрытый

La gymnaste avance (prudent) sur la poutre.

1. prudemment
2. prudemment
3. prudamment
4. prudentment

Правильный ответ: х

107. Тип заданий: закрытый

Je vais chez coiffeur:..... cheveux sont trop longs.

1. mon, mes
2. ma, mon
3. mon, miens
4. ma, mes

Правильный ответ: х

108. Тип заданий: закрытый

L'Assemblée nationale est.....

1. le Parlement
2. un musée
3. l'Université de France
4. la mairie de la ville de Paris

Правильный ответ: х

109. Тип заданий: закрытый

Comment s'appelle la France d'autrefois?

1. Florence
2. La Gaule
3. L'Empire Romain
4. Lutèce

Правильный ответ: х

110. Тип заданий: открытый

L'entrée musée.

Правильный ответ: х

111. Тип заданий: открытый

..... traverse Paris et le divise en deux parties: la rive gauche et la rive droite.

Правильный ответ: х

112. Тип заданий: открытый

La Picardie c'est une.....

Правильный ответ: х

113. Тип заданий: открытый

La France a des contours qui évoquent

Правильный ответ: х

114. Тип заданий: открытый

Les plus hautes montagnes de France sont

Правильный ответ: х

115. Тип заданий: открытый

Ouvre la porte avec ta clé, j'ai perdu

Правильный ответ: х

116. Тип заданий: открытый

Dès lors que les deux parties estiment que c'est intérêt stratégique d'aboutir à une solution, ce problème pourra être surmonté.

Правильный ответ: х

117. Тип заданий: открытый

Transformez les phrases en remplaçant les mots en gras. C'est son père qui m'a téléphoné. (ses parents).

Правильный ответ: х.

118. Тип заданий: открытый

Transformez les phrases à l'impératif affirmatif ou négatif selon le cas. Vous ne devez pas manger de viande.

Правильный ответ: х

119. Тип заданий: открытый

Remplacez les mots soulignés par un pronom possessif.
Ce sont vos enfants ? Non, ce ne sont pas mes enfants.

Правильный ответ: х

120. Тип заданий: открытый

Utilisez l'imparfait et la négation.
Maintenant, je peux bien parler français.

Правильный ответ: х.

121. Тип заданий: открытый

Il est général, ses deux amis sont aussi

Правильный ответ: х

122. Тип заданий: открытый

Les enfants sous-alimentés sont toujours

Правильный ответ: х

123. Тип заданий: открытый

La Tour Eiffel est construite par.....

Правильный ответ: х.

124. Тип заданий: открытый

Les enfants de 3 à 6 ans vont à l'école primaire.

Правильный ответ: х.

125. Тип заданий: открытый

C'est l'anniversaire de ma mère. Je téléphone.

Правильный ответ: х.

126. Тип заданий: открытый

Je vais mettre la robe j'ai achetée hier.

Правильный ответ: х

127. Тип заданий: открытый

Qu'est-ce que vous buvez? Je boisbière.

Правильный ответ: х

Русский язык (для иностранных обучающихся)

128. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.
Николай должен сделать эту работу ... месяца.

1. около
2. после
3. по мере
4. в течение

Правильный ответ: х

129. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Эти ... нужно выполнить к концу месяца.

1. упражнения
2. проблемы
3. задания
4. мечты

Правильный ответ: х

130. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Вчера в Российском посольстве прошли важные...

1. встречи
2. планы
3. беседы
4. переговоры

Правильный ответ: х

131. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Накануне ... мы привыкли готовить подарки.

1. субботы
2. Рождества
3. Нового года
4. отпуска

Правильный ответ: х

132. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Кто?» или «Что?»	1. прилагательное
Б. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Что делать?» или «Что сделать?»	2. существительное
В. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Какой?», «Какая?», «Какое?»	3. глагол

Правильный ответ: х

133. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в правильном порядке части слова:

1. окончание
2. корень
3. приставка
4. суффикс

Правильный ответ: х

134. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Оля приехала в Москву ... образования.

1. к продолжению

2. продолжением
3. на продолжение
4. для продолжения

Правильный ответ: х

135. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Было интересно почитать о взглядах учёных ... страны.

1. на экономическое развитие
2. экономического развития
3. экономическому развитию
4. об экономическом развитии

Правильный ответ: х

136. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Дети весело играли в

1. футбол
2. футболе
3. футболом
4. футбола

Правильный ответ: х

137. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Я давно наблюдаю Её ждёт большое будущее.

1. эту ученицу
2. за этой ученицей
3. с этой ученицей
4. этой ученицы

Правильный ответ: х

138. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Мы долго уговаривали ... не уходить так рано.

1. нашего друга
2. нашу подругу
3. о нашем друге
4. с нашей подругой

Правильный ответ: х

139. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

... потребовалось несколько дней, чтобы подняться на вершину.

1. молодому альпинисту
2. смелому альпинисту
3. опытному альпинисту
4. молодой альпинист

Правильный ответ: х

140. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Во время спора все перешли на крик, только Борис говорил

1. громко
2. спокойно

3. тихо
4. быстро

Правильный ответ: х

141. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Мария написала мне сначала из Курска, а потом

1. в Москве
2. в Воронеже
3. из Москвы
4. из Воронежа

Правильный ответ: х

142. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Я совершенно не разбираюсь

1. с современной музыкой
2. современную музыку
3. в современной музыке
4. для современной музыки

Правильный ответ: х

143. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Директор попросил секретаря напомнить ему

1. о запланированном визите
2. к запланированному визиту
3. запланированный визит
4. запланированного визита

Правильный ответ: х

144. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Темнело, и Олег сел ближе

1. у настольной лампы
2. к настольной лампе
3. с настольной лампой
4. настольную лампу

Правильный ответ: х

145. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Света хорошо одевается, сегодня она пришла

1. в синем платье
2. с синим платьем
3. синее платье
4. синего платья

Правильный ответ: х

146. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Мы закончили репетицию ... до начала концерта.

1. в десять минут
2. на десять минут
3. за десять минут
4. за двадцать минут

Правильный ответ: х

147. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Антон обещал позвонить

1. через неделю
2. после недели
3. через день
4. за неделю
5. на день
6. через две недели

Правильный ответ: х

148. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

В 5 часов ... ещё не было: они опаздывали.

1. гости
2. гостей
3. друзей
4. с друзьями

Правильный ответ: х

149. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Не надо завидовать

1. с чужими достижениями
2. о чужих достижениях
3. чужих достижений
4. чужим достижениям

Правильный ответ: х

150. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Мне не нравится, когда употребляют грубые _____ (слово).

Правильный ответ: х

151. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Эти рисунки выполнены русскими _____ (художник).

Правильный ответ: х

152. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Он _____ мне, как только мы познакомились (понравится, прошедшее время).

Правильный ответ: х

153. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Уже поздно, боюсь, он не _____ (приходить).

Правильный ответ: х

154. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Я не могу _____ в квартиру: ключ забыла! (входить).

Правильный ответ: х

155. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Опоздавшие на самолёт пассажиры должны ждать следующего _____ (рейс).

Правильный ответ: х

156. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Оркестр, который исполнял симфонию, был очень _____ (известный).

Правильный ответ: х

157. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Я обязательно посмотрю балет, поставленный в Датском _____ (театр).

Правильный ответ: х

158. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Завтра мы с _____ пойдём в кино (подруга).

Правильный ответ: х

159. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Объяснив секретарю цель прихода, мы прошли в кабинет _____ (директор).

Правильный ответ: х

160. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Ты должен пойти с дочерью в зоопарк, потому что _____ (обещать).

Правильный ответ: х

161. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Мальчик слушал песню так внимательно, что сразу все слова _____ (запомнить).

Правильный ответ: х

162. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Таня взяла отпуск по уходу за больным _____ (ребенок).

Правильный ответ: х

163. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Открывая выставку, министр сельского хозяйства РФ _____, что Россия показывает здесь высокие технологии (отметить, прошедшее время).

Правильный ответ: x

164. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Автор отмечает, что в Суздале хорошо отдыхать всем _____ (путешественник).

Правильный ответ: x

165. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

В школьные годы Вика и Николай были _____ (друг).

Правильный ответ: x

166. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Я приглашаю тебя поехать со мной на _____ море (Черный).

Правильный ответ: x

167. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Только я думаю поехать туда на _____ (велосипед).

Правильный ответ: x

168. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Молодых девушек очень волнует _____ внешность (красивый).

Правильный ответ: x

169. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Брат замечательно _____ на гитаре (играть, настоящее время).

Правильный ответ: x

170. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Мой брат профессионально _____ автомобиль (водить, настоящее время).

Правильный ответ: x

171. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

После занятий я _____ продукты (покупать, настоящее время).

Правильный ответ: x

172. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Вечером я _____ вкусный ужин (готовить, настоящее время).

Правильный ответ: x

173. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Зимой я люблю кататься на _____ (лыжи).

Правильный ответ: х

Русский язык и культура речи

174. Тип заданий: закрытый

Укажите неверный вариант ответа. *Словесный язык – это...*

1. вербальное средство общения
2. универсальная система
3. явление, существующее вне сознания человека
4. система знаков

Правильный ответ: х

175. Тип заданий: открытый

Русский язык относится к языковой семье.

Правильный ответ: х

176. Тип заданий: закрытый

Видом речевой деятельности не является...

1. письмо
2. слушание
3. чтение
4. обдумывание

Правильный ответ: х

177. Тип заданий: открытый

Область лингвистики, которая изучает осознанную речевую деятельность по созданию целенаправленной и целесообразной этически корректной эффективной речи в заданных или смоделированных условиях общения называется

Правильный ответ: х

178. Тип заданий: закрытый

Знание коммуникантом общих законов общения и следование им; использование правил и приемов речевого воздействия; умение вести общение эффективно и бесконфликтно называется коммуникативным (-ой)...

1. неудачей
2. грамотностью
3. равновесием
4. самодостаточностью

Правильный ответ: х

179. Тип заданий: открытый

Разновидности литературного языка, предназначенные для использования в определенных сферах общения, называются.....

Правильный ответ: х

180. Тип заданий: закрытый

Признаками нормы являются

1. историческая обусловленность
2. всеобщность
3. локальность
4. социальная замкнутость

Правильный ответ: х

181. Тип заданий: открытый

По уровням языка и сферам использования языковых средств нормы делятся на

Правильный ответ: х

182. Тип заданий: закрытый

В каком ряду во всех словах ударение падает на третий слог?

- 1) Километр, кладовая, мастерски
- 2) Эксперт, квартал, склады
- 3) Торги, умерший, пломбировать
- 4) Туфля, отнял феномен

Правильный ответ: х

183. Тип заданий: открытый

Употребление в речи близких по смыслу и потому логически излишних слов – это...

Правильный ответ: х

184. Тип заданий: закрытый

Укажите предложение, в котором нарушены стилистические нормы.

1. Завод завершает освоение новой модели трактора.
2. В нашем зеленом массиве много грибов и ягод.
3. Кислород образует двухатомные молекулы, характеризующиеся высокой прочностью.
4. Коллектив предприятия взял обязательство удвоить выпуск продукции за год.

Правильный ответ: х

185. Тип заданий: открытый

Нормы, требующие правильного образования грамматических форм слов разных частей речи (форм рода, числа существительных, кратких форм и степеней сравнения прилагательных и др.), называются ...

Правильный ответ: х

186. Тип заданий: закрытый

Укажите грамматическое значение рода выделенного существительного в предложении:

Австралийские кенгуру – это сумчатые млекопитающие с удлинёнными задними ногами.

1. мужской
2. женский
3. общий
4. средний

Правильный ответ: х

187. Тип заданий: открытый

Раздел грамматики, который учит соединять слова в словосочетания и строить из них предложения, называется

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Античной называют философию:

1. Древней Греции и Рима
2. Древнего Китая и Рима
3. арабскую
4. древнеиндийскую

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основателем первой философской школы в античности является:

1. Сократ
2. Фалес
3. Платон
4. Демокрит

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К философам античности относятся:

1. Сократ
2. Аристотель
3. Платон
4. Ф. Аквинский

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным именем философа (левый столбец) и названием философской школы, которую он основал (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Имя философа	Философская школа
А. Платон	1. Ликей (Лицей)
Б. Аристотель	2. Академия
В. Фалес	3. Милетская школа

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке творчество философов античности:

1. Аристотель
2. Сократ
3. Платон
4. Фалес

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Каково понимание природы в средние века:

1. природа носит объективный характер
2. природа неизменна
3. природа подчинена Богу

4. природа самостоятельна

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Основными этапами развития средневековой философии является:

1. схоластика
2. софистика
3. патристика
4. эвристика

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного ниже является характерным для философии средневековья:

1. догматизм
2. теоцентризм
3. диалектичность
4. схоластичность

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. вера в единого, одного Бога	1. догматизм
Б. религиозное учение о конце света и страшном суде	2. патристика
В. приверженность прошлому, некритическое следование некогда установленным канонам, без учёта изменений	3. эсхатология
Г. один из этапов средневековой философии; термин, обозначающий совокупность теологических, философских доктрин христианских мыслителей II- VII вв. (так называемых отцов церкви)	4. монотеизм

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите уровни бытия, представленные Фомой Аквинским в порядке их развития (обозначьте цифрами):

1. животный мир
2. душа человека
3. неживая природа
4. растительный мир

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Мыслитель эпохи Возрождения Пико делла Мирандолла писал:

1. человек рожден для счастья
2. человек сам творец своего счастья
3. Бог дарит человеку его счастье
4. счастье – дым, и человек к нему стремится напрасно

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Кто не является представителем философии эпохи Возрождения:

1. Дж. Бруно
2. Ф. Аквинский
3. А. Аврелий
4. Н. Кузанский
5. Н. Макиавелли

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного ниже является характерным для философии эпохи Возрождения:

1. антропоцентризм
2. космоцентризм
3. диалектичность
4. гуманизм
5. пантеизм

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. философия, объясняющая природу из нее самой, без обращения к сверхъестественным причинам	1. гелиоцентризм
Б. модель Вселенной, центром которой является Солнце	2. пантеизм
В. направление христианства, появившееся в результате реформаторского движения	3. натурфилософия
Г. учение, отождествляющее Бога с природой	4. протестантизм

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. процесс постепенного освобождения различных областей общественной жизни	1. гуманизм

из-под влияния религии	
Б. культура, система воззрения, направленная на человека, признающая его высшей ценностью	2. католицизм
В. одно из направлений христианства	3. секуляризация
Г. в переводе с французского название эпохи Возрождения	4. Ренессанс

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Определяющим фактором для формирования философии Нового времени было:

1. развитие протестантизма как нового направления христианства
2. формирование наук, в первую очередь естественных
3. подъем народного и революционного движения
4. необходимость эстетического воспитания

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Центральной философской проблемой для мыслителей Нового времени являлась:

1. проблема субстанции
2. проблема смысла жизни
3. проблема познания
4. проблема происхождения человека

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. В философии Нового времени появились направления:

1. синкретизм
2. рационализм
3. нигилизм
4. эмпиризм

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Философами Нового времени являются:

1. Ф. Бэкон
2. Ф. Аквинский
3. Г. Лейбниц
4. Р. Декарт

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. непосредственное постижение истины без	1. метод

логического обоснования	
Б. направление в теории познания, признающее чувственный опыт источником знания как системообразующих оснований человеческого бытия	2. дедукция
В. метод познания, который использует процесс движения мысли от общего к частному	3. эмпиризм
Г. конкретный путь, способ исследования	4. интуиция

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Эммануил Кант называет свою философскую систему:

1. критической
2. прагматической
3. пантеистической
4. экзистенциальной

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Представителем немецкой классической философии не является:

1. И. Кант
2. Г. Гегель
3. Ф. Ницше
4. Л. Фейербах
5. Ф. Бэкон

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. единство взаимоисключающих и одновременно взаимодополняющих друг друга противоположностей, служащее источником развития	1. антропологический материализм
Б. общезначимое нравственное предписание, правило, выражающее объективное принуждение поступать так, а не иначе	2. абсолютная идея
В. в объективном идеализме – первооснова реальности, безличная, объективная, творческая сила	3. противоречие
Г. концепция Л. Фейербаха, в центре внимания которой находится человек как психофизическое единство души и тела, а не отвлеченное понятие материи	4. императивность

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность в развитии диалектики в порядке их развития (обозначьте цифрами):

1. идеалистическая категориальная диалектика (Платон)
2. диалектический материализм
3. стихийная диалектика (Гераклит)
4. абсолютный идеализм (Гегель)

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Русский мыслитель, который был инициатором создания Московского университета, в котором, по его мнению, должно быть три факультета: философский, юридический и медицинский:

1. В.С. Соловьев
2. М. Ломоносов
3. А.Н. Радищев
4. П.Я. Чаадаев

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Направление русской философии, которое опиралось на такие принципы как «православие, самодержавие, общинность», и выступало за особый путь развития России:

1. западники
2. схоластика
3. пантеизм
4. славянофилы

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между именем мыслителя (правый столбец) и философским направлением (левый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Направление	Философ
А. космизм	1. В.Г. Белинский
Б. славянофилы	2. К.С. Аксаков
В. западники	3. К. Э. Циолковский

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке творчество мыслителей:

1. М.В. Ломоносов
2. Л.Н. Толстой
3. К.Э. Циолковский
4. Владимир Мономах

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Представитель экзистенциализма К. Ясперс делает акцент на понятии «пограничная ситуация», которую он понимает, как:

1. достижение целей
2. достижение определенного возраста человеком

3. ситуация, когда рушатся традиционные обстоятельства жизни
4. анализ собственных достижений

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какое философское течение не является течением современной западной философии:

1. феноменология
2. герменевтика
3. патристика
4. экзистенциализм

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Античный философ-идеалист, автор диалога «Идеальное государство», создатель Академии - это _____.(имя)

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кто из античных философов предложил извлекать скрытое в человеке правильное знание с помощью наводящих вопросов:

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Платон, философ-идеалист, делил мир на мир вещей и мир _____ (имя существ., мн. число)

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кто заложил основы многих направлений научного знания: был первым античным ученым, создавшим систематическую науку о природе – физику; заложил основы формальной логики как науки о формах и законах правильного мышления.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Учение о сотворении мира Богом из ничего, это - _____(имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. На сколько этапов подразделяется философская эпоха средневековья. Ответ запишите числом.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Многобожие, вера и поклонение не одному, а нескольким богам _____(имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Исторический период развития средневековой философии: _____. Ответ запишите цифрами.

Правильный ответ: х.

39. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение. Человек в средневековой философии рассматривался как образ и _____ Бога (имя существ., един. число).

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мировоззрение антропоцентризма, которое утверждает высшую самодостаточную значимость человека – _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Ученый, приверженец гелиоцентрической модели Вселенной, пропагандировавший идею множественности населенных миров. За свои взгляды был сожжен инквизицией на костре. Это _____ (имя, фамилия)

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Эпоха восстановления идеалов античности в Европе, это эпоха _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в высказывание мыслителя эпохи Возрождения Пико делла Мирандолла: «Человек сам _____ своего счастья» (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Учение, считающее материальную и духовную субстанцию равноправными началами, это – _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Методом познания, который использует процесс движения мысли от частного к общему является _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Направление в гносеологии, признающее чувственный опыт источником знания, это – _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Концепция в теории познания, считающая разум главной формой и источником знания _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Кому из философов Нового времени принадлежит изречение «Я мыслю, следовательно, существую». _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в высказывание Р. Декарта: «Я мыслю, следовательно, _____» (глагол)

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Теория и метод познания явлений действительности в их развитии и самодвижении – это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кант, Гегель, Шеллинг относятся к представителям такого философского направления, как _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В немецкой классической философии представлены такие разновидности идеализма как объективный и _____ (имя прилагательное, ед. число)

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Представитель немецкой классической философии Л. Фейербах относится к такому философскому направлению, как _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Представитель немецкой классической философии, который превратил диалектику в стройную научную систему, сформулировал основные ее принципы и законы: _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Направление, которое при выборе исторического пути развития России, ориентировалось на западноевропейские идеалы правового государства, демократию, материализм, рационализм, атеизм, научный прогресс, это: _____ (имя существ., мн. число)

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мыслитель-моралист, русский писатель, создавший концепцию толстовства _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в высказывание мыслителя. Русский философ В. Соловьёв пытался создать «философию _____», которая объединила бы православных, католиков и протестантов в конечной и совершенной стадии Богочеловечества. (имя существ., единств. число)

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово: Представители космизма (русские ставили вопрос о единстве человека и _____ (имя существ., единств. число).

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философское направление в центр своего исследования поставило индивидуальные смысложизненные вопросы – вины и ответственности, решения и выбора, отношения к своему призванию и смерти, подлинности и неподлинности существования: (имя существ., единств. число)

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философское учение, которое изучает феномены сознания и их смысл: (имя существ., единств. число)

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какое событие древнерусская летопись «Повесть временных лет» относит к 862 году?

1. восстание древлян
2. призвание варягов на Русь
3. договор князя Игоря с Византией
4. установление княгиней Ольгой уроков и погостов

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Прочтите отрывок из исторического источника и укажите, о каком церковном деятеле в нем идет речь:

«А великодержавный князь... достохвальный и победоносный великий Дмитрий... пришел к святому, ибо большую веру имел к старцу, чтобы спросить его, повелит ли ему выступить против безбожных, так как знал, что [он] добродетелен и обладает даром пророчества. И святой, выслушав великого князя, благословил его, вооружил молитвой и сказал: «Победишь и с великой славой живым возвратишься в свое отечество».

1. патриархе Филарете
2. патриархе Никоне
3. Сергии Радонежском
4. Иосифе Волоцком

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Опричнина - это понятие, которое относится к правлению царя?

1. Алексея Михайловича
2. Михаила Федоровича
3. Ивана Грозного
4. Федора Алексеевича

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. «Бироновщина» - это термин, характеризующий правление императрицы?

1. Екатерины I
2. Анны Иоанновны
3. Елизаветы Петровны
4. Екатерины II

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какое из названных событий относится к периоду русско-японской войны (1904-1905 гг.)?

1. Полтавская битва
2. Бородинская битва
3. Курская битва
4. Цусимское сражение

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что из перечисленного относится к результатам внутренней политики Александра II?

1. отмена крепостного права
2. прекращение деятельности земств
3. создание Государственного совета
4. укрепление позиций дворянства

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Кем был утверждён лёгкий для чтения и написания гражданский шрифт в России?

1. Екатериной II
2. Петром I
3. Александром I
4. Александром II

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какое из перечисленных мероприятий относится к политике «просвещённого абсолютизма» Екатерины II?

1. созыв Уложенной комиссии
2. отмена кормлений
3. создание военных поселений
4. учреждение Синода и Сената

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между фамилиями выдающихся российских ученых начала XX в. и отраслями науки, которыми они занимались

Ученые	Отрасли науки
А. Жуковский Н.Е.	1. химия
Б. Мечников И.И.	2. самолетостроение
В. Тимирязев К.А.	3. ботаника
Г. Менделеев Д.И.	4. медицина

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Установите в хронологическом порядке последовательность исторических событий:

1. начало работы I Государственной думы
2. принятие Манифеста 17 октября
3. начало русско-японской войны
4. отречение от престола Николая II

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Первым председателем Всероссийской Чрезвычайной Комиссии (ВЧК) стал?

1. В.И. Ленин

2. Л.Д. Троцкий
3. Ф.Э. Дзержинский
4. М.И. Калинин

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Последствием индустриализации в СССР в 1920–1930-е гг. является:

1. значительное повышение уровня жизни населения
2. интеграция в мировую экономику
3. расширение частного сектора экономики
4. создание военно-промышленного комплекса

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Политику коллективизации в СССР характеризует?

1. насильственное объединение индивидуальных крестьянских хозяйств
2. возрождение крестьянской общины
3. развитие частной собственности
4. создание Крестьянского банка для кредитования крестьянских хозяйств

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. «Культурная революция» 1920-1930-х гг. характеризуется?

1. введением обязательного высшего образования
2. ликвидацией цензурных ограничений
3. отказом от государственного и партийного руководства культурой
4. борьбой за ликвидацию неграмотности

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Заключив Договор о ненападении с Германией, СССР:

1. значительно укрепил свой международный авторитет
2. выиграл время для укрепления обороны страны
3. улучшил взаимоотношения с США
4. отодвинул свои западные границы

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Прочтите исторический документ и укажите год его создания:

«...На мили вокруг мужчины и женщины возводят дополнительные укрепления... Все трудоспособные мужчины и женщины принимают участие в окончательной подготовке обороны. Этот дух и эти приготовления составляют разницу между Москвой октября <...> года и Парижем июня прошлого года. Не слышно ни одного голоса об объявлении столицы открытым городом...»

1. 1941
2. 1942
3. 1943
4. 1944

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Крупнейшее танковое сражение Второй мировой войны произошло в ходе?

1. Берлинской операции
2. блокады Ленинграда
3. Курской битвы
4. Сталинградской битвы

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Для внутреннего курса М.С. Горбачева было характерно:

1. «омоложение» высших партийных кадров
2. укрепление авторитета сталинских кадров
3. усиление позиций силовых структур
4. усиление центральной власти на местах

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что произошло во время кризиса власти в России осенью 1993 г.?

1. выступление партийной номенклатуры против власти
2. противостояние законодательной и исполнительной ветвей власти
3. образование ГКЧП
4. самороспуск парламента – Верховного Совета России

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Ныне действующая Конституция РФ была принята:

1. Всенародным референдумом
2. Верховным Советом РФ
3. Государственной Думой РФ
4. Президентом РФ

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Крещение Руси осуществил князь _____ (имя)

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. «Уже по Русской земле разнеслось веселье и ликованье. Преодолела слава русская хулу поганых. Уже низвергнут Див на землю, а гроза и слава великого князя Дмитрия Ивановича и брата его, князя Владимира Андреевича, по всем землям пронеслась. Стреляй, князь великий, по всем землям, рази, князь великий, со своей храброй дружиной поганого Мамаю... за землю Русскую, за веру христианскую. Уже поганые оружие свое побросали, а головы свои склонили под мечи русские». В приведенном выше отрывке из «Жития Сергия Радонежского» идет речь о _____ битве (укажите название битвы)

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Первым из российских правителей венчался на царство _____ (имя)

Правильный ответ: Иван Грозный

24. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. «Поруха», династический кризис, самозванцы, семибоярщина, ополчение, «Совет всея земли» – термины, относящиеся к периоду российской истории, получившему название _____

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Генеральным сражением Северной войны стала _____ (название битвы)

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

Запишите название государства, к истории которого относятся следующие понятия: «Хрустальная ночь», «тоталитаризм», «Веймарская республика»

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Прочтите отрывок из исторического источника и укажите пропущенную в тексте фамилию.

«...В тот же вечер у Рылеева, который уже знал о заготовлении манифеста, было собрание многих членов, которые беспрестанно приходили и уходили, чтоб узнать, на что решились директора. Всем объявлено, что сборное место – площадь перед Сенатом и что явится диктатор в лице князя _____ (имя, фамилия) для распоряжения. На другой день повторилось почти то же. Беспрестанно приходили из полков с известиями и уверениями о готовности восстать за свободу; но тут же узнали, что на Финляндский полк и артиллерию надежда сомнительна...»

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Поражение России в Крымской войне, низкий уровень экономического развития страны, отсутствие у крестьянского сословия юридических прав привели правительство императора Александра II к мысли о необходимости отмены _____

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Социализация земли, демократическая республика, установление демократических прав и свобод граждан, широкая автономия областей и предоставление национальным окраинам права на самоопределение – в начале XX века являлись основными положениями политической программы партии _____ (название партии)

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Одной из причин Первой русской революции стало поражение России в _____ (название) войне

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Первым председателем Временного правительства был _____ (имя, фамилия)

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Должность наркома просвещения в первом советском правительстве занимал _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Международная конференция, в которой впервые участвовали представители Советской России, носила название _____

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Укажите имя правителя, к правлению которого относятся следующие исторические события: политические репрессии, культ личности, принудительная коллективизация, депортация народов.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. 5–6 декабря 1941 г. началось контрнаступление Красной Армии под _____ (название города)

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Прочтите отрывок из исторического документа и укажите военную операцию, о которой идет речь.

«Решено было обрушить наш удар за два часа до рассвета. Сто сорок зенитных прожекторов должны были внезапно осветить позиции противника и объекты атаки. Во время подготовки _____ (название операции) операции ее участникам была показана эффективность действия прожекторов. Все единодушно высказались за их применение.

Серьезному обсуждению подвергся вопрос о применении танковых армий. Учитывая наличие сильной тактической обороны на Зееловских высотах, было решено ввести в сражение танковые армии только после захвата этих высот».

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Операция советских войск по контрнаступлению под Сталинградом называлась _____

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Внешнеполитическая программа, выдвинутая президентом США Г. Трумэном после Второй мировой войны, основой которой являлась политика «сдерживания» в отношении СССР во всем мире, называлась _____

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Правление Н.С. Хрущева носит название _____

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Конституция, в которой утверждалось, что в СССР построено «развитое социалистическое общество» была принята в _____ году.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Античной называют философию:

1. Древней Греции и Рима
2. Древнего Китая и Рима
3. арабскую
4. древнеиндийскую

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основателем первой философской школы в античности является:

1. Сократ
2. Фалес
3. Платон
4. Демокрит

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К философам античности относятся:

1. Сократ
2. Аристотель
3. Платон
4. Ф. Аквинский

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным именем философа (левый столбец) и названием философской школы, которую он основал (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Имя философа	Философская школа
А. Платон	1. Ликей (Лицей)
Б. Аристотель	2. Академия
В. Фалес	3. Милетская школа

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке творчество философов античности:

1. Аристотель
2. Сократ
3. Платон
4. Фалес

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Каково понимание природы в средние века:

1. природа носит объективный характер

2. природа неизменна
3. природа подчинена Богу
4. природа самостоятельна

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Основными этапами развития средневековой философии является:

1. схоластика
2. софистика
3. патристика
4. эвристика

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного ниже является характерным для философии средневековья:

1. догматизм
2. теоцентризм
3. диалектичность
4. схоластичность

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. вера в единого, одного Бога	1. догматизм
Б. религиозное учение о конце света и страшном суде	2. патристика
В. приверженность прошлому, некритическое следование некогда установленным канонам, без учёта изменений	3. эсхатология
Г. один из этапов средневековой философии; термин, обозначающий совокупность теологических, философских доктрин христианских мыслителей II- VII вв. (так называемых отцов церкви)	4. монотеизм

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите уровни бытия, представленные Фомой Аквинским в порядке их развития (обозначьте цифрами):

1. животный мир
2. душа человека
3. неживая природа
4. растительный мир

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Мыслитель эпохи Возрождения Пико делла Мирандолла писал:

1. человек рожден для счастья
2. человек сам творец своего счастья
3. Бог дарит человеку его счастье
4. счастье – дым, и человек к нему стремится напрасно

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Кто не является представителем философии эпохи Возрождения:

1. Дж. Бруно
2. Ф. Аквинский
3. А. Аврелий
4. Н. Кузанский
5. Н. Макиавелли

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного ниже является характерным для философии эпохи Возрождения:

1. антропоцентризм
2. космоцентризм
3. диалектичность
4. гуманизм
5. пантеизм

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. философия, объясняющая природу из нее самой, без обращения к сверхъестественным причинам	1. гелиоцентризм
Б. модель Вселенной, центром которой является Солнце	2. пантеизм
В. направление христианства, появившееся в результате реформаторского движения	3. натурфилософия
Г. учение, отождествляющее Бога с природой	4. протестантизм

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
---------------------------	-------------

А. процесс постепенного освобождения различных областей общественной жизни из-под влияния религии	1. гуманизм
Б. культура, система воззрения, направленная на человека, признающая его высшей ценностью	2. католицизм
В. одно из направлений христианства	3. секуляризация
Г. в переводе с французского название эпохи Возрождения	4. Ренессанс

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Определяющим фактором для формирования философии Нового времени было:

1. развитие протестантизма как нового направления христианства
2. формирование наук, в первую очередь естественных
3. подъем народного и революционного движения
4. необходимость эстетического воспитания

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Центральной философской проблемой для мыслителей Нового времени являлась:

1. проблема субстанции
2. проблема смысла жизни
3. проблема познания
4. проблема происхождения человека

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. В философии Нового времени появились направления:

1. синкретизм
2. рационализм
3. нигилизм
4. эмпиризм

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Философами Нового времени являются:

1. Ф. Бэкон
2. Ф. Аквинский
3. Г. Лейбниц
4. Р. Декарт

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. непосредственное постижение истины без логического обоснования	1. метод
Б. направление в теории познания, признающее чувственный опыт источником знания как системообразующих оснований человеческого бытия	2. дедукция
В. метод познания, который использует процесс движения мысли от общего к частному	3. эмпиризм
Г. конкретный путь, способ исследования	4. интуиция

Правильный ответ: х

61. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Античный философ-идеалист, автор диалога «Идеальное государство», создатель Академии - это _____ (имя)

Правильный ответ: х

62. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кто из античных философов предложил извлекать скрытое в человеке правильное знание с помощью наводящих вопросов:

Правильный ответ: х

63. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Платон, философ-идеалист, делил мир на мир вещей и мир _____ (имя существ., мн. число)

Правильный ответ: х

64. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кто заложил основы многих направлений научного знания: был первым античным ученым, создавшим систематическую науку о природе – физику; заложил основы формальной логики как науки о формах и законах правильного мышления.

Правильный ответ: х

65. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Учение о сотворении мира Богом из ничего, это - _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

66. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. На сколько этапов подразделяется философская эпоха средневековья. Ответ запишите числом.

Правильный ответ: х

67. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Многобожие, вера и поклонение не одному, а нескольким богам _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

68. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Исторический период развития средневековой философии: _____. Ответ запишите цифрами.

Правильный ответ: х

69. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение. Человек в средневековой философии рассматривался как образ и _____ Бога (имя существ., един. число).

Правильный ответ: х

70. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мировоззрение антропоцентризма, которое утверждает высшую самодостаточную значимость человека – _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

71. Тип заданий: открытый (31)

Запишите правильный ответ. Ученый, приверженец гелиоцентрической модели Вселенной, пропагандировавший идею множественности населенных миров. За свои взгляды был сожжен инквизицией на костре. Это _____ (имя, фамилия)

Правильный ответ: х

72. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Эпоха восстановления идеалов античности в Европе, это эпоха _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

73. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в высказывание мыслителя эпохи Возрождения Пико делла Мирандолла: «Человек сам _____ своего счастья» (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

74. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Учение, считающее материальную и духовную субстанцию равноправными началами, это – _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

75. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Методом познания, который использует процесс движения мысли от частного к общему является _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

76. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Направление в гносеологии, признающее чувственный опыт источником знания, это – _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

77. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Концепция в теории познания, считающая разум главной формой и источником знания _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

78. Тип заданий: открытый

Кому из философов Нового времени принадлежит изречение «Я мыслю, следовательно, существую». _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

79. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в высказывание Р. Декарта: «Я мыслю, следовательно, _____» (глагол)

Правильный ответ: х

80. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Теория и метод познания явлений действительности в их развитии и самодвижении – это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

81. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кант, Гегель, Шеллинг относятся к представителям такого философского направления, как _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

82. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В немецкой классической философии представлены такие разновидности идеализма как объективный и _____ (имя прилагательное, ед. число)

Правильный ответ: х

83. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Представитель немецкой классической философии Л. Фейербах относится к такому философскому направлению, как _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

84. Тип заданий: открытый

Представитель немецкой классической философии, который превратил диалектику в стройную научную систему, сформулировал основные ее принципы и законы: _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

85. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Направление, которое при выборе исторического пути развития России, ориентировалось на западноевропейские идеалы правового государства, демократию, материализм, рационализм, атеизм, научный прогресс, это: _____ (имя существ., мн. число)

Правильный ответ: х

86. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мыслитель-моралист, русский писатель, создавший концепцию толстовства _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

87. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в высказывание мыслителя. Русский философ В. Соловьёв пытался создать «философию _____», которая объединила бы православных, католиков и протестантов в конечной и совершенной стадии Богочеловечества. (имя существ., единств. число)

Правильный ответ: х

88. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово: Представители космизма (русские ставили вопрос о единстве человека и _____ (имя существ., единств. число).

Правильный ответ: х

89. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философское направление в центр своего исследования поставило индивидуальные смысложизненные вопросы – вины и ответственности, решения и выбора, отношения к своему призванию и смерти, подлинности и неподлинности существования: (имя существ., единств. число)

Правильный ответ: х

90. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философское учение, которое изучает феномены сознания и их смысл: (имя существ., единств. число)

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Раскрытие творческого потенциала личности является

1. важным залогом роста профессионализма личности
2. способом организации рефлексивной деятельности
3. предпосылкой развития волевых качеств личности
4. переживанием радости от успеха в работе

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Активизация рефлексивно-инновационного потенциала развивающейся личности связана

1. с развитием рефлексивной культуры профессионала
2. с готовностью принять помощь и оказать ее другим
3. со склонностью сильно увлекаться своей работой
4. с переживанием радости от успеха в работе

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Потенциал личности, отражающий ресурсность психических процессов (объем и характеристики памяти, внимания, мышления и др.), это:

1. потенциал опыта
2. психический потенциал
3. характерологический потенциал
4. творческий потенциал

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Понимание психологической саморегуляции состоит в ее рассмотрении как

1. сознательного управления внешней и внутренней активностью
2. правильного представления личности о себе
3. профессионального опыта личности
4. развитых познавательных способностей

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Стратегия, не связанная с использованием временного ресурса:

1. хронологическая стратегия
2. стратегия позитивного отбора
3. стратегия негативного отбора
4. стратегия риска

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Жизненный путь личности с точки зрения психологии:

1. развитие и формирование личности в социуме;
2. прохождение этапов взросления с раннего возраста до глубокой старости;
3. профессиональный и карьерный рост индивида.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Мотивы личности в психологии:

1. движущая и направляющая сила деятельности;
2. тайны и желания индивида;
3. факторы, объясняющие поведения индивида.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Социальный интеллект в психологии саморазвития:

1. «инструмент» психики, обеспечивающий человеку ориентацию в социальной действительности;
2. набор умственных способностей, благодаря которым человек с легкостью адаптируется в обществе;
3. социальные навыки, способствующие нахождению общего языка для общения индивида с другими представителями социума.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Понятие успешной карьеры и успешного карьерного поведения связывают:

1. с последовательностью изменений профессий, статусов, ролей, видов работ и т.д.
2. с успешным профессиональным самоопределением
3. с социальной адаптивностью и успешностью жизненного пути
4. с более или менее структурированным и осознанным жизненным и профессиональным проектом

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. О каком виде карьеры идет речь: в данный вид карьеры входят составляющие вертикальной и горизонтальной карьеры; продвижение происходит посредством смены вертикального роста и горизонтального

1. ступенчатая карьера
2. вертикальная карьера
3. скрытая карьера
4. горизонтальная карьера

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. О каком виде карьеры идет речь: означает перемещение деятельности с другой функциональной областью, или выполнение трудовой деятельности на той ступени, которая формально не закреплена в организационной структуре организации

1. горизонтальная карьера
2. ступенчатая карьера
3. скрытая карьера
4. вертикальная карьера

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между группами факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие (левый столбец) и их перечнем (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован два раза.

Группы факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие	Перечень факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие
А. Внутренние	1. Социально-профессиональная активность.
	2. Ведущая учебно-профессиональная и профессиональная деятельность.
Б. Внешние	3. Мотивы и смыслы профессиональной деятельности.
	4. Социально-экономические условия.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. К профессиональным деструкциям, которые отрицательно сказываются на динамике роста, искажают профиль личности, изменяют траекторию профессиональной жизни человека, относится:

1. вклад в развитие работников на заключительной стадии их карьеры слишком дорого обходится организации и не оправдывает себя
2. заниматься любимым делом – главный приоритет
3. стремиться озвучивать пожелания по зарплате первым в ходе собеседования
4. смена работы раз в 5 лет влияет на карьеру в будущем

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Факторы, влияющие на профессиональную успешность и карьерный рост:

1. творческая и профессиональная активность, проявленная во время обучения в вузе
2. смена сферы деятельности и возможность начинать все с нуля
3. стаж деятельности на определенной должности или профессии
4. ориентироваться на мнение коллектива в принятии решений

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Факторы, влияющие на профессиональную успешность и карьерный рост:

1. уровень творческой активности в процессе трудовой деятельности
2. возраст
3. эмоционально-волевые состояния, такие как: воля, стрессоустойчивость и эмоциональная устойчивость
4. гендерная принадлежность

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. На российских предприятиях при оценке работников наиболее часто применяют:

1. произвольные устные или письменные характеристики
2. метод принудительного выбора
3. коэффициентный метод
4. профессионально-учебную деятельность

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Неформальным показателем профессионального становления НЕ является:

1. диплом специалиста
2. профессиональное мышление
3. умение применять нестандартные средства для решения задач
4. востребованность труда

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классификацией личностных тестов (левый столбец) и их общей характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Классификация личностных тестов	Общая характеристика
А. Направлены на комплексное описание типа личности	1. Включают вопросы и задания для оценки степени продвинутой способности, знаний, навыков, умений после прохождения человеком обучения, профессиональной и другой подготовки
Б. Направлены на оценку способностей	2. Звучат вопросы о вашей жизни и ваших привычках, ответы на которые позволяют сделать какое-то заключение о вас.
В. Направленные на оценку уровня необходимых для работы навыков	3. Включают вопросы для оценки возможностей индивида в овладении знаниями, навыками, умениями, необходимыми для одной или нескольких деятельностей.

Правильный ответ: х.

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Стресс-собеседование – это:

1. разновидность собеседования, при которой рекрутер специально создаёт неудобную обстановку для кандидата. По задумке, техника помогает быстро определить, насколько кандидат устойчив к стрессу и сложным ситуациям, может ли сохранять спокойствие и проявлять гибкость, идти на компромиссы.
2. беседа равных людей, у каждого из которых есть своя позиция, имеющая право на существование, и определенный круг интересов, который может стать общим.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Какие из утверждений о жизненном пути личности являются верными:

1. жизненный путь личности зависит от макро- и микросреды ее развития
2. жизненный путь личности зависит только от макросреды ее развития
3. основной единицей жизненного пути является переживание
4. основной единицей жизненного пути является событие

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Личностный кризис всегда:

1. нежелателен для человека и его нужно избегать

2. очень полезен для человека, и к нему нужно стремиться
3. имеет неопределенные последствия для личности
4. изменяет что-то в человеке или в его образе жизни

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Самоэффективность по А. Бандуре зависит от:

1. вербального убеждения
2. сферы и характера деятельности личности
3. наблюдаемого опыта других людей
4. прошлого опыта личности

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Условиями для укрепления психологического здоровья, развития психологического благополучия и становления качественной жизни выступают:

1. способность жить сообразно культуре и преодолевая культуру
2. творческие переживания личности
3. признание достоинства и безусловной ценности Другого

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между деструкциями личности (левый столбец) и их описанием (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Деструкции личности	Описание деструкции
А. Профессионально-типологические	1. Возникают в процессе специализации.
Б. Специальные профессиональные	2. Данные деструкции обусловлены наложением индивидуально-психологических особенностей личности на психологическую структуру профессиональной деятельности
В. Индивидуальные	3. Появляются из-за таких особенностей характера работников, которые связаны с возникновением сверхкачеств, или акцентуаций (сверхответственность, суперчестность, гиперактивность и др.)

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность этапов развития карьеры работника:

1. индивидуального плана развития
2. постановки цели
3. использование возможностей организации

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность стадий карьеры:

1. Обучение профессии
2. Профессионализм
3. Достижение успеха

4. Включение в трудовую деятельность
5. Мастерство
6. Переоценка ценностей

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность видов потребностей в иерархии А. Маслоу:

1. Потребности в безопасности: экономическая, физическая, условия жизни.
2. Социальные потребности: социальные связи, общение, совместная деятельность.
3. Физиологические потребности: еда, жилье, одежда, вода, воздух, сон и т. д.
4. Самоактуализация: самовыражение, самоидентификация.
5. Самоуважение: уважение или признание со стороны других, служебный рост.

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность этапов карьерного развития

1. Поиск работы
2. Составление резюме
3. Выход на новую работу и адаптация
4. Собеседование и найм
5. Профессиональное самоопределение
6. Карьерный рост

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между направлением в психологии (левый столбец) и его характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Направление в психологии	Характеристика направления
А. Возрастная психология	1. Процессы, связанные с осознанными самоизменениями человека в разных сферах жизнедеятельности: духовной, профессиональной, социальной, физической.
Б. Психология саморазвития	2. Изучает личность и различные индивидуальные процессы, динамические аспекты душевной жизни, индивидуальные различия.
В. Психология личности	3. Психологические изменения человека в зависимости от его возраста.

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видами карьеры (левый столбец) и их характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Виды карьеры	Характеристика видов карьеры
А. Деловая карьера	1. Предполагает последовательное восхождение сотрудника по служебной лестнице на одном месте работы или в течение жизни.
Б. Динамичная карьера	2. Включает в себя всю цепочку принятых решений в отношении какой-либо деятельности.

В. Организационная карьера	3. Заключается в смене рода деятельности или рабочего места.
----------------------------	--

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

Субъект профессиональной деятельности, обладающий высокими показателями профессионализма личности и деятельности, имеющий высокий профессиональный и социальный статус, нацеленный на самосовершенствование – это _____.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Наиболее важное личностно-профессиональное качество – это _____.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ компонент является базовым в системе нравственной регуляции деятельности и поведения у профессионала.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Наивысший уровень _____ и активизации мотивации характерен для возрастного периода 30-35 лет.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Личностным коррелятором высокого уровня самоконтроля является _____.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Свойства личности, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли – это _____ качества личности.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

Оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим – это _____ личности.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Осознание индивидом собственных потребностей, способностей, мотивов поведения, мыслей – это _____ личности.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Набор специальных характеристик человека, которые отличают одного индивида от другого – это _____.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это индивидуально осознанная позиция и поведение человека, связанные с развитием его профессиональной деятельности и опыта на протяжении всей жизни, которые не являются зависимыми от физических границ организации и государства.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильные ответы.

Необходимыми качествами для построения карьеры являются общительность, доброжелательность и _____:

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ карьерного потенциала позволяет руководителю и работнику обсудить и связать прошлое исполнение, интересы карьеры и потребности в повышении квалификации в последовательный план карьерного продвижения.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это: совокупность представлений, сложившихся в общественном мнении о том, как должен вести себя человек в соответствии со своим статусом.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ – это: это узнаваемый образ или имя конкретного человека, работающего в определенной сфере и добившегося в ней признания.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Для процесса профессионального развития в современных условиях характерно _____.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Процесс выбора личностью профессионального пространства, создающий основы для планирования карьеры и постановки карьерных целей – профессиональное _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Содержанием этапа _____ является усвоение практических навыков и алгоритмов действий, основных социальных ролей, приспособление к ритму, характеру, особенностям работы.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Содержанием этапа _____ является процесс совершенствования и самораскрытия субъекта трудовой деятельности

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Определите к какому типу массового интервью относится описание: каждому кандидату предлагается возможность выступить и в течение пяти минут рассказать о себе. Задача перед ним стоит непростая, ведь за эти несколько минут соискатель должен положительно выделиться и убедить менеджера по персоналу нанять именно его: _____ .

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

Система сложившихся взглядов на окружающий мир и свое место в нем называется _____ .

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Степень трудности тех целей, к которым стремится человек и достижение которых представляется человеку привлекательным и возможным, характеризует уровень _____ .

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Психологическая защита, при которой человек стремится дать логически связное и морально приемлемое объяснение той или иной установки, поступка, идеи, чувства, подлинные мотивы которых остаются неосознанными – это _____ .

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Психологическая защита, при которой человек стремится приписывать себе чувства, мысли, настроение, свойственные другому человеку – это _____ .

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Психологическая защита, при которой человек стремится выразить в дискурсивном виде свои конфликты и эмоции, чтобы овладеть ими – это _____ .

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Процесс и принцип формирования личности, предусматривающий создание таких систем образования, которые открыты для людей любого возраста, способствуют его развитию, вовлекают его в процесс овладения знаниями, умениями, навыками и способами поведения (общения) в течение всей жизни – это _____ образование.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Планомерное и организованное обучение и выпуск квалифицированных кадров для всех областей человеческой деятельности, владеющих совокупностью специальных знаний, навыков и способов общения – это _____ кадров.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Основаниями для составления плана развития карьеры является _____ на карьеру.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ карьера означает, что работник должен быть специалистом в разных областях, что дает возможность работнику, в общем, увидеть весь рабочий процесс организации и повышает его личный опыт. Ступени карьеры могут осуществляться как в одной организации, так и в разных организациях.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Инструменты _____ позволяют: управлять собственными временными ресурсами, вовремя выполнять и сдавать работу, бороться с собственной неэффективностью.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ является, по мнению А. Маслоу, редким феноменом, так как многие люди не понимают пользы, смысла самосовершенствования, многие люди просто не видят своих возможностей, не подозревают об их существовании, у них присутствует страх успеха (комплекс Ионы).

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Физическая культура это:

1. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение жизни.
2. Часть общей культуры, представляющая собой творческую деятельность по усвоению прошлых и освоению новых материальных и духовных ценностей в сфере физического развития, оздоровления и воспитания людей.
3. Специфическая форма деятельности человека, направленная на совершенствование двигательных качеств и подготовку его к соревновательной деятельности.

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Спорт — это:

1. Специфическая форма деятельности человека, направленная на специальную подготовку и участие в соревнованиях по какому-либо виду спорта.
2. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение индивидуальной жизни.
3. Формирование специально-прикладных знаний и умений, способствующих достижению готовности человека к эффективной трудовой деятельности.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Физическое воспитание – это:

1. Биологический процесс развития морфологических и функциональных свойств организма в течение жизни человека.
2. Обучение молодежи знаниям в области гигиены, врачебного контроля, воспитание организаторских навыков в области физической культуры и спорта.
3. Вид воспитательного процесса, заключающегося в обучении двигательным актам и управлении развитием и совершенствованием физических качеств человека.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Основное средство физического воспитания:

1. Физические упражнения.
2. Занятия различными видами спорта, посещение спортивных мероприятий.
3. Воспитание психологической устойчивости.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Какие из ниже перечисленных факторов влияют на содержание производственной гимнастики на рабочем месте?

1. Возраст работников и их желание заниматься физкультурой.
2. Биоритмы работника, калорийность обеда.
3. Характер и условия трудовой деятельности.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Почему физические упражнения являются основным средством физического воспитания?

1. Физические упражнения направлены на формирование физических способностей человека.
2. Физические упражнения своим воздействием на организм позволяют улучшить гигиенические факторы.
3. Физические упражнения позволяют в основном использовать режим двигательной активности.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между средствами физического воспитания (левый столбец) и видами средств физического воспитания (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Средства физического воспитания	Виды средств физического воспитания
А. Основные	1. Оздоровительные силы природы и гигиенические факторы
Б. Вспомогательные	2. Физические упражнения
В. Технические	3. Тренажеры и тренировочные устройства

Правильный ответ: х.

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Физическое развитие — это:

1. Разнообразие мотивов занятиями спортом, социально и лично значимых потребностей, форм и методов, средств обучения и воспитания.
2. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение жизни человека (длина, масса тела, окружность грудной клетки, быстрота, сила, выносливость, ловкость).
3. Часть общей культуры человека, которая представляет собой творческую деятельность по освоению прошлых и создание новых ценностей в сфере развития, оздоровления и воспитания людей.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между характеристиками физических качеств (левый столбец) и видами спорта и упражнениями которые их развивают (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Характеристики физических качеств	Виды спорта и упражнения, которые их развивают
А. Общая выносливость	1. Гиревой спорт
Б. Сила	2. Подтягивания, сгибание и разгибание рук в упоре лежа
В. Силовая выносливость	3. Лыжные гонки, плавание на длинные дистанции

Правильный ответ: х.

10. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между физическими качествами (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Физическое качество	Определение
А. Абсолютная сила	1. Максимальная сила, проявляемая человеком в каком-либо движении, независимо от массы его тела
Б. Сила	2. Сила, проявляемая человеком в пересчете на 1 кг собственного веса
В. Относительная сила	3. Способность человека преодолевать внешнее сопротивление или противостоять ему за счет мышечных усилий (напряжений)

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Профессиональная направленность физического развития — это:

1. Приобщение человека к физической культуре для овладения им системой ценностей, знаний, творческого развития, физических способностей.
2. Формирование специальных прикладных знаний, качеств, умений и навыков, способствующих готовности человека к эффективной профессиональной деятельности.
3. Процесс физического образования и воспитания, выражающей высокую степень развития индивидуальных физических способностей.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Здоровый образ жизни (ЗОЖ) человека, это:

1. Форма жизнедеятельности, процесс самоорганизации и самодисциплины, направленный на укрепление адаптивных возможностей организма.
2. Формирование у человека ответственности за здоровье – как части общекультурного развития, самореализации.
3. Процесс приспособления организма к меняющимся производственным и социальным условиям.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Составляющие здорового образа жизни, это:

1. Требования санитарии и гигиены, вредные привычки, генетические факторы.
2. Двигательная активность; режим труда и отдыха, питание, экология.
3. Отказ от вредных привычек и двигательной активности.

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Задачи утренней гигиенической гимнастики:

1. Совершенствование общих физических качеств.

2. Ликвидация застойных явлений после сна, активизация физиологических систем организма.
3. Утренняя тренировка профессиональных качеств специалиста.

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Организационные требования к утренней гимнастике:

1. Число упражнений комплекса не должно превышать 4-5.
2. Необходимо предварительно разработать комплекс упражнений, дозировку и последовательность их выполнения.
3. Отдается предпочтение упражнениям на натуживание и статическим позам.

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

При самостоятельных занятиях оздоровительным бегом необходимо руководствоваться следующими принципами:

1. С первых занятий необходимо максимально поддерживать скорость бега, чтобы побыстрее набрать хорошую форму.
2. Если занятия бегом нерегулярны, то это можно компенсировать высокой скоростью бега, т.е. интенсивностью.
3. Нагрузка должна соответствовать функциональным возможностям организма, обеспечивать наибольший эффект, должна быть регулярной и систематичной.

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Какие задачи решают самостоятельные занятия по общей физической подготовке?

1. Направлены на улучшение физического развития, функциональных возможностей организма.
2. Совершенствуются техника и тактика в избранном виде спорта.
3. Повышение работоспособности студента, возможность не посещать занятия по физвоспитанию.

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между методами самоконтроля физического развития (левый столбец) и функциональными пробами и тестами, с помощью которых они осуществляются (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Методы самоконтроля физического развития	Функциональные пробы и тесты
А. Методы самоконтроля физической работоспособности	1. Проба Рюффье, ортостатическая проба, Проба Штанге
Б. Методы самоконтроля функционального состояния кардио-респираторной системы	2. Гарвардский степ-тест, функциональная проба Кверга
В. Методы самоконтроля личного физического развития	3. Весо-ростовой показатель, жизненная емкость легких

Правильный ответ: х.

19. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между медицинскими группами (левый столбец) и показателями состояния здоровья студента, на основании которых они распределяются в них (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Медицинские группы	Показатели состояния здоровья студента
А. Основная	1. Студент имеет отклонения в состоянии здоровья, постоянного или временного характера, требующие ограничения физических нагрузок, но допущенного к выполнению учебной работы
Б. Подготовительная	2. Студент без отклонений в состоянии здоровья, или имеет незначительные отклонения в состоянии здоровья при недостаточном физическом развитии и недостаточной функциональной подготовленности
В. Специальная	3. Студент не имеет отклонений в состоянии здоровья, или имеет незначительные отклонения в состоянии здоровья при достаточном физическом развитии и функциональной подготовленности

Правильный ответ: х.

20. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между типом телосложения (левый столбец) и его характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Тип телосложения	Характеристика типа телосложения
А. Гиперстеник	1. Человек с широкими плечами укороченными руками, ногами, шеей. Обмен веществ замедлен.
Б. Астеник	2. Наиболее пропорционально сложенный человек. Таких большинство.
В. Нормостеник	3. Человек с длинными ногами и руками, узкими плечами, бедрами и грудной клеткой. Обмен веществ слегка превышен.

Правильный ответ: х.

21. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность выполнения теста для определения гибкости шейного отдела позвоночника:

1. Наклонить голову влево (вправо). Верхний край левого /правого/ уха должен находиться на одной вертикальной линии с нижним краем другого уха.
2. Сделать отметку на стене на уровне носа, встать боком к стене, повернуть голову в сторону метки. Туловище должно быть неподвижно, нос должен «смотреть» точно на метку.
3. Наклонить голову вперед. Подбородок должен коснуться груди.

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность упражнений в комплексе утренней гигиенической гимнастики:

1. Упражнения на все группы мышц
2. Ходьба
3. Упражнения на расслабление с глубоким дыханием
4. Упражнения на потягивания

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность упражнений в подготовке легкоатлета:

1. Общая физическая подготовка
2. Упражнения на ускорение
3. Упражнения на общую выносливость

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность получения спортивных разрядов:

1. 3, 2, 1 юношеский.
2. кандидат в мастера спорта.
3. 3, 2, 1 взрослый.

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность получения спортивных званий:

1. Мастер спорта.
2. Мастер спорта международного класса.
3. Заслуженный мастер спорта.

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Объективные показатели самоконтроля занимающихся физической культурой и спортом, это:

1. Частота дыхания в покое.
2. Масса тела.
3. Частота сердечных сокращений (пульс).

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Субъективные показатели самоконтроля занимающихся физической культурой и спортом, это:

1. Сон.
2. Самочувствие.
3. Вялость.

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Самоконтроль при занятиях физической культурой и спортом, это:

1. Врачебный контроль в процессе занятий физической культурой и спортом.

2. Контроль своего состояния по результатам диспансеризации.
3. Регулярное наблюдение за состоянием своего здоровья, физической подготовкой и их изменениями под влиянием регулярных занятий спортом.

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Среди форм самостоятельных занятий физическими упражнениями выделяют:

1. Упражнения в течение учебного дня.
2. Утреннюю гигиеническую гимнастику.
3. Самостоятельные тренировочные занятия.

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Физкультурная пауза, ее продолжительность и место в течение рабочего дня?

1. Проводится 5 минут, перед обедом один раз.
2. Проводится 5-10 минут два раза в течение дня.
3. Проводится 5 минут после обеда один раз.

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Комплекс упражнений, применяемых в режиме рабочего дня, для повышения работоспособности и восстановления называют _____ гимнастика.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Двигательные действия, используемые для физического совершенствования человека называются _____ упражнениями.

Правильный ответ: х.

33. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ это: нормальное психосоматическое состояние человека, отражающее физическое, психическое и социальное благополучие.

Правильный ответ: х.

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Естественные природные факторы: солнце, воздух и вода – это основные средства _____.

Правильный ответ: х.

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ в течение учебного дня (производственная гимнастика: физкультминутки, физкультурные паузы) относятся к формам самостоятельных занятий физическими упражнениями:

Правильный ответ: х.

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Количество воздуха, которое может выдохнуть человек после максимально глубокого вдоха называют _____ емкостью легких.

Правильный ответ: х.

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Для контроля за сердечно-сосудистой системой организма используется _____ проба.

Правильный ответ: х.

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Работоспособность оценивают по результатам теста _____, который представляет собой 12-ти минутный непрерывный бег.

Правильный ответ: х.

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

При контроле за сердечно-сосудистой системой организма используется проба _____.

Правильный ответ: х.

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Укрепление здоровья и повышение эффективности труда – это основные задачи _____ физической культуры.

Правильный ответ: х.

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Проведением мероприятий по производственной физической культуре занимается _____.

Правильный ответ: х.

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильные ответы.

К эффективным средствам восстановления работоспособности относят: _____, контрастный душ.

Правильный ответ: х.

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ числом.

Умеренная интенсивность ЧСС, обеспечиваемая аэробными механизмами энергообеспечения составляет: ___ - ___ ударов в минуту.

Правильный ответ: х.

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

В комплексы упражнений гигиенической гимнастики не следует включать упражнения с _____ отягощениями.

Правильный ответ: х.

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ числом.

Минимальный объем двигательной активности необходимый студенту составляет ___ - ___ часов в неделю.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Методами исследования физического развития являются: _____.

Правильный ответ: х.

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Ведущим показателем функционального состояния организма является общая физическая _____.

Правильный ответ: х.

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Все функциональные пробы классифицируются по типу _____ показателей.

Правильный ответ: х.

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ числом.

Между окончанием занятий физическими упражнениями и приемом пищи рекомендуется делать перерыв ___ - ___ минут.

Правильный ответ: х.

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Прямое положение головы и позвоночника, горизонтальный уровень надплечий и углов лопаток относятся к признакам нормальной _____.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Субъективными показателями (собственными ощущениями самочувствия) определяется _____ физических нагрузок.

Правильный ответ: х.

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Шейпинг, гидроаэробика, ушу, гимнастика хатха-його, армрестлинг относят к _____ системам физических упражнений.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Упражнения с гантелями, гириями, тренажерами эспандерами и штангой относятся к _____ гимнастике.

Правильный ответ: х.

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Физические двигательные качества (сила, выносливость, быстрота и др.) и тип нервной системы необходимо учитывать при выборе _____ спорта.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Развивающая тренировка на данную группу мышц (1-2 раза) в неделю называют _____.

Правильный ответ: х.

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Силовые упражнения рекомендуется сочетать с упражнениями на _____.

Правильный ответ: х.

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильные ответы.

Структура самостоятельного занятия по общей физической подготовке состоит из трех частей: _____, основной и заключительной.

Правильный ответ: х.

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Микропауза активного отдыха проводится в течение 20-30 сек, _____ в течение рабочего дня.

Правильный ответ: х.

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Физическое упражнение _____ развивает мышцы рук.

Правильный ответ: х.

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Абсолютная сила мышц человека измеряется _____.

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Запрещается использовать фильтрующий противогаз при содержании кислорода в воздухе менее

1. 21 %
2. 20 %
3. 19 %
4. 18 %

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. По каким измерениям подбирают размер маски противогаза ГП-7

1. вокруг головы через подбородок, щеки, макушку
2. вокруг головы через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин и сзади через наиболее выступающую точку головы
3. по сумме двух измерений вокруг головы через подбородок, щеки, макушку и через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин, а сзади через наиболее выступающую точку головы
4. по сумме двух измерений вокруг головы через подбородок, щеки, макушку и через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин, а сзади через наиболее выступающую точку головы и, кроме того, по измерению от переносицы до подбородка

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Подготовка защитных сооружений к приему людей выполняется с указания

1. Начальника ГО объекта
2. Гл. инженера объекта
3. Объявлении в СМИ
4. Гл. инженера объекта при объявлении в СМИ

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Температура воздуха (в градусах Цельсия) внутри убежища зимой не должна быть менее

1. 10 °С
2. 16 °С
3. 17 °С
4. 18 °С

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Средства защиты ОД делятся по принципу защитного действия на

1. фильтрующие
2. изолирующие
3. комбинированные

4. фильтрующие и изолирующие

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Дегазация - это:

1. мероприятие удаления радиоактивных веществ до норм.
2. удаление ртути и ее соединений.
3. мероприятие удаления или нейтрализации АХОВ и ОВ .
4. процесс удаления болезнетворных микроорганизмов

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Дезактивация - это:

1. мероприятие удаления или нейтрализации АХОВ и ОВ .
2. мероприятие уничтожения насекомых-переносчиков заболеваний и с.-х. вредителей.
3. мероприятие удаления радиоактивных веществ до норм.
4. процесс обработки сельскохозяйственных культур ядохимикатами

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Демеркуризация – это

1. удаление радиоактивных веществ до норм
2. удаление ртути и ее соединений
3. удаление или нейтрализации АХОВ и ОВ
4. удаление болезнетворных микроорганизмов

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основными задачами ГО на объекте являются:

1. защита персонала объекта и населения от ЧС;
2. повышение устойчивости функционирования объекта в ЧС;
3. проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ в очагах поражения и зонах катастрофического затопления.
4. защита персонала объекта и населения от ЧС, повышение устойчивости функционирования объекта в ЧС, проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ в очагах поражения и зонах катастрофического затопления

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Определите степень термического ожога, если у пострадавшего произошло омертвление кожи, образование струпа, который возник в результате свертывания белков тканей

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. При химических ожогах следует в первую очередь:

1. приложить холодный компресс на пораженное место.
2. промывать пораженное место большим количеством воды.

3. протирать пораженное место спиртом.
4. наложить повязку на пораженное место.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. По каким измерениям подбирают размер маски противогаза ГП-7

1. вокруг головы через подбородок, щеки, макушку
2. вокруг головы через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин и сзади через наиболее выступающую точку головы
3. по сумме двух измерений вокруг головы через подбородок, щеки, макушку и через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин, а сзади через наиболее выступающую точку головы
4. по сумме двух измерений вокруг головы через подбородок, щеки, макушку и через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин, а сзади через наиболее выступающую точку головы и, кроме того, по измерению от переносицы до подбородка

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Каким показателем не оценивают устойчивость атмосферы при ЧС ?

1. инверсией
2. конверсией
3. изотермией
4. глубиной распространения облака

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Токсичность химических веществ оценивается

1. средней смертельной дозой
2. содержанием веществ в организме в количестве оказывающем влияние на самочувствие
3. содержанием веществ в организме в количестве не оказывающем влияние на изменения в организме
4. средней смертельной дозой и содержанием веществ в организме, в количестве не оказывающем влияние на изменения в организме

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какой из режимов функционирования РСЧС в пределах территории не устанавливают органы местного самоуправления

1. повседневной деятельности
2. повышенной готовности
3. чрезвычайной ситуации
4. месячной деятельности

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. По какому параметру нормируется общее действие ионизирующего излучения на человека:

1. экспозиционной дозе
2. эффективной дозе
3. поглощённой дозе

4. эквивалентной дозе

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Допустимая эффективная доза ионизирующего излучения, предусмотренная нормами радиационной безопасности для населения, за 5 последовательных лет:

1. 1 мЗв
2. 2 мЗв
3. 3 мЗв
4. 5 мЗв

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. При какой потенциальной дозе ионизирующего излучения, территория, загрязнённая радионуклидами, нормами радиационной безопасности отнесена к зоне радиационного контроля:

1. 1-5 мЗв
2. 5-20 мЗв
3. 20-50 мЗв
4. более 50 мЗв

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Какие из приведенных средств относятся к первичным средствам пожаротушения:

1. пожарный автомобиль
2. багор
3. кошма
4. огнетушитель

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Укажите среди приведенных огнетушителей порошковый

1. ОП-10
2. ОУБ-7
3. ОП-5
4. ОУ-80

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного требуется знать для прогнозирования химической обстановки

1. название химически опасного вещества
2. количество химически опасного вещества
3. химический состав вещества
4. агрегатное состояние химически опасного вещества

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного требуется знать для прогнозирования радиационной обстановки

1. направление ветра
2. эталонный уровень радиации
3. расстояние до объекта
4. мощность ядерного устройства

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного требуется знать для прогнозирования наводнения

1. сечение русла реки
2. площадь выпадения осадков
3. дату выполнения прогнозирования
4. расход воды после выпадения осадков

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Собираясь в летнее время эвакуироваться, какие продукты не следует брать в дорогу?

1. печенье
2. сыр
3. масло сливочное
4. консервы

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видом излучения и испускаемыми частицами:

1	α -излучение	1	Электроны
2	β - излучение	2	Нейтроны
3	γ - излучение	3	Атомы гелия
4	n- излучение	4	Волны

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между определением и его трактовкой:

1	Опасное природное явление	1	Катастрофическое природное явление (или процесс), который может вызвать многочисленные человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия
2	Стихийное бедствие	2	Крупномасштабная авария, повлекшая за собой многочисленные человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия
3	Авария	3	Стихийное событие природного происхождения, которое по своей интенсивности, масштабу распространения и продолжительности может вызвать отрицательные последствия для жизни людей и т.д.

4	Катастрофа	4	Чрезвычайное событие техногенного характера, произошедшее по конструктивным, производственным, технологическим или эксплуатационным причинам и т.д.
---	------------	---	---

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие зоны радиационной аварии загрязненности территории:

1	Зона отчуждения	1	Территория, в границах которой эффективная доза составляет от 1 до 5 мЗв
2	Зона отселения	2	Территория, в границах которой годовая эффективная доза более 50 мЗв
3	Зона ограниченного проживания населения	3	Территория, в границах которой эффективная доза составляет от 20 до 50 мЗв
4	Зона радиационного контроля	4	Территория, в границах которой эффективная доза составляет от 5 до 20 мЗв

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между категорией помещений по пожарной безопасности и ее характеристикой, а также веществ и материалов, находящихся в помещении:

1	А	1	Горючие пыли или волокна, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки более 28 °С, горючие жидкости в таком количестве, что могут образовывать взрывоопасные пылевоздушные или паровоздушные смеси, при воспламенении которых развивается расчетное избыточное давление взрыва в помещении, превышающее 5 кПа
2	Б	2	Негорючие вещества и материалы в горячем, раскаленном или расплавленном состоянии, процесс обработки которых сопровождается выделением лучистого тепла, искр и пламени, и (или) горючие газы, жидкости и твердые вещества, которые сжигаются или утилизируются в качестве топлива
3	Г	3	Негорючие вещества и материалы в холодном состоянии
4	Д	4	Горючие газы, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки не более 28 °С в таком количестве, что могут образовывать взрывоопасные парогазовоздушные смеси, при воспламенении которых развивается расчетное избыточное давление взрыва в помещении, превышающее 5 кПа, и (или) вещества и материалы, способные взрываться и гореть при взаимодействии с водой, кислородом воздуха или друг с другом, в таком количестве, что расчетное избыточное давление взрыва в помещении превышает 5 кПа

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность неполной разборки автомата Калашникова:

1. Отделить крышку ствольной коробки

2. Отделить затвор от затворной рамы
3. Отделить затворную раму с затвором
4. Отделить возвратный механизм

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность сборки автомата Калашникова после неполной разборки:

1. Присоединить затвор к затворной раме
2. Присоединить затворную раму с затвором к ствольной коробке
3. Присоединить возвратный механизм
4. Присоединить газовую трубку со ствольной накладкой

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В каком году на Чернобыльской АС произошла авария? (указать только год)

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Наибольшей проникающей способностью обладает _____ излучение

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Наименьшей проникающей способностью обладает _____ излучение

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Лучевая болезнь 1 степени возникает при облучении в _____ Зв (указать диапазон в формате х-у)

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Лучевая болезнь 2 степени возникает при облучении в _____ Зв (указать диапазон в формате х-у)

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Лучевая болезнь 3 степени возникает при облучении в _____ Зв (указать диапазон в формате х-у)

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Признаками жизни являются: реакция зрачков на свет, наличие пульса и _____ (ответ в именительном падеже)

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Что обозначает цифра в маркировке огнетушителя ОУ-8, ОП-2:

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. ЧС на технологической линии предприятия относится к ЧС _____ характера.

Правильный ответ: х.

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Паводковое наводнение относится к ЧС _____ характера

Правильный ответ: х.

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Противогазы ПШ-1 и ПШ-2 относятся к _____ противогазам

Правильный ответ: х.

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Противогазы ГП -5 и ГП-7 относятся к _____ противогазам

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Что является основным сорбирующим веществом в фильтре противогаза (ответ из двух слов).

Правильный ответ: х.

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Антисептик при контакте которого с поврежденной кожей или слизистыми оболочками высвобождается активный кислород, при этом происходит механическое очищение и инактивация органических веществ (ответ из двух слов)

Правильный ответ: х.

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Укажите аббревиатурой названия системы предназначенной для предупреждения и ликвидации ЧС

Правильный ответ: х.

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Интенсивность землетрясения на поверхности Земли оценивается по _____-ти балльной шкале. (Укажите числом)

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Очагом _____ поражения называют территорию, в пределах которой в результате воздействия ОХВ произошли массовые поражения людей, сельскохозяйственных животных и растений.

Правильный ответ: х.

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____оружие, поражающее действие которого основано на энергии, выделяющейся при ядерных реакция деления тяжелых ядер

некоторых нуклидов урана или плутония или при термоядерных реакциях синтеза ядер тяжёлых изотопов водорода — дейтерия и трития

Правильный ответ: х.

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Удаление или снижение уровня радиоактивного загрязнения с какой-либо поверхности или из какой-либо среды – это _____

Правильный ответ: х.

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Основным способом защиты населения в военное время является _____

Правильный ответ: х.

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Йодная профилактика граждан при авариях заключается в приеме препарата стабильного йода – йодистый _____

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Противопожарные стены, перегородки и перекрытия относятся к противопожарным _____

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Ножницы Эсмарха – инструмент для разрезания медицинских повязок, позволяющие избежать повреждения _____ больного человека при этом процессе.

Правильный ответ: х.

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Какое психологическое состояние, охватывающее человека или множество людей, спровоцированное возникновением опасной ситуации, может помешать адекватно оценить обстановку и предпринять действия по предотвращению ЧС.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. При получении достоверных данных о высокой вероятности возникновения аварии или стихийного бедствия с катастрофическими последствиями, целесообразно провести упреждающую _____.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Основные усилия в борьбе с производственными авариями и катастрофами должны быть направлены на _____ и предупреждение

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Какой вид огнетушителей целесообразнее использовать в помещениях для хранения архивных документов и книг. (ответ в единственном числе)

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Какой вид огнетушителей целесообразнее использовать для тушения нефтепродуктов. (ответ в единственном числе)

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Во время пожара в многоэтажном здании запрещено пользоваться _____

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. При наложении шины на сломанную лучевую кость, сколько суставов необходимо зафиксировать. (ответ указать цифрой)

Правильный ответ: х

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Экономические законы отражают:

1. необходимые и устойчивые взаимозависимости экономических отношений
2. случайные и неповторяющиеся экономические взаимосвязи
3. количественные оценки экономических явлений и процессов
4. переходные состояния экономических отношений

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Рабочая сила представляет собой:

1. трудовую деятельность
2. средства производства
3. состояние духа человека
4. совокупность способностей человека для трудовой деятельности

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что является конечной целью организации производства в любой экономической системе?

1. увеличение национального богатства
2. создание товара
3. получение общественного продукта
4. удовлетворение растущих потребностей людей

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что не является макроэкономическим показателем?

1. национальное богатство страны
2. чистое экономическое благосостояние
3. валовой национальный продукт
4. национальный доход

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Продукция, в условиях товарного производства, выпускается с целью:

1. удовлетворения потребностей товаропроизводителя
2. безвозмездной передачи ее другим
3. обмена на другие блага
4. распределения между участниками производства

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основной капитал включает:

1. предметы труда
2. средства труда
3. рабочая сила
4. денежный капитал

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Амортизация - это:

1. стоимость предметов труда, вошедших в произведенный продукт
2. стоимость транспортных издержек
3. арендная плата за используемый основной капитал
4. износ основного капитала

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. К рыночной инфраструктуре не относится:

1. товарной биржи
2. фондовой биржи
3. бюджета государства
4. банков и кредитных организаций

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Экономическая наука изучает:

1. экономические (производственные) отношения
2. правовые отношения
3. дружественные связи между странами
4. исторические события

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Объектом исследования в экономике является поведение человека:

1. естественного
2. экономического
3. политического
4. руководящегося этическими ценностями

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какой тип экономических систем, характерен для стран с развитой рыночной экономикой:

1. традиционный
2. чисто рыночный
3. командно-административный
4. смешанный

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Для рыночной экономики свойственно:

1. ограниченное вмешательство государства
2. абсолютное государственное регулирование
3. полное невмешательство государства в экономику
4. смешанное воздействие

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Фундаментальная проблема, с которой сталкиваются все экономические системы:

1. распределение
2. производство
3. ограниченность ресурсов
4. потребление

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Микроэкономика может быть определена как область экономической науки, которая изучает:

1. экономическое поведение отдельных групп потребителей, фирм, собственников ресурсов
2. экономическое поведение отдельных фирм
3. отношения между отдельными представителями отдельных классов
4. роль государства в экономике

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Продукт в расчёте на одну единицу переменного фактора производства – это:

1. валовой продукт
2. средний продукт
3. предельный продукт
4. издержки фирмы

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Издержки упущенных возможностей – это:

1. фактические издержки, выраженные в деньгах
2. сумма фактических и неявных издержек
3. неявные издержки
4. разница между фактическими и неявными издержками

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Бюджетная система РФ включает следующие уровни:

1. консолидированный, федеральный, местный
2. федеральный, региональный, местный
3. федеральный, региональный
4. региональный, местный

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какие поступления преобладают в доходах федерального бюджета:

1. займы населения
2. кредиты международных финансово-кредитных организаций
3. налоговые поступления
4. неналоговые доходы

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В условиях совершенной конкуренции:

1. отдельная фирма контролирует весь рынок
2. отдельная фирма может контролировать сегмент рынка
3. отдельная фирма никак не может влиять на цену и выпуск товара
4. существует только неценовая конкуренция

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Антимонопольное законодательство направлено на обеспечение:

1. свободы ценообразования
2. запрета монополий
3. регулирования цен
4. условий конкуренции

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Деньги - это

1. всеобщий эквивалент
2. простое орудие счета
3. резервная валюта
4. золотой запас государства

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К антиинфляционным мерам государства не относятся:

1. компенсационные выплаты населению
2. продажа государственных ценных бумаг
3. повышение Центральным банком учетной ставки
4. снижение нормы обязательных резервов

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Наиболее характерный вариант противоречивого сочетания целей экономической политики:

1. экономический рост - внешнеэкономическое равновесие
2. борьба с инфляцией - достижение полной занятости
3. полная занятость – сохранение окружающей среды
4. полная занятость – экономический рост

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К методам кредитно-денежной политики относятся методы:

1. стимулирующие
2. сдерживающие
3. частные
4. индуктивные

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Дефицит государственного бюджета образуется, когда:

1. сумма расходов государства превышает сумму налоговых поступлений
2. расходы государства уменьшаются
3. сумма налоговых поступлений сокращается
4. сумма доходов и расходов государства равны

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Прибыль представляет собой:

1. превышение денежных доходов над денежными расходами
2. разницу между ценой и себестоимостью
3. разницу между выручкой и себестоимостью
4. денежные средства, полученные от реализации продукции

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. К собственным источникам финансовых ресурсов предприятия относится:

1. выручка от реализации продукции
2. себестоимость
3. инвестиции
4. прибыль

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К какому виду деятельности относится поступление денежных средств от продажи готовой продукции:

1. к текущей деятельности
2. к финансовой деятельности
3. к инвестиционной деятельности

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Цель эмиссии национальной валюты:

1. обеспечение условий для увеличения экспорта
2. обеспечение условий для экономического роста
3. обеспечение нормального функционирования банковской системы

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Налоговой базой по земельному налогу является:

1. кадастровая стоимость земли
2. рыночная стоимость земли
3. балансовая стоимость земли
4. остаточная стоимость земли

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Экономическую систему Швеции можно отнести к типу экономики _____ (вставьте пропущенное слово в именительном падеже).

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Приведите термин превышения доходов над расходами_____.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Текущая доходность облигации при текущей цене равной в 80000 руб. и купонном доходе 20000 руб. равна: ____%.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сумма фрикционной и структурной безработицы – это _____.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Естественный уровень безработицы составляет 4 %, а фактический 7 %, коэффициент Оукена – 2,3. Отставание фактического ВВП от потенциального в % составит ... (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка).

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ - повышение общего уровня цен.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Инфляция _____ возникает как следствие избыточных совокупных расходов в условиях, близких к полной занятости

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Банковская система должна иметь ____ уровня для реализации механизма банковского мультипликатора?

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это обязательные платежи, взимаемые государством с юридических и физических лиц в порядке и на условиях, установленных законодательными актами

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Величина располагаемого дохода 50 тыс. На потребление было потрачено – 45 тыс. Средняя склонность к потреблению (APC) составляет? (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка):

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Если предельная склонность к потреблению (MPC) составляет 0,94, то мультипликатор автономных расходов равен? (введите число с точностью до сотых долей, разделитель – точка).

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Дана функция потребления: $C = 40 + 0,85Y$. Объем сбережений, если доход домохозяйств будет равен 300 ед., составит? (введите число).

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Если в стране за текущий год реальная заработная плата увеличилась на 12 % при уровне инфляции 4 %, то номинальная заработная плата повысилась на ___ %

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый (НУ)

Запишите правильный ответ. Когда предельная производительность факторов растет, предельные издержки _____.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Точным показателем уровня жизни является _____ заработная плата:

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Ценная бумага, по которой не выплачиваются регулярные проценты, но которая продается с глубоким дисконтом от номинальной стоимости, называется _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Дифференциация продукции характерна для _____ конкуренции.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Монополистические объединения с целью организации совместного сбыта продукции – это _____.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это всеобщий эквивалент.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Рассчитайте темпы роста ВВП, если он составляет 24 000 ед. и увеличился с прошлого года на 22 000 ед.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В первый месяц уровень инфляции составил 14%, во второй – 9%, в третий – 7%. Каков уровень инфляции за квартал?

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Монополист увеличил выпуск продукции с 70 до 80 шт. в месяц в надежде продать все изделия по наивыгодной для себя цене. Определите, как изменится его прибыль (увеличится, будет неизменной, уменьшится), если функция спроса имеет вид: $Q_d=150-P$, где P — цена ед. продукции.

Правильный ответ: х.

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Определить минимальный срок инвестирования, если комиссия за вступление в ОФБУ составила 2%, комиссия за выход из ОФБУ равняется 2,5%, сумма вознаграждения управляющего исчисляется в 1,5%, а доходность фонда за год составила 24%.

Правильный ответ: х.

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. По акциям выплачиваются дивиденды $D=120$ руб. Цена акции равна $A=960$ руб. Найти доходность акций по дивидендам.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Стоимость денежной единицы одной страны, выраженная в денежных единицах другой страны – это _____.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ характеризуется превышением совокупного спроса над предложением товаров и услуг.

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Способ погашения кредита, при котором сумма основного долга и сумма процентов постоянно снижаются называется _____.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В качестве цены на рынке труда выступает _____.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это непрерывно возобновляющийся процесс производства.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ прибыль рассчитывают как разницу между выручкой от продаж и себестоимостью продаж.

Правильный ответ: х

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

1. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства РФ «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов и проектов нормативных правовых актов»
2. Указ Президента РФ «Об утверждении Перечня сведений конфиденциального характера»
3. Конституция Российской Федерации 1993 г.
4. Федеральный закон «О противодействии коррупции»
5. Закон Воронежской области «О профилактике коррупции в Воронежской области»

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства Воронежской области «О порядке проведения антикоррупционной экспертизы нормативных правовых актов и проектов нормативных правовых актов Воронежской области»
2. Указ губернатора Воронежской области «Об утверждении Положения об управлении по профилактике коррупционных и иных правонарушений Правительства Воронежской области»
3. Федеральный конституционный закон «О Конституционном Суде Российской Федерации»
4. Федеральный закон «О противодействии коррупции»
5. Закон Воронежской области «О профилактике коррупции в Воронежской области»

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Государство, вся деятельность которого подчинена нормам права, а также фундаментальным правовым принципам, направленным на защиту достоинства, свободы и прав человека – это

1. правовое государство
2. социальное государство
3. государство нравственное
4. государственность

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Государство, в условиях которого коррупция представляет собой системно-сетевое явление – это

1. государство коррумпированное
2. правовое государство
3. социальное государство
4. государство нравственное

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Злоупотребление публичной властью для получения выгоды в личных целях, в интересах третьих лиц или групп – это

1. коррупция

2. конфликт интересов
3. корысть
4. коррумпированность

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Ситуация, при которой возникает или может возникнуть противоречие между личной заинтересованностью и законными интересами граждан, организаций, государства и обществ в целом – это

1. коррупция
2. конфликт интересов
3. корысть
4. коррумпированность

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Один из возможных мотивов правонарушения, характеризующийся стремлением извлечь материальную или иную выгоду имущественного характера либо намерением избавиться от материальных затрат – это

1. корысть
2. коррупциогенность
3. конфликт интересов
4. коррумпированность

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Степень отчужденности субъекта от государства, его вовлеченность в процесс незаконного обогащения путем злоупотребления должностными полномочиями – это

1. коррумпированность
2. коррупциогенность
3. конфликт интересов
4. коррупционная практика

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Слабая защищенность ресурса и доступность его для незаконного присвоения, наличие коррупционного интереса, мотивированность к совершению коррупционного действия, потенциальный ущерб, который может быть нанесен коррупционным действием – это

1. коррупциогенность
2. конфликт интересов
3. коррумпированность
4. коррупция

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Предоставление имущества или услуг имущественного характера лицу за заключение договоров, выполнение работ, оказание оплачиваемых услуг вопреки существующим правилам их заключение – это

1. фаворитизм
2. откат
3. nepoтизм
4. должностная рента

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Назначение услуг или предоставление ресурсов родственникам, знакомым в соответствии с принадлежностью к определенной партии, роду, религии, секте и другим группам – это

1. фаворитизм
2. откат
3. nepoтизм
4. должностная рента

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Явление или группа явлений, порождающих коррупцию или способствующих порождению и закреплению коррупции в обществе – это

1. конфликт интересов
2. коррумпированность
3. коррупция
4. коррупционный фактор

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Возможность наступления негативных последствий для общества, государства, его органов и должностных лиц, подвергшихся коррупционному воздействию – это

1. коррупционная угроза
2. конфликт интересов
3. коррупционный фактор
4. коррумпированность

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Признак, не относящийся к составу преступления коррупционной направленности – это

1. объект
2. субъективная сторона
3. субъект
4. объективная сторона
5. наказание

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Обязательные признаки состава преступления коррупционной направленности – это

1. общественные отношения, на которые посягает преступление
2. вина в форме умысла или неосторожности
3. время совершения преступления
4. возраст потерпевшего

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Значение состава преступления коррупционной направленности – это

1. указывает на невиновность
2. служит целям квалификации преступления
3. дает абстрагированное понятие о преступлении
4. является основанием уголовной ответственности

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Квалификация преступления коррупционной направленности – это

1. определение наказания за совершение общественно опасного деяния
2. соответствие между признаками конкретного преступления и признаками соответствующей статьи УК РФ
3. пределы уголовной ответственности

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видом взятки и суммой взятки.

Вид взятки	Сумма взятки
А. мелкая	1. от 25 000 до 150 000 рублей
Б. простая (обычная)	2. до 10 000 рублей
В. в значительном размере	3. свыше 1000 000 рублей
Г. в крупном размере	4. от 10 000 до 25 000 рублей
Д. в особо крупном размере	5. от 150 000 до 1000 000 рублей

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Факультативным признакам объективной стороны преступления коррупционной направленности относятся

1. причинная связь между деянием и последствиями, место совершения преступления
2. место преступления,
3. способ его совершения, орудие преступления
4. место преступления, само деяние и его последствия

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Что относится к объекту преступления коррупционной направленности?

1. пострадавший человек
2. вещь, которой был причинен вред
3. охраняемые уголовным правом общественные отношения
4. юридическое лицо

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Субъективная сторона преступления коррупционной направленности – это

1. внешняя сторона преступления
2. внутренняя сторона преступления
3. не признак состава преступления коррупционной направленности
4. только форма вины

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Объективная сторона преступления коррупционной направленности – это

1. внешняя сторона преступления
2. внутренняя сторона преступления
3. не признак состава преступления коррупционной направленности

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Как называется отношение субъекта преступления коррупционной направленности к деянию и наступившим последствиям?

1. вина
2. мотив
3. цель
4. деяние

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Что относится к объекту преступления коррупционной направленности?

1. потерпевший
2. предмет преступления
3. охраняемые уголовным правом общественные отношения
4. место преступления

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Что относится к обязательным признакам субъективной стороны состава преступления коррупционной направленности?

1. вина
2. орудие преступления
3. мотив
4. способ совершения преступления

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Система взглядов, принципов, идей в которых отражается отношение личности, социальных групп, общества к антикоррупционной политике – это

1. антикоррупционная идеология
2. антикоррупционная безопасность
3. антикоррупционная политика
4. антикоррупционная программа

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Официальный документ, который нормативно закрепляет принципы, задачи, меры, ожидаемые результаты реализации антикоррупционной стратегии – это

1. антикоррупционная программа
2. антикоррупционная политика
3. антикоррупционная безопасность
4. антикоррупционная идеология

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Политика, направленная на снижение коррупционной активности в обществе с целью устранения, минимизации или локализации ее причин и условий – это

1. антикоррупционная программа
2. антикоррупционная политика
3. стратегия противодействия коррупции
4. тактика противодействия коррупции

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Имеет ли право государственный гражданский служащий заниматься оплачиваемой деятельностью помимо государственной службы?

1. нет, не имеет
2. да, имеет право
3. да, имеет право с разрешения представителя нанимателя
4. правильный ответ отсутствует

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Система политико-идеологических, правовых, организационно-технических, социально-экономических, нравственных мер, способствующих предупреждению и пресечению коррупционных преступлений – это

1. антикоррупционная политика
2. антикоррупционная идеология
3. антикоррупционная программа
4. концепция противодействия коррупции

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Главное преимущество системного устранения причин коррупции – это _____, гражданское общество участвует в выработке политики и ее реализации, одно из преимуществ – надежность результатов.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Стратегия силового, преимущественно репрессивного, противодействия коррупции, для этой стратегии _____ характерна приоритетность борьбы с внешними проявлениями.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Деятельность уполномоченных органов по наблюдению за органами государственной власти, органами местного самоуправления и организациями в целях профилактики и противодействия коррупции – это антикоррупционный _____.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Эта стратегия _____ использует такие меры, как упрощение административных процедур, расширение демократических прав граждан, контроль доходов и т. д.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Письменное предупреждение о недопустимости нарушения закона, направляемое прокурором или его заместителем – это _____ о недопустимости нарушения закона.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Общественно опасные последствия, предусмотренные в ч. 1 ст. 286 УК РФ – это _____ нарушение прав и законных интересов граждан или организаций.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Совокупность мер по выявлению и устранению причин, условий и предпосылок совершения коррупционных правонарушений или по их недопущению – это _____ коррупции.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сумма денег, превышающая ___ тысяч рублей признается значительным размером взятки.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сумма денег, превышающая ___ млн. рублей признается особо крупным размером взятки.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мелкое взяточничество – это получение взятки, дача взятки лично или через посредника в размере, не превышающем ___ тысяч рублей.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Государственный гражданским служащий обязан предоставить сведения о доходах, имуществе и обязательствах имущественного характера не позднее _____ апреля года, следующего за отчетным.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Условия и обстоятельства, мотивирующие и открывающие возможность вступления в коррупционные отношения – это коррупционные _____ .

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сфера общественных отношений, характеризующаяся наличием условий и обстоятельств, благоприятствующих возникновению коррупционных отношений – это ___ коррупционного риска.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Разрешенная стоимость обычных подарков при их дарении – не более ___ тысяч рублей

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Распространение достоверных и объективных знаний о коррупции и антикоррупционной деятельности государства и общества – это антикоррупционное _____ .

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Злоупотребление публичной властью для получения выгоды в личных целях, в интересах третьих лиц или групп – это _____ .

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Ситуация, при которой возникает или может возникнуть противоречие между личной заинтересованностью и законными интересами граждан, организаций, государства и обществ в целом – это конфликт _____ .

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Один из возможных мотивов правонарушения, характеризующийся стремлением извлечь материальную или иную выгоду имущественного характера либо намерением избавиться от материальных затрат – это _____ .

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Степень отчужденности субъекта от государства, его вовлеченность в процесс незаконного обогащения путем злоупотребления должностными полномочиями – это _____ .

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Слабая защищенность ресурса и доступность его для незаконного присвоения, наличие коррупционного интереса, мотивированность к совершению коррупционного действия, потенциальный ущерб, который может быть нанесен коррупционным действием – это _____ .

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Предоставление имущества или услуг имущественного характера лицу за заключение договоров, выполнение работ, оказание оплачиваемых услуг вопреки существующим правилам их заключение – это _____ .

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Назначение услуг или предоставление ресурсов родственникам, знакомым в соответствии с принадлежностью к определенной партии, роду, религии, секте и другим группам – это _____ .

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Форма коррупции, выражающаяся в предоставлении преимуществ по признакам родства, кумовства, землячества – это _____ .

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Явление или группа явлений, порождающих коррупцию или способствующих порождению и закреплению коррупции в обществе – это коррупционный _____ .

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Возможность наступления негативных последствий для общества, государства, его органов и должностных лиц, подвергшихся коррупционному воздействию – это коррупционная _____ .

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сформировавшееся на общественном и бытовом уровне осознанное или подсознательное отрицание значимости закона – это правовой _____ .

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Получение взятки считается оконченным с момента принятия должностным лицом хотя бы _____ вознаграждения

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Предмет служебного подлога – это любые официальные _____ .

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

В _____ форме необходимо уведомить госслужащего о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

По своей сущности коррупционная сделка – это вид _____ сделки.

Правильный ответ: х

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

для оценки уровня сформированности **общепрофессиональных** компетенций
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

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

1. Тип заданий: закрытый

Вектор углового ускорения материальной точки, совершающей вращательное движение по окружности, направлен:

1. по касательной к траектории в сторону движения
2. в соответствии с правилом правого винта и совпадает с вектором угловой скорости, если скорость движения увеличивается
3. в соответствии с правилом правого винта и совпадает с направлением вектора угловой скорости, если скорость движения уменьшается

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Как изменится период колебаний груза на пружине, если массу груза увеличить в 4 раза?

1. увеличится в 4 раза.
2. увеличится в 2 раза
3. уменьшится в 2 раза.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

При расширении диаметра сплошного потока жидкости в горизонтальной трубе давление жидкости:

1. уменьшается.
2. не изменяется.
3. увеличивается.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Двухатомный газ имеет:

1. три поступательные степени свободы.
2. три поступательные и две вращательные степени свободы.
3. три поступательные и три вращательные степени свободы.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: открытый

Плотность насыщенного водяного пара при температуре 18°C равна $15,4 \text{ г/м}^3$, а при температуре точки росы 8°C - равна $8,3 \text{ г/м}^3$. Абсолютная влажность воздуха при температуре 18°C равна:

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: открытый

Энергия магнитного поля индуктивной катушки, по которой течёт ток силой 2 А, равна 6 Дж. Индуктивность катушки равна

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

Масса фотона красного света (постоянная Планка равна $6,6 \cdot 10^{-34}$ Дж·с, а скорость света в вакууме $3 \cdot 10^8$ м/с) равна:

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

Во сколько раз следует изменить температуру абсолютно чёрного тела, чтобы его интегральная лучеиспускательная способность уменьшилась в 16 раз?

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Количество вещества характеризует ...

1. объём вещества
2. температуру тела
3. массу вещества
4. число структурных единиц вещества

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Молярная масса – это ...

1. относительная масса молекулы вещества, выраженная в дальтонах
2. масса одного моль вещества, выраженная в граммах
3. относительная масса атома элемента, выраженная в дальтонах
4. масса одного моль эквивалента вещества, выраженная в граммах

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классом неорганических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс неорганического соединения	Название вещества
А. кислота	1. углекислый газ
Б. основание	2. соляная кислота
В. соль	3. гидроксид кальция
Г. оксид	4. сульфат натрия

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классом органических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс органического соединения	Название вещества
А. углеводород	1. формальдегид
Б. спирт	2. этанол
В. альдегид	3. метан
Г. карбоновая кислота	4. уксус

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

При растворении в воде кислот формируется ... характер среды.

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: открытый

При растворении в воде оснований формируется ... характер среды.

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: открытый

Масса воды (в граммах), содержащаяся в 370 г 5%-ного раствора, равна ...

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Молярная концентрация (в моль/л) раствора серной кислоты, содержащего в 500 мл 4,9г вещества, равна ...

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Использование живых организмов и биологических процессов в производстве.

1. Биотехнология
2. Генная инженерия
3. Клонирование
4. Мутация

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Изменение генотипа методом встраивания гена одного организма в геном другого организма.

1. Биотехнология
2. Генная инженерия
3. Клонирование
4. Мутации

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выбор человеком наиболее ценных для него особей животных и растений данного вида, породы или сорта для получения от них потомства с желательными свойствами – это

1. Гибридизация
2. Мутагенез
3. Искусственный отбор
4. Полиплоидия

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Сорт – это

1. Искусственно полученная популяция растений с нужными для человека признаками
2. Искусственно полученная популяция животных с нужными для человека признаками
3. Искусственно полученная популяция бактерий с нужными для человека признаками
4. Искусственно полученная популяция грибов с нужными для человека признаками

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: открытый

Способность организмов передавать свои признаки и свойства из поколения в поколение — это

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

Материальной основой (единицей) наследственности является

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: открытый

Нитевидные структуры, которые находятся в ядрах всех клеток. Они состоят из молекулы ДНК и белка. У каждого вида организмов своё определённое число и своя форма, свой набор.

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: открытый

Место в хромосоме, где расположен ген

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

При недостаточном поступлении витаминов в организм развивается авитаминоз. Это обуславливает необходимость сбалансированной диеты, включающей в себя разнообразные продукты растительного и животного происхождения. Установите соответствие между витамином и содержащими его продуктами:

1. Витамин А	А. Мясные и рыбные продукты, молоко, зерновые культуры
2. Витамин Е	Б. Печень, рыбий жир, сливочное масло
3. Витамин С	В. Растительные и животные масла, пшеница, морковь, яйца, молоко
4. Витамин В ₂	Г. Шиповник, черная смородина, лимон, капуста, картофель

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Небелковые части ферментов называют:

1. кофермент;
2. апофермент;
3. холофермент;
4. витамин.

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Понятие денатурации:

1. нарушение первичной структуры белковой молекулы
2. нарушение последовательности соединения аминокислотных остатков в полипептидной цепи
3. разрыв водородных связей
4. разрушение нативной структуры, сопровождающееся потерей биологической активности
5. белок слипается, образуя агрегаты

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Как приостановить ферментативные процессы при переработке сырья:

1. охлаждением
2. изменением рН среды
3. замораживанием
4. измельчением

5. нагреванием

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Какую биологическую роль выполняет в организме ДНК?

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

Метод обратимого осаждения белков из растворов с использованием солей щелочных металлов либо солей аммония называется.....

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

По химическому строению все ферменты принадлежат к классу

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Все пищеварительные ферменты принадлежат к одному классу в соответствии с иерархической классификацией ферментов. Напишите номер и название этого класса

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Многообразие видов растений на Земле и их приспособленность к среде обитания – результат:

1. эволюции растительного мира;
2. деятельности человека;
3. способности растений к жизни в различных средах обитания;
4. родства всех растений.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

Репродуктивные части цветка включают ...

1. околоцветник;
2. тычинки, пестик (пестики);
3. тычинки, чашечку, венчик;
4. пестик (пестики), чашечку.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Выберите двулетние растения:

1. картофель, огурец, тыква;
2. горох, капуста, томат;
3. свёкла, капуста, морковь;
4. морковь, лук, баклажан.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Клубень картофеля это видоизмененный:

1. плод;
2. стебель;
3. корень;
4. побег.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Покрытосеменные растения, имеющие зародыш семени с двумя семядолями, стержневую корневую систему, сетчатое жилкование листьев, относятся к классу

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Органоидом синтеза белка в растительной клетке является

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Отсутствие околоцветника, мелкая и сухая пыльца, пыльники тычинок на свисающих длинных нитях – результат приспособления растений к опылению с помощью

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Корневая система большинства однодольных растений

Правильный ответ: х

41. Тип задания: закрытый

Какой тип документов в программе Компас 3D предназначен для создания трехмерных изображений?

1. фрагмент
2. чертеж
3. деталь
4. спецификация

Правильный вариант ответа: х

42. Тип задания: закрытый

Чертежи, в системе КОМПАС, имеют расширение ...

1. *.cdw
2. *.frw
3. *.m3d
4. *.txt

Правильный вариант ответа: х

43. Тип задания: открытый

Пункт меню Компас 3D под названием ... содержит команду, позволяющую открыть азбуку Компас?

Правильный вариант ответа: х

44. Тип задания: открытый

Пункт меню Компас 3D под названием ... содержит команду, позволяющую изменить масштаб чертежа?

Правильный вариант ответа: х

45. Тип задания: закрытый

Для заполнения основной надписи в системе КОМПАС необходимо:

1. дважды кликнуть на основной надписи
2. выбрать Сервис-Параметры...
3. выбрать Файл-Заполнить основную надпись
4. выбрать Редактор-Заполнить основную надпись

Правильный вариант ответа: х

46. Тип задания: закрытый

Какой из пунктов меню Компас 3D содержит команду, позволяющую создать новый чертеж?

1. Файл
2. Правка
3. Сервис
4. Вставка

Правильный вариант ответа: х

47. Тип задания: открытый

Пункт меню Компас 3D под названием ... содержит команду, позволяющую создать деталь?

Правильный вариант ответа: х

48. Тип задания: открытый

Устройство под названием _____ относится к устройствам вывода графической информации.

Правильный вариант ответа: х

49. Тип заданий: закрытый

Наука о зародышевом развитии животных называется

1. зоология
2. эмбриология
3. анатомия
4. палеонтология

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

Способ питания готовыми органическими веществами за счет поедания пищи растительного или животного происхождения называется

1. гетеротрофный
2. сапрозойный
3. автотрофный
4. миксотрофный

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

К способам бесполого размножения животных относят:

1. деление

2. почкование
3. фрагментация
4. партеногенез

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

Основной таксономической единицей в систематике является реально существующая категория

1. тип
2. класс
3. род
4. вид

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Временная форма существования большинства простейших, характеризующаяся появлением у них защитной оболочки при неблагоприятных условиях, называется

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Вид симметрии, характерный для представителей типа кишечнополостных,

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Тело этих животных состоит из множества клеток, которые дифференцированы по функциям и строению, и утратили свою самостоятельность, являясь частями сложного единого организма ...

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Тип червей, которые имеют несегментированное тело с первичной полостью, заполненной полостной жидкостью, называется ...

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: закрытый

Бактерии это:

1. Микроорганизмы, не имеющие оформленного ядра
2. Относятся к эукариотам
3. Имеют ядерную оболочку
4. Имеют капсид
5. Мельчайшие, не видимые в световом микроскопе частицы

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: закрытый

Функции цитоплазматической мембраны:

1. Обеспечивает адгезию микроорганизмов
2. Не содержит дыхательные цепи
3. Не образует мезосомы

4. Является носителем генетической информации
5. Осуществляет транспорт питательных веществ в клетку

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: закрытый

Микроорганизмы одного вида или подвида, выращенные в лабораторных условиях на искусственных питательных средах:

1. чистая культура
2. смешанная культура
3. клон
4. штамм

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: закрытый

К основным группам микроорганизмов не относятся :

1. Бактерии
2. Актиномицеты
3. Микоплазмы
4. Бациллы

Правильный ответ: х

61. Тип заданий: открытый

Количество молекул АТФ, образующихся при полном аэробном окислении 1 молекулы глюкозы, составляет.....

Правильный ответ: х

62. Тип заданий: открытый

Краситель, используемый при окраске по Граму....

Правильный ответ: х

63. Тип заданий: открытый

Какую биологическую роль выполняет в организме ДНК?

Правильный ответ: х

64. Тип заданий: открытый

Бактерии, имеющие на одном или обоих концах тела пучок жгутиков, называются....

Правильный ответ: х

65. Тип заданий: закрытый

Укажите, какой фактор почвообразования оказывает на горную породу следующее действие: извлекает (ют) из горной породы элементы зольного питания; использует (ют) воду, углекислый газ; синтезирует (ют) органическое вещество

1. Высшие растений
2. Бактерии
3. Климатические факторы
4. Простейшие организмы

Правильный ответ: х

66. Тип заданий: закрытый

Укажите, характеристика какого вида почвенного плодородия представлена: плодородие, которое создается под действием только природных факторов почвообразования

1. Естественное
2. Искусственное
3. Эффективное
4. Потенциальное

Правильный ответ: х

67. Тип заданий: закрытый

Укажите, какие мероприятия характерны для рекультивации почв

1. Планировка поверхности, покрытие плодородным слоем, возобновление флоры и фауны
2. Правильное ведение севооборота, применение биологической защиты от болезней
3. Применение мелиоративных мероприятий, глубокая плоскорезная обработка, борьба с вредителями и болезнями растений

Правильный ответ: х

68. Тип заданий: закрытый

Укажите, что понимают под устойчивостью агроэкосистем

1. Способность самосохранения и саморегулирования
2. Способность производить стабильное количество урожая
3. Возможность использовать для производства различных видов продукции

Правильный ответ: х

69. Тип заданий: открытый

Укажите, как называется тип агроэкосистемы, который характеризуется неполным воспроизводством естественного плодородия, что приводит к падению его уровня

Правильный ответ: х

70. Тип заданий: открытый

Укажите, определение какого термина дано: процедура установления токсичности среды с помощью тест-объектов, сигнализирующих об опасности независимо от того, какие вещества и в каком сочетании вызывают изменения жизненно важных функций у тест-объектов

Правильный ответ: х

71. Тип заданий: открытый

Укажите, как называется органическое удобрение, изготовленное на основе культуры червей

Правильный ответ: х

72. Тип заданий: открытый

Рассчитайте максимальное суточное потребление картофеля для человека массой 80 кг при содержании нитратов 230 мг, не учитывая другие источники поступления. Для расчета принять возможное суточное потребление нитратов 3,8 мг на 1 кг веса тела. Ответ округлите до десятых

Правильный ответ: х

73. Тип заданий закрытый

100 – % воды – % сырой клетчатки – % сырой золы – % сырого протеина – % сырого жира =

1. БЭВ
2. амиды
3. витамины
4. микроэлементы

Правильный ответ: х

74. Тип заданий закрытый

1 ЭКЕ равна:

1. 10 ккал обменной энергии
2. 10 кДж обменной энергии
3. 10 МДж обменной энергии
4. 100 МДж обменной энергии

Правильный ответ: х

75. Тип заданий закрытый

На содержание жира молока в большей мере влияет следующий кормовой фактор

1. содержание сахара в корме
2. содержание структурных углеводов в корме
3. содержание жиров в корме

Правильный ответ: х

76. Тип заданий закрытый

Данная кормовая добавка является основной кальциевой подкормкой, содержащей около 37% кальция, следы фосфора, натрия, серы и др.:

1. мел
2. кормовой концентрат триптофана
3. поваренная соль

Правильный ответ: х

77. Тип заданий открытый

Остаток, получаемый после сжигания корма в муфельной печи, называется сырой.....

Правильный ответ: х

78. Тип заданий открытый

По результатам зоотехнического анализа пшеничных отрубей содержание общей влажности в них составляет 15 %, сырого протеина – 15 %, клетчатки – 10 %, сырого жира – 5 %, сырой золы – 5 %. Сколько содержится в отрубях безазотистых экстрактивных веществ%?

Правильный ответ: х

79. Тип заданий открытый

Если в 1 кг корма содержится 850 г сухого вещества, то общая влажность в этом корме составляет.....%. Ответ написать числом.

Правильный ответ: х

80. Тип заданий открытый

Какое количество сухого вещества обнаружено в сенаже люцерновом.....%. Формула расчёта %СВ (проба 100 г): %СВ = Б – Т – 3, где Б – масса навески с тарой после высушивания, г. Т – масса тары, г. Если масса навески с тарой после высушивания 91 г. Масса тары – 50 г.

Правильный ответ: х

81. Тип заданий: закрытый

Проектировщиком является

1. организация, имеющая лицензию на проектную деятельность
2. лицо, которым разрабатывается проектная документация
3. организация, которая заказывает проектную документацию

Правильный ответ: х

82. Тип заданий: закрытый

Разработка проектной документации является

1. Первым этапом проекта
2. Вторым этапом проекта
3. Последним этапом проекта

Правильный ответ: х

83. Тип заданий: закрытый

По этажности промышленные здания и сооружения подразделяют на:

1. Одноэтажные и многоэтажные
2. Одноэтажные, многоэтажные и комбинированные
3. Одноэтажные и комбинированные

Правильный ответ: х

84. Тип заданий: закрытый

Минимальное расстояние между аппаратами, а также между аппаратами и строительными элементами

1. 0,8 м
2. 0,5 м
3. 1,8 м

Правильный ответ: х

85. Тип заданий: закрытый

Аппаратурно-технологическая схема изображается:

1. Без масштаба
2. Без масштаба, но соразмерно реальным геометрическим размерам одного- двух видов технологического оборудования
3. В масштабе

Правильный ответ: х

86. Тип заданий: открытый

Производственно-хозяйственная единица, занятая производством продуктов питания и обладающая производственно-техническим организационным единством называется

.....

Правильный ответ: х

87. Тип заданий: открытый

Разрабатывает технологическую схему производства, рассчитывает и выбирает основное оборудование

Правильный ответ: х

88. Тип заданий: открытый

Первым этапом проекта является

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства РФ «О Государственной программе развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия»
2. Указ Президента РФ «О временном порядке исполнения финансовых обязательств в сфере корпоративных отношений перед некоторыми иностранными кредиторами»
3. Конституция Российской Федерации 1993 г.
4. Федеральный закон «О развитии сельского хозяйства»
5. Закон Воронежской области «О развитии сельского хозяйства на территории Воронежской области»

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Основанием ответственности за нарушение обязательства в аграрной сфере является

1. нарушение правовых актов
2. соглашение сторон
3. неудовлетворенность кредитора
4. неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видами сделок и примерами сделок

Виды сделок	Примеры сделок
А. односторонняя	1. договор о возмездном оказании услуг с участием заказчика, исполнителя и плательщика
Б. двусторонняя	2. объявление конкурса
В. многосторонняя	3. договор контрактации с участием производителя и заготовителя

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Дайте правовую характеристику договору контрактации.

1. реальный
2. консенсуальные
3. взаимный
4. возмездный

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Гражданин или юридическое лицо, обязанное по исполнению обязательства в сфере сельскохозяйственного производства совершить определенное действие или воздержаться от совершения действия – это

1. кредитор
2. должник
3. продавец
4. покупатель

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Основанием ответственности за нарушение обязательства в сфере сельскохозяйственного производства является

1. нарушение правовых актов
2. соглашение сторон
3. неудовлетворенность кредитора
4. неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Не является способом прекращения обязательства в сфере сельскохозяйственного производства

1. предоставление кредитору отступного
2. прощение долга
3. новация
4. смена собственника имущества должника

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Укажите виды сделок в зависимости от количества участвующих в сделке сторон.

1. устные и письменные
2. односторонние
3. двусторонние и многосторонние сделки
4. безвозмездные

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сделка с участием сельскохозяйственных товаропроизводителей признается недействительной с момента её _____ .

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Денежная сумма, выдаваемая одной из договаривающихся сторон (Банк «Россельхозбанк») в счет причитающихся с нее по договору платежей другой стороне («Комбайновый завод „Ростсельмаш“»), в доказательство заключения договора и в обеспечение его исполнения, носит название _____ .

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Способ обеспечения исполнения обязательств в аграрной сфере, при котором кредитору передается какая-либо имущественная ценность – это _____ .

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Размер процентов в годовом исчислении, подлежащий уплате Центральному Банку страны за кредиты, предоставленные кредитным организациям – это _____ ставка.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. По общему правилу, сделка, не соответствующая требованиям закона или иных правовых актов в сфере сельского хозяйства, является _____.

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сделка юридического лица в сфере сельского хозяйства, выходящая за пределы его правоспособности, является _____.

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. По общему правилу недействительная сделка в сфере сельского хозяйства влечет двустороннюю _____ (указать последствие)

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Реальной является сделка сельскохозяйственных товаропроизводителей момент совершения которой приурочен к передаче _____.

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Какие требования устанавливают технические регламенты?

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Перечислите, требованиям каких технических регламентов должна соответствовать молочная продукция, реализуемая на территории стран Таможенного Союза?

1. ТР ТС 033 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции"
2. ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 033 "О безопасности молока и молочной продукции"
3. ТР ТС 033 "О безопасности молока и молочной продукции"

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: открытый

_____ - нежелательный биологический агент, либо химическое соединение, смесь соединений(аллерген, канцероген, мутаген, тератоген, токсин) либо радиоактивное вещество, присутствие которых в сырье и пищевых продуктах несвойственно и может оказывать негативное воздействие на организм и, как следствие, нести угрозу для здоровья и жизни человека и попадает в организм исключительно алиментарным путём.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Перечислите, требованиям каких технических регламентов должна соответствовать мясная продукция, реализуемая на территории стран Таможенного Союза?

1. ТР ТС 034 "О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции"
2. ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 034 "О безопасности мяса и мясной продукции"

3. ТР ТС 034 "О безопасности мяса и мясной продукции"

Правильный ответ: х**21. Тип заданий: открытый**

_____ - это чужеродные вещества, не свойственные живым организмам, и потому воспринимаемые как враждебные. В ответ на их внедрение возникают разные ответные реакции: болезни, ослабление иммунитета, мутации в репродукционном аппарате, смерть. Попадают в организм из окружающей среды.

Правильный ответ: х**22. Тип заданий: закрытый**

Загрязнители, подлежащие контролю в овощах, фруктах, картофеле:

1. Токсичные элементы, антибиотики, нитрозоамины, гормональные препараты, нитриты, полихлорированные дибензодиоксины и дибензофураны
2. Пестициды, микотоксины (афлатоксины:В1, зеараленон, vomitоксин)
3. Пестициды, антибиотики, токсичные элементы, афлатоксин М1, полихлорированные бифенилы, полихлорированные дибензодиоксины и дибензофураны
4. Пестициды, нитраты, патулин

Правильный ответ: х**23. Тип заданий: открытый**

Дополните. _____ - любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций. (единственное число, именительный падеж)

Правильный ответ: х**24. Тип заданий: закрытый**

Загрязнители, подлежащие контролю в мясе и мясопродуктах:

1. Токсичные элементы, антибиотики, нитрозоамины, гормональные препараты, нитриты, полихлорированные дибензодиоксины и дибензофураны
2. Пестициды, микотоксины (афлатоксины: В1, зеараленон, vomitоксин)
3. Пестициды, антибиотики, токсичные элементы, афлатоксин М1, полихлорированные бифенилы, полихлорированные дибензодиоксины и дибензофураны
4. Пестициды, нитраты, патулин

Правильный ответ: х**25. Тип заданий: открытый**

Дополните. _____ - это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью людей, окружающей среде, а также жизни или здоровью животных и растений.

Правильный ответ: х**26. Тип заданий: закрытый**

Что относится к микробиологическим показателям безопасности

1. Бактерии группы кишечной палочки, КМАФАнМ, бактерии рода Enterococcus
2. описторхисы, клонорхисы, псевдамфисты, дифиллоботриумы
3. полихлорированные бифенилы, полициклические ароматические углеводороды

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Дополните. _____ — документ, который принят международным договором РФ и определяет обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе зданиям, строениям и сооружениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации); является особым видом законодательства. Принимается в целях: защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества; охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений; предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Основные службы, осуществляющие разработку, внедрение и контроль за исполнением законодательства, касающегося безопасности продуктов питания в РФ, - это

1. Государственная дума
2. Органы местного самоуправления
3. Россельхознадзор
4. Роспотребнадзор

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Дополните. _____ - химические средства, применяемые в сельском хозяйстве для защиты растений от различных видов вредных организмов и сорняков, а также в гигиене людей и животных

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Нормативно-правовой базой, обеспечивающей безопасность продуктов питания в Российской Федерации, является

- 1) ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», ФЗ «О защите прав потребителей»;
- 2) Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации пищевых продуктов;
- 3) СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

_____ _____ _____ - продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: закрытый

Из всех радионуклидов в пищевых продуктах нормируется содержание:

- 1) Цезия и стронция
- 2) Цезия и рубидия
- 3) Йода и стронция

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Ветеринарное законодательство Российской Федерации состоит из:

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. ФЗ РФ «О ветеринарии»
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

Ветеринарные правила разрабатывает и утверждает:

1. федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора
2. федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел
3. федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Ветеринарное законодательство Российской Федерации регулирует отношения в области ветеринарии в целях:

1. защиты животных от болезней
2. выпуска безопасной в ветеринарном отношении продукции животного происхождения
3. защиты животных от жестокого обращения
4. защиты населения от болезней, общих для человека и животных

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету, утверждается:

1. федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора
2. федеральным органом исполнительной власти, осуществляющий функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел
3. федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии
4. органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: закрытый

Перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету, утверждается:

1. федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора
2. федеральным органом исполнительной власти, осуществляющий функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел
3. федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии
4. органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: закрытый

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору ведет перечень объектов государственного надзора, которым присвоены:

1. группы риска

2. категории риска
3. степени риска
4. критерии риска

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: закрытый

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору ведет перечень объектов государственного надзора, которым присвоены:

1. группы риска
2. категории риска
3. степени риска
4. критерии риска

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: закрытый

Компонент информационной системы Россельхознадзора предназначенный для регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде:

1. Меркурий
2. Марс
3. Аргус

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

В случае выявления при проведении контрольного (надзорного) мероприятия нарушений обязательных требований контролируемым лицом орган государственного надзора выдает после оформления акта контрольного (надзорного) мероприятия контролируемому лицу или его представителю об устранении выявленных нарушений и о проведении мероприятий по их устранению.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Информация о контрольных (надзорных) мероприятиях размещается в едином контрольных (надзорных) мероприятий.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

При отсутствии решения об отнесении объектов государственного надзора к категориям риска такие объекты считаются отнесенными к категории риска.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Должностные лица, уполномоченные на осуществление государственного надзора, при исполнении служебных обязанностей имеют при себе

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Какое количество разделов включает в себя ФЗ «О ветеринарии»

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Укажите номер статьи ФЗ «О ветеринарии» название которой звучит как, «Федеральный государственный ветеринарный контроль (надзор)»

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Положение о федеральном государственном ветеринарном контроле (надзоре), утверждается Правительства Российской Федерации.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов утверждаются Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

Правильный ответ: х

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов**1. Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. При какой численности персонала создается служба охраны труда в соответствии с трудовым кодексом:

1. 25 человек
2. 50 человек
3. 75 человек
4. 00 человек

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Несчастный случай на производстве – это:

1. случай повреждения здоровья работника на территории предприятия
2. случай повреждения здоровья работника в рабочее время
3. случай повреждения здоровья работника при движении на работу на общественном транспорте по кратчайшему маршруту
4. случай воздействия на работающего опасного производственного фактора при выполнении работающими трудовых обязанностей или заданий руководителя производства

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Как классифицируется несчастный случай с работником, перевозимом транспортным средством предприятия:

1. связанный с работой
2. не связанный с работой
3. связанный с производством
4. не связанный с производством

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Куда не сообщает руководитель предприятия о несчастном случае со смертельным исходом на производстве

1. в прокуратуру
2. в Федеральную инспекцию по труду
3. в вышестоящую организацию
4. в милицию

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. При какой потере трудоспособности от несчастного случая на производстве составляется акт по форме Н-1:

1. 1 день и более
2. 2 дня и более
3. 3 дня и более
4. 4 дня и более

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Комиссия, формируемая работодателем для расследования несчастного случая на производстве, должна иметь следующий состав:

1. представители работодателя, члены профкома, инженер по охране труда при их количестве не менее 3-х человек
2. представители работодателя, члены профкома, инженер по охране труда при их количестве не менее 4-х человек
3. представители работодателя, члены профкома, инженер по охране труда при их количестве не менее 5-ти человек
4. специалист по охране труда или лицо, назначенное ответственным за организацию работы по охране труда приказом (распоряжением) работодателя, представители работодателя, представители выборного органа первичной профсоюзной организации или иного представительного органа работников, уполномоченный по охране труда.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Кто на производстве должен непосредственно разрабатывать инструкцию по охране труда:

1. инженер по охране труда
2. главный специалист
3. руководитель производственного участка
4. председатель комиссии по охране труда профсоюзного комитета

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Кто в соответствии с 12.0.004-2015 должен проводить вводный инструктаж по охране труда при приеме на работу:

1. инженер по охране труда или лицо, на которое возложены обязанности инженера по охране труда
2. главный инженер
3. работодатель
4. непосредственный руководитель работ

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. На кого Трудовым кодексом РФ возложена ответственность за состояние охраны труда на предприятии:

1. на главного специалиста
2. на работодателя
3. на инженера по охране труда
4. на председателя комиссии охраны труда профкома

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Производственный фактор называется вредным, если воздействие его на работника приводит к:

1. заболеванию
2. временному снижению трудоспособности
3. травме
4. смерти

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какой из приведенных инструктажей по охране труда не является внеплановым:

1. проводимый в результате изменения типовой инструкции
2. проводимый из-за несчастного случая
3. проводимый перед работой не по специальности
4. проводимый из-за изменения материала

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Классификация степени тяжести несчастного случая (н.с.) на производстве выполняется на основании

1. распоряжения руководителя предприятия
2. распоряжения руководителя медицинского учреждения
3. распоряжения председателя комиссии по расследованию н.с.
4. схемы, утвержденной Минздравом РФ

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В каких случаях проводят целевой инструктаж (укажите наиболее правильный ответ):

1. при направлении на разовые работы не по специальности
2. при направлении на разовые работы не по специальности или перед экскурсией
3. при направлении на разовые работы не по специальности или перед экскурсией, или при направлении на особо опасные работы, при которых требуется оформлять наряд допуск (распоряжение), или при ликвидации чрезвычайной ситуации
4. при направлении на разовые работы не по специальности или перед экскурсией, или при направлении на особо опасные работы, при которых требуется оформлять наряд допуск (распоряжение), или при ликвидации чрезвычайной ситуации, или при изменении нормативной документации

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какие несчастные случаи на производстве расследуются комиссией, возглавляемой техническим инспектором труда (укажите наиболее правильный ответ):

1. с тяжелым исходом
2. со смертельным исходом
3. групповой со смертельным исходом
4. все несчастные случаи по п.п. 1-3

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Классификация степени тяжести несчастного случая (н.с.) на производстве выполняется на основании

1. распоряжения руководителя предприятия
2. распоряжения руководителя медицинского учреждения
3. распоряжения председателя комиссии по расследованию н.с.
4. схемы, утвержденной Минздравом РФ

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Кто утверждает акт формы Н-1 о несчастном случае на производстве:

1. работодатель
2. главный специалист
3. инженер по охране труда
4. государственный инспектор по охране труда

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Кому на предприятии непосредственно должен быть подчинён инженер по охране труда:

1. главному инженеру
2. главному энергетiku
3. работодателю
4. руководителю вышестоящей организации

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что такое коэффициент частоты травматизма в общепринятом понимании?

1. Число несчастных случаев за год
2. Число несчастных случаев за год на 100 человек работающих
3. Число несчастных случаев за год на 1000 человек работающих
4. Число несчастных случаев за год на 10 000 человек

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какие факторы характеризуют микроклимат производственных помещений:

1. температура, влажность, освещение, тепловая радиация
2. температура, влажность, скорость движения воздуха, атмосферное давление, тепловая радиация
3. температура, относительная влажность, барометрическое давление
4. температура, освещенность, шум, ионизация воздуха

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Виды общей вибрации:

1. транспортная
2. технологическая
3. транспортно-технологическая
4. транспортная, технологическая, транспортно-технологическая

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. От чего зависят нормы на шум?

1. от спектрального состава шума
2. от характера выполняемой работы
3. от длительности воздействия на человека
4. от спектрального состава шума, характера выполняемой работы и длительности воздействия на человека

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В каких плоскостях нормируется вибрация?

1. в вертикальной
2. в горизонтальной
3. в вертикальной и горизонтальной
4. в вертикальной, горизонтальной и поперечной

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что такое комбинированное освещение?

1. освещение, при котором недостаточное по нормам естественное освещение дополняется искусственным
2. освещение, при котором к общему освещению добавляется местное
3. освещение, при котором используются все виды освещения
4. освещение, при котором наряду с белым светом используется свет других цветов

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какое напряжение должны иметь переносные электрические светильники в помещениях с повышенной опасностью:

1. 12 В
2. 24 В
3. до 36 В
4. не более 50 В

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Деятельность человека в производственной сфере подразделяется на:

1. физический труд
2. умственный труд
3. конвейерный труд
4. труд медицинских работников

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К химическим опасным и вредным факторам относятся:

1. мутагенные вещества
2. патогенные микроорганизмы
3. фиброгенная пыль
4. сенсибилизирующие вещества

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Величина влажности воздуха в животноводческом помещении может быть оценена показателями:

1. абсолютной влажности
2. прозрачности воздуха
3. относительной влажности
4. плотности воздуха

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классом опасности химических веществ и степенью его опасности:

1	I класс	1	Мало опасные вещества
2	II класс	2	Умеренно опасные вещества
3	III класс	3	Высоко опасные вещества
4	IV класс	4	Чрезвычайно опасные вещества

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между вредными и опасными факторами и характером их воздействия:

1	Инфразвук	1	Действует на сердечно-сосудистую систему; нервную систему; эндокринную систему; нарушение терморегуляции и обмена веществ. Местное воздействие может привести к онемению
2	Ультразвук	2	Действие приводит к перегреву тканей, воздействует на органы зрения и органы половой сферы
3	Ультрафиолетовое излучение	3	Действует на центральную нервную систему (страх, тревога, покачивание, т.д.)
4	Электромагнитные поля	4	Действуя на слизистую оболочку глаз, приводит к электроофтальмии. Может вызвать помутнение хрусталика

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке их принятия следующие нормативные акты:

1. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
2. СанПиН 1.2.2353-08
3. СанПиН 1.2.3685-21
4. СанПиН 2.1.4.2496-09

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Срок хранения акта формы Н-1 на предприятии?

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сколько лет хранится акт о профессиональном заболевании в организации?

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Трудовым кодексом РФ установлено, что нормальная продолжительность рабочего времени на предприятиях всех форм собственности не может превышать. Ответ запишите числом.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Какой инструктаж проводится с работниками после несчастного случая:

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Определить коэффициент тяжести ($K_t = D/T_{тр}$), если на предприятии произошло 10 несчастных случаев с потерей 500 дней нетрудоспособности, численность работающих 100 чел. Ответ запишите числом.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Чему будет равен коэффициент частоты травматизма ($K_{ч} = 1000T/P$), если среднесписочное годовое количество работающих 100 человек, а за год произошло 5 несчастных случаев? Ответ запишите числом.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Оценить тепловое ощущение человека, если $Q_k = 80 \text{Вт}$, $Q_{изл.} = 40 \text{Вт}$, $Q_{исп.} = 50 \text{Вт}$, а $Q_{тепл.} = 100 \text{Вт}$.:(комфорт, перегрев, переохлаждение)

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Какой инструктаж по охране на рабочем месте проводится при смене вида работ ?

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Производственный фактор, который может быть причиной резкого ухудшения здоровья?

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Условия труда по степени вредности и опасности подразделяются на оптимальные, допустимые, вредные и _____?

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Постоянное рабочее место – это место, на котором рабочий находится постоянно более _____% своего рабочего времени или более 2 часов?

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Условия труда, при которых на работника воздействуют вредные и (или) опасные производственные факторы, уровни воздействия которых не превышают уровни, установленные нормативами (гигиеническими нормативами) условий труда, а измененное функциональное состояние организма работника восстанавливается во время регламентированного отдыха или к началу следующего рабочего дня (смены) называются:

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Вредные условия труда характеризуются: наличием _____ производственных факторов, оказывающих неблагоприятное воздействие на организм

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны, которая в течение всего рабочего стажа работающего не может вызвать заболевание или отклонений в состоянии здоровья – это (указать аббревиатуру)

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Максимальное количество вредных веществ в окружающей среде, не оказывающее вредного воздействия на здоровье человека, называется предельно допустимым(-ой)... (указать аббревиатуру)

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Система анализа и оценки рабочих мест для проведения оздоровительных мероприятий, ознакомления работающих с условиями труда, сертификации производственных объектов, подтверждения или отмены права предоставления компенсаций и льгот работникам, занятым на тяжелых работах и работах с вредными и опасными условиями труда – это: специальная _____ условий труда;

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Условия воздушной среды, которые обуславливают оптимальный обмен веществ в организме человека, и при которых отсутствуют неприятные ощущения и напряженность системы терморегуляции, называют:

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В каких единицах измеряется освещенность (ответ в единственном числе в именительном падеже)

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Микроклимат производственных помещений – это _____ их внутренней среды

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Комфортное состояние жизненного пространства по показателям микроклимата и освещения достигается: соблюдением _____ требований

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Каким показателем нормируется естественное освещение (указать аббревиатуру)

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Как называются технические средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных или производственных факторов (указать аббревиатуру)

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Для защиты от ионизирующих излучений обычно применяют защитные экраны из:

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Вибрация, передающаяся через руки или ноги работающего, а также через предплечья, контактирующие с вибрирующими поверхностями, является

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Назовите единицу измерения частоты звуковых колебаний (указать сокращенное обозначение единицы измерения)

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Частота ультразвука составляет более ____ Гц.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Частота инфразвука составляет менее ____ Гц.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В течение, какого времени работодатель обязан расследовать легкий несчастный случай (указать цифрой – сколько суток)

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Как называется система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, реабилитационные и др. мероприятия (указать словосочетание в единичном числе)

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Как называется прибор для замера атмосферного давления

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Следует ли применять боронование посевов при технологии No-Till

- 1 Не следует
- 2 Обязательно в фазу кущения
- 3 Лучше по всходам
- 4 В фазу выхода в трубку

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Какие сельскохозяйственные машины используются при применении технологии No-Till?

- 1 Культиваторы
- 2 Плуги
- 3 Бороны
- 4.Специальные сеялки

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Что подразумевает технология No-Till при возделывании зерновых?

- 1 Исключение глубокой вспашки
- 2 Применение повышенных доз удобрений
- 3 Использование химических средств защиты растений
- 4 Комплексный подход, учитывающий взаимовлияние оптимальных факторов обработки почвы и возделывания растений

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Точное земледелие в своей основе использует:

- 1 макротехнологии;
- 2 нанотехнологии;
- 3 ГИС-технологии.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: открытый

Рассчитайте норму посадки картофеля (кг/га), при схеме посадки 70×25 см, средней массе клубня 55 г.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: открытый

В какой фазе следует убирать озимую пшеницу прямым комбайнированием? Ответ: в фазе

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

Оптимальный способ посева озимой пшеницы

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

Повреждения клопом вредной черепашкой зерна озимой пшеницы, приводит к снижению

Правильный ответ: х

9. Тип задания: закрытый

Что такое интернет вещей?

1. концепция вычислительной сети физических предметов («вещей»), оснащённых встроенными технологиями для взаимодействия друг с другом или с внешней средой
2. стандарт IEEE 802.15.4, определяющий физический слой и управление доступом
3. концепция средств радиочастотной идентификации RFID

Правильный вариант ответа: х

10. Тип задания: открытый

Искусственный интеллект — это комплекс технологических решений, имитирующий ... функции человека

Правильный вариант ответа: х

11. Тип задания: закрытый

Использование блокчейн-технологий позволяют?

1. достигать результаты, как минимум сопоставимые с результатами интеллектуальной деятельности человека
2. поднять конкурентоспособность
3. значительно ускорить и упростить принятия решений о финансировании и государственном субсидировании проектов АПК

Правильный вариант ответа: х

12. Тип задания: закрытый

Беспилотные летательные аппараты, или БПЛА позволяют?

1. осуществлять поиск решений без заранее заданного алгоритма
2. осуществлять защищенный от постороннего вмешательства обмен информацией
3. дистанционно контролировать состояние сельскохозяйственных полей
4. принимать своевременные управленческие решения

Правильный вариант ответа: х

13. Тип задания: открытый

Способен зависать над исследуемой территорией и создавать снимки высокого разрешения тип БПЛА

Правильный вариант ответа: х

14. Тип задания: открытый

Искусственный интеллект (ИИ) применяется в различных областях сельского хозяйства для обнаружения ... растений, классификации и идентификации сорняков?

Правильный вариант ответа: х

15. Тип задания: открытый

Технологии блокчейн обеспечивают эффективную защиту, прозрачный и защищенный от постороннего вмешательства обмен информацией

Правильный вариант ответа: х

16. Тип задания: закрытый

Комплексы автоматического распознавания изображений, позволяют обработать снимки, полученные с БПЛА и получить информацию?

1. о состоянии поля с точностью до одного всхода

2. о проблемных зонах, местах с большим количеством сорняков и так далее, и рассчитывает количество проросших растений, пропусков, а также расстояние между всходами и другие параметры посевов
3. о качестве работы сеялки или механизатора

Правильный вариант ответа: х

17. Тип заданий: закрытый

Какие из перечисленных способов приготовления кормов к скармливанию относят к биологическим?

1. предварительная очистка, мойка
2. запаривание, заваривание, сушка, обжаривание, стерилизация
3. силосование, дрожжевание, осолаживание, проращивание
4. измельчение, плющение, уплотнение смешивание

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Агрегат АЗМ-0,8 предназначен для?

1. приготовления водного раствора мелассы с карбамидом
2. приготовления заменителя молока из сухих комбикормовых смесей, обрата, биостимуляторов, растительных и животных жиров, рыбьего жира, сахара, соли, мела и других компонентов
3. одновременного измельчения соломы, сена и других грубых кормов и смешивания их при приготовлении полноценных кормосмесей
4. измельчения фуражного крупнокускового материала

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Режим сушки зерна выбирается исходя из?

1. вида культуры, назначения зерна и его исходной влажности
2. возможности высушивания зерна за один пропуск через сушилки
3. требуемой конечной влажности зерна
4. теплопроизводительности топочного агрегата

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

По какому признаку разделяют зерновые смеси триерные цилиндры?

1. по ширине
2. по длине
3. по толщине
4. по скорости вращения

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: открытый

Транспортер ТВК-80 относится к ... кормораздатчикам.

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

По какому признаку ведется разделение зерновых смесей на решетках с прямоугольными и круглыми отверстиями?

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: открытый

Отношение массы влаги, содержащейся в зерне к исходной массе зерна, выраженное в %?

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: открытый

Длительному режиму пастеризации соответствует следующий температурный режим ...- ...°С

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

Отрасль сельского хозяйства, которая занимается производством кормов, получаемых на сеянных и естественных кормовых угодьях, а также на пашне называется

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

Сельскохозяйственное угодье, природный или искусственно созданный травостой которого хорошо произрастает в условиях умеренного увлажнения, называется ...

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Свойство травянистых растений восстанавливать надземную часть после скашивания или стравливания скотом, называется

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Система мероприятий, направленная на поддержание и повышение производительности пастбищ путем чередования по годам сроков выпаса, сенокосения, кратностей выпаса, выпаса с отдыхом и обсеменением, называется ...

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

В хозяйственно-ботаническую группу разнотравья входят растения семейства:

1. мятликовые
2. ситниковые
3. бобовые
4. астровые

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Коренное улучшение отличается от поверхностного:

1. удалением камней, кочек
2. удалением старого травостоя
3. удалением пней, кустарников
4. удалением вредных и ядовитых растений

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: закрытый

Показателем вырождения травостоя является преобладание в нем:

1. корневищных трав
2. корневищно-рыхлокустовых трав
3. рыхлокустовых трав
4. плотнокустовых трав

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: закрытый

Число животных, которых можно содержать на 1 га в течение пастбищного сезона, выражает:

1. урожайность пастбища
2. продуктивность пастбища
3. ёмкость пастбища

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Движущая сила массообменных процессов.

1. Разность парциальных давлений
2. Разность температур
3. Разность концентраций распределяемого компонента
4. Разность общих давлений

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

В чем заключается процесс механической классификации смеси зернистых материалов?

1. В расसेве сыпучих продуктов на ситах, решетках и других устройствах
2. В разделении смеси твердых частиц на фракции в зависимости от скорости оседания частиц в жидкости
3. В разделении смеси твердых частиц на фракции в зависимости от скорости отстаивания частиц в воздухе

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Что такое суспензии?

1. Системы, состоящие из двух или нескольких фаз, не растворенных друг в друге
2. Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц
3. Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой
4. Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Для осуществления каких процессов используется триер?

1. Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры длиной
2. Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры плотностью
3. Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры шириной, толщиной и аэродинамическими свойствами
4. Для выделения металломагнитных примесей

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Разделение неоднородных систем под действием разности давлений перед и после фильтровальной перегородки называется процессом ...

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: закрытый

В каких процессах применяется механизм, состоящий из ножей и ножевых решеток?

1. В процессе дробления

2. В процессе истирания
3. В процессе резания

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Плотность, коэффициент кинематической вязкости, коэффициент динамической вязкости, теплоемкость, теплопроводность относятся к ... свойствам продуктов.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Аппараты: отстойная центрифуга; циклон; фильтр; тарельчатый сепаратор; гидроциклон – применяются для процессов ... неоднородных смесей:

Правильный ответ: х

41. Тип заданий закрытый

На содержание белка в молоке в большей мере влияет следующий кормовой фактор

1. содержание сахара в корме и достаточное количество фракции НРП
2. содержание структурных углеводов в корме
3. содержание жиров в корме

Правильный ответ: х

42. Тип заданий закрытый

В мировой практике считается, что в структуре затрат на формирование продуктивности животных:

1. на долю кормления приходится 59%, селекции — 24%, условий содержания и технологии — 17%
2. на долю кормления приходится 17%, селекции — 24%, условий содержания и технологии — 59%
3. на долю кормления приходится 24%, селекции — 59%, условий содержания и технологии — 17%

Правильный ответ: х

43. Тип заданий закрытый

Укажите цепочку, в которой растительные корма выстроены по мере увеличения их питательности

1. силос - сенаж - сено - травяная мука - зерно
2. зерно - трава - сенаж - сено - травяная мука
3. травяная мука - силос - сенаж - зерно - сено

Правильный ответ: х

44. Тип заданий закрытый

Сложная однородная смесь различных кормовых средств, полностью удовлетворяющая потребность животного в питательных и биологически активных веществах без дополнительного скармливания каких-либо кормов

1. премикс
2. полнорационный комбикорм
3. комбикорм-концентрат

Правильный ответ: х

45. Тип заданий открытый

Какое количество молока будет получено из 1 кг сухого вещества рациона.....кг, если от коровы получено 34,5 кг/гол/сут молока, с рационом потреблено 25 кг сухого вещества. Ответ округлите до сотых.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий открытый

При молочной продуктивности коровы 34,3 кг/гол/сут и стоимости рациона 456,54 рублей. Себестоимость 1 кг молока составит рубля. Ответ округлить до десятых.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий открытый

Дойной корове живой массой 600 кг, суточным удоем 32 кг требуется в сутки 24,9 ЭКЕ. В структуре рациона на сочные корма приходится 55%. Какое количество энергии ЭКЕ должна употребить корова с сочными кормами? Ответ округлить до десятых.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий открытый

Корова с силосом кукурузным должна потребить 6,8 ЭКЕ. Какое количество силоса съест корова кг, если питательность 1 кг силоса 0,23 ЭКЕ. Ответ округлить до десятых.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

Оператором специальной информационной системы «Меркурий» является:

1. Минсельхоз РФ
2. Россельхознадзор
3. Роспотребнадзор

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

Разработчиком специальной информационной системы «Меркурий» является:

1. ФГБУ «ВНИИЗЖ»
2. ФГБУ «ВГНКИ»
3. ФГБУ «ВНИИКР»

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

Какая дата является началом использования специальной информационной системы «Меркурий»?

1. 1 января 2010 года
2. 1 января 2018 года
3. 1 января 2005 года

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

Для сотрудников ветеринарной службы и сотрудников Россельхознадзора доступ к компоненту «Меркурий» предоставляется путем:

1. подачи письменного заявления
2. подачи электронной заявки
3. подачи заявления в ТУ Россельхознадзора

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

В случае, если ВСД оформлен в электронной форме, лица, уполномоченные на проведение в Российской Федерации ветеринарного контроля (надзора), не вправе требовать от владельца (перевозчика) подконтрольного товара предъявления ВСД на

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

При оформлении ВСД на животных они действительны в течение дней до даты перевозки и до окончания перевозки и/или реализации животных (укажите цифру).

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

При перевозке животных в количестве до 5 голов перечень с указанием клички и (или) номера, а также пола, породы, возраста, приводится в соответствующей таблице ВСД или в графе

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Специалисты в области ветеринарии, являющиеся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, могут проводить оформление ВСД на любые товары.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Плохая тепло- и теплопроводность зерновой массы может задерживаться и приводить к ... зерновой массы.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: закрытый

Хранение продукции в охлажденном состоянии, при пониженных температурах, близких к 0 С, называется:

1. Криоанабиоз;
2. Осмоанабиоз;
3. Термоанабиоз;
4. Психроанабиоз.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: закрытый

К обязательным показателям качества, определяемых у любых культур, у партий различного целевого назначения, на всех этапах работы с зерном относят:

1. Натуру, количество и качество клейковины, стекловидность, массовую долю белка;
2. Признаки свежести, влажность, засоренность, зараженность;
3. Полный химический состав зерна, остаточное количество пестицидов;
4. Число падения, степень повреждения зерна клопом черепашкой, типовой состав.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: закрытый

Какие виды консервов относят к овощным натуральным?

1. Икра овощная;
2. Кукуруза сахарная;
3. Томатная паста;
4. Сухое картофельное пюре.

Правильный ответ: х

61. Тип заданий: открытый

Произвести расчет зачетного веса партии озимой мягкой пшеницы в количестве 1000 т со следующими показателями качества: влажность – 16,5 %, сорная примесь – 4 %.

Правильный ответ: х

62. Тип заданий: открытый

Определите количество картофеля в одной секции хранилища (размер секции 6×6 м, высота загрузки – 4 м):

$$m = S \times h \times \rho,$$

где m – масса картофеля в секции, т;

S – площадь, занятая под хранение картофеля, m^2 ;

h – высота насыпи картофеля, м;

ρ – насыпная плотность картофеля, t/m^3 . $\rho = 0,65 t/m^3$

Результат округлите до целого числа.

Правильный ответ: х

63. Тип заданий: закрытый

Определите правильную последовательность выделения проб для определения качества хранящегося в складе зерна:

1. точечная – объединенная – средняя;
2. точечная – средняя;
3. точечная – средняя – объединенная;
4. средняя – объединенная.

Правильный ответ: х

64. Тип заданий: открытый

Зерноочистительная машина, предназначенная для выделения из зерновой массы длинных и коротких примесей на зерноперерабатывающих и хлебоприемных предприятиях, называется –

Правильный ответ: х

ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

1. Тип заданий: закрытый

Количество вещества характеризует ...

1. температуру тела
2. объём вещества
3. число структурных единиц вещества
4. массу вещества

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Молярная масса – это ...

1. относительная масса молекулы вещества, выраженная в дальтонах
2. масса одного моль эквивалента вещества, выраженная в граммах
3. относительная масса атома элемента, выраженная в дальтонах
4. масса одного моль вещества, выраженная в граммах

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классом неорганических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс неорганического соединения	Название вещества
А. кислота	1. соляная кислота
Б. основание	2. углекислый газ
В. соль	3. гидроксид кальция
Г. оксид	4. сульфат натрия

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классом неорганических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс неорганического соединения	Название вещества
А. двухосновная кислота	1. гидрокарбонат натрия
Б. щелочь	2. жженая известь
В. кислая соль	3. серная кислота
Г. основной оксид	4. гидроксид калия

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классом органических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс органического соединения	Название вещества
А. углеводород	1. метан
Б. спирт	2. этанол
В. альдегид	3. формальдегид
Г. карбоновая кислота	4. уксус

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классом органических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс органического соединения	Название вещества
А. многоатомный спирт	1. глицерин
Б. кетон	2. глицин
В. аминокислота	3. альбумин
Г. белок	4. ацетон

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Только электролиты расположены в ряду:

1. кислород, соляная кислота, ртуть, вода
2. хлорид натрия, фосфорная кислота, гидроксид цинка, щелочь
3. хлор, водород, серная кислота, алмаз
4. карбонат натрия, оксид кремния, уголь, железо

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Отличительным свойством всех кислот является:

1. образование катионов водорода при диссоциации
2. способность взаимодействовать с любыми оксидами
3. способность образовывать катионы металла при диссоциации
4. высокая растворимость в воде и сильноокислая реакция среды раствора

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Только щёлочи расположены в ряду ...

1. гидроксид алюминия, гидроксид меди (II), гидроксид лития
2. гидроксид цезия, гидроксид железа (II), гидроксид цинка
3. гидроксид калия, гидроксид бария, гидроксид натрия
4. гидроксид калия, гидроксид олова (II), гидроксид хрома (III)

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Только средние соли расположены в ряду ...

1. кислород, соляная кислота, ртуть, вода
2. хлорид натрия, фосфат калия, хлорид цинка, карбонат натрия
3. хлор, водород, серная кислота, алмаз
4. карбонат натрия, оксид кремния, уголь, железо

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Только неметаллы расположены в ряду:

1. кислород, хлор, сера, уголь
2. хлорид натрия, фосфат калия, хлорид цинка, карбонат натрия
3. хлор, водород, серная кислота, алмаз
4. медь, ртуть, кальций, железо

Правильный ответ: 1.

12. Тип заданий: закрытый

Только металлы расположены в ряду:

1. кислород, хлор, сера, уголь
2. хлорид натрия, фосфат калия, хлорид цинка, карбонат натрия
3. хлор, водород, серная кислота, алмаз

4. медь, ртуть, кальций, железо

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Сложными веществами являются:

1. кислород
2. фосфат калия
3. водород
4. медь
5. вода
6. мел

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

К простым веществам относятся:

1. кислород
2. фосфат калия
3. водород
4. медь
5. вода
6. мел

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите факторы, влияющие на скорость химической реакции:

1. температура
2. окраска веществ
3. концентрация
4. давление газов

Правильные ответы: х

16. Тип заданий: закрытый

Степень окисления – это...

1. заряд иона в растворе
2. условный заряд атома
3. число отданных атомом электронов
4. число образованных химических связей

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Комплексообразователь – это ...

1. атом, входящий в состав лиганда
2. атом внешней сферы комплекса
3. центральный атом координационной сферы комплекса

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Какие вещества относятся к углеводам?

1. глюкоза
2. тристеарат глицерина
3. сахароза
4. целлюлоза

5. фенилаланин

Правильные ответы: х

19. Тип заданий: закрытый

При полном гидролизе крахмала и клетчатки образуется:

1. глюкоза
2. тристеарат глицерина
3. декстрин
4. целлюлоза

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Какие структурные элементы входят в состав молекул жиров?

1. аминокислоты
2. высшие карбоновые кислоты
3. глицерин
4. глюкоза

Правильные ответы: х

21. Тип заданий: закрытый

Укажите твердый жир:

1. декстрин
2. тристеарат глицерина
3. триолеат глицерина
4. целлюлоза

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Укажите жидкий жир:

1. декстрин
2. тристеарат глицерина
3. триолеат глицерина
4. целлюлоза

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Какие функциональные группы образуют пептидную связь в белках?

1. аминогруппа
2. карбонильная группа
3. гидроксильная группа
4. нитрогруппа
5. карбоксильная группа

Правильные ответы: х

24. Тип заданий: закрытый

В основе получения маргарина лежит реакция:

1. этерификации
2. образования пептидов
3. нейтрализации
4. гидрирования масел

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Качественной реакцией на белок не является:

1. реакция серебряного зеркала
2. нингидринная реакция
3. ксантопротеиновая реакция
4. биуретовая реакция

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Этиловый спирт образует сложные эфиры, вступая в реакцию с веществами:

1. этан
2. уксусная кислота
3. пальмитиновая кислота
4. формальдегид

Правильные ответы: х

27. Тип заданий: закрытый

В молоке млекопитающих содержатся:

1. молочная кислота
2. лактоза
3. ацетон
4. формальдегид

Правильные ответы: х

28. Тип заданий: закрытый

При окислении альдегида образуется вещество, относящееся к классу соединений:

1. углеводород
2. спирт
3. карбоновая кислота
4. амин

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Крахмал состоит из остатков

1. этилена
2. уксусной кислоты
3. глицерина
4. глюкозы

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Кетон или альдегид образуется при окислении вещества, относящегося к классу соединений:

1. углеводорода
2. спирта
3. карбоновой кислоты
4. амина

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

При растворении в воде кислот формируется ... характер среды.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

При растворении в воде оснований формируется ... характер среды.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

При растворении в воде солей слабых кислот и сильных оснований в результате гидролиза формируется ... характер среды.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

При растворении в воде солей слабых оснований и сильных кислот в результате гидролиза формируется ... характер среды.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Массовая доля (в %) 12 г вещества в растворе массой 260 г составляет ...

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Массовая доля (в %) 65 г вещества в растворе массой 360 г составляет ...

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Массовая доля (в %) 5 г вещества в растворе массой 600 г составляет ...

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Масса воды (в граммах), содержащаяся в 630 г 10%-ного раствора, равна ...

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Молярная концентрация (в моль/л) раствора серной кислоты, содержащего в 1,50 л 22,05г вещества, равна ...

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Молярная концентрация (в моль/л) раствора азотной кислоты, содержащего в 1,0 л 6,3г вещества, равна ...

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Молярная концентрация (в моль/л) раствора гидроксида натрия, содержащего в 200 мл 4 г вещества, равна ...

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Молярная концентрация (в моль/л) раствора карбоната натрия, содержащего в 200 мл 1,06г вещества, равна ...

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Вычислите количество вещества (в молях), содержащееся в 180 г мочевины $(\text{NH}_2)_2\text{CO}$: ...

Правильный ответ: x

44. Тип заданий: открытый

Вычислите молярную массу (в г/моль) глюкозы $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$: ...

Правильный ответ: x

45. Тип заданий: открытый

Вычислите молярную массу (в г/моль) кристаллогидрата сульфата натрия (глауберовой соли) $\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$: ...

Правильный ответ: x

46. Тип заданий: открытый

Вычислите количество вещества (в молях), содержащееся в 171 г сахарозы $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$: ...

Правильный ответ: x

47. Тип заданий: открытый

К суспензиям можно отнести смеси, в которых агрегатное состояние дисперсной фазы ..., а дисперсионной среды ...

Правильный ответ: x

48. Тип заданий: открытый

К эмульсиям можно отнести смеси, в которых агрегатное состояние дисперсной фазы и дисперсионной среды ...

Правильный ответ: x

49. Тип заданий: открытый

Координационное число в соединении хлорид гексаакваалюминия равно ...

Правильный ответ: x

50. Тип заданий: открытый

Укажите значения степени окисления марганца в соединениях: оксид марганца (II), оксид марганца (IV), перманганат калия: ...

Правильный ответ: x

51. Тип заданий: открытый

Соли уксусной кислоты называются...

Правильный ответ: x

52. Тип заданий: открытый

В ряду алканов гексан имеет порядковый номер ...

Правильный ответ: x

53. Тип заданий: открытый

Щелочной гидролиз жиров называют ...

Правильный ответ: x

54. Тип заданий: открытый

Взаимодействие жиров и воды называют ...

Правильный ответ: x

55. Тип заданий: открытый

Молекула пентана содержит ... атомов углерода

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Изопропанол относится к классу органических веществ, который называют ... (*ответ во множественном числе*).

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Этаналь – это вещество, относящееся к классу соединений ... (*ответ во множественном числе*).

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Этиленгликоль $\text{CH}_2\text{OH} - \text{CH}_2\text{OH}$ имеет научное название:

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Реакция гидрирования – это взаимодействие непредельного вещества с

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Реакция галогенирования – это взаимодействие углеводорода с

Правильный ответ: х

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности**1. Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Макроэкономика изучает экономику на уровне:

1. региона
2. национального хозяйства
3. фирмы
4. мирового хозяйства

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Микроэкономика изучает экономику на уровне:

1. отдельного субъекта
2. государства
3. региона
4. иностранных государств

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Фундаментальная проблема, с которой сталкиваются все экономические системы:

1. распределение
2. производство
3. ограниченность ресурсов
4. потребление

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основным субъектом микроэкономики не является:

1. фирма
2. государство
3. домашнее хозяйство
4. коммерческий банк

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Максимальная отдача от каждой единицы ресурсов это:

1. экономический рост
2. экономическая эффективность
3. справедливое распределение
4. закон возрастания предельной производительности ресурсов

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Бюджетная система – это:

1. деятельность органов власти по составлению проекта, рассмотрению, утверждению и исполнению бюджета
2. организационные принципы построения бюджетной системы
3. совокупность действующих на территории страны бюджетов
4. совокупность юридических норм, определяющих бюджетный процесс

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В условиях монополистической конкуренции:

1. отдельная фирма контролирует весь рынок
2. отдельная фирма никак не может влиять на цену товара
3. существует только ценовая конкуренция
4. отдельная фирма может контролировать сегмент рынка

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К средствам ведения ценовой конкуренции относится:

1. лидерство в ценах
2. реклама
3. демпинг
4. послепродажный сервис

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Инфляционные процессы проявляются в росте:

1. цен на отечественные товары
2. цен на импортные товары
3. цен на товары длительного пользования
4. общего уровня цен

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Налоги выполняют функции:

1. монетарную
2. фискальную
3. экономическую
4. сберегательную

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Цель введения налогов в современном обществе — это:

1. покрытие государственных расходов
2. реализация целей политики государства
3. только регулирование экономических процессов в обществе
4. исключительно содержание аппарата государственной власти и бюджетной сферы

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. К какому виду деятельности относится выбытие денежных средств в связи с погашением процентов по полученным организацией кредитам и займам:

1. к текущей деятельности
2. к финансовой деятельности
3. к инвестиционной деятельности

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Дефицит семейного бюджета наблюдается когда:

1. доходы превышают расходы
2. сбережения превышают расходы
3. расходы превышают доходы
4. расходы превышают сбережения

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Нормой сбережения называется:

1. разница между доходами и расходами
2. отношение доходов к расходам
3. отношение ежемесячного дохода к накопленным сбережениям
4. доля доходов, которую семья откладывает на будущее

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В основе банковского кредитования не используется принцип:

1. срочности
2. платности
3. безопасности
4. обеспеченности

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Отношение прибыли от продаж к выручке от реализации это:

1. рентабельность продукции
2. рентабельность капитала
3. рентабельность оборотных активов
4. рентабельность продаж

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Стоимость денежной единицы одной страны, выраженная в денежных единицах другой страны – это:

1. кросс-курс
2. валютный паритет
3. валютный курс
4. валюта

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. К бартерным относятся сделки:

1. связанные с использованием денег
2. не связанные с использованием денежных средств
3. связанные с продажей экспортеру устаревшей модели в зачет поставки новой продукции
4. связанные с переработкой сырья на предприятиях

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что из перечисленного не относится к признакам рыночной экономики:

1. централизованное планирование
2. получение пенсионерами пенсий
3. свобода предпринимательского выбора
4. частная собственность

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Если исследуется экономика в целом, то это анализ:

1. макроэкономический
2. микроэкономический
3. нормативный
4. позитивный

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Ситуация, когда ресурсов недостаточно, чтобы удовлетворить потребности людей:

1. безграничность ресурсов
2. свобода ресурсов
3. ограниченность ресурсов
4. экономия ресурсов

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основными характеристиками риска являются:

1. возможность определения вероятности исходов
2. вероятность возникновения убытков
3. вероятность получения дополнительной прибыли
4. отсутствие альтернативных решений и вариантов выбора

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Минимальная заработная плата представляет собой:

1. оплату труда в виде минимальной месячной ставки или почасовой оплат
2. минимальную прибыль предпринимателя
3. рост дифференциации доходов
4. порог бедности

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Рабочая сила – это:

1. численность персонала
2. количество людей, пригодных для работы
3. все трудоспособное население
4. профсоюзное движение

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Вид конкурентной борьбы посредством изменения цен на продукцию называется:

1. ценовой конкуренцией
2. неценовой конкуренцией

3. манипулированием ценами
4. ценовой дискриминацией

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. При принятии решения о внедрении энергосберегающих технологий на предприятии цена выполняет функцию:

1. стимулирующую
2. учетно-измерительную функцию
3. распределительную
4. функцию баланса спроса и предложения

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Для сдельной формы оплаты труда характерна оплата труда в соответствии:

1. количеством отработанного времени
2. качеством оказанных услуг
3. количеством изготовленной продукцией
4. должностным окладом

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Затраты на повышение качества продукции оправданы, если это ведет к:

1. снижению доли рынка
2. росту себестоимости
3. росту фондоемкости продукции
4. к росту продаж

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Показатели рентабельности характеризуют:

1. способность фирмы своевременно погашать текущую задолженность
2. использование заемных средств с точки зрения устойчивости финансовых позиций фирмы
3. степень эффективности использования капиталовложений с точки зрения производства и реализации продукции
4. достигаемый фирмой уровень отдачи на вложенный капитал

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Точка безубыточности определяет:

1. максимально допустимый объем выпуска продукции, при котором происходит снижение затрат
2. объем выпуска продукции, при котором выручка покрывает затраты
3. отношение прибыли от продаж к себестоимости продукции)
4. отношение себестоимости продукции к прибыли от продаж

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Впервые закон денежного обращения вывел и ввел в научный оборот _____ (введите пропущенное слово в именительном падеже).

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Государство, коллектив, отдельные граждане это _____ собственности (вставьте пропущенное слово в именительном падеже):

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Ключевой проблемой экономики, наряду с проблемой безграничности потребностей является проблема _____ (введите пропущенное слово в именительном падеже).

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ поступления преобладают в доходах федерального бюджета.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Монополистическая конкуренция представляет собой такой тип рынка, где достаточно большое количество фирм предлагает ___ продукт (введите пропущенное слово в именительном падеже).

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Безработица, связанная со структурными сдвигами в производстве, изменяющими структуру спроса на рабочую силу, называется _____.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Фактический уровень безработицы составляет 8 %, естественный – 3 %, коэффициент Оукена – 2,5. Потенциальный ВВП составляет 50 трлн. руб. Потери ВВП в % составят _____ (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка).

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ снижение общего уровня цен.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ замедление общего уровня цен.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Если номинальный ВВП увеличился на 10%, а реальный ВВП на 2%, то уровень инфляции составил _____ %.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Фискальная политика осуществляется преимущественно _____ страны.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Инструменты _____ политики – государственные расходы и налоги.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Чем выше уровень концентрации производства определенного товара в рамках ТНК, тем _____ объем ее экспорта прямых инвестиций:

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это непрерывно возобновляющийся процесс производства

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Экономическая школа, которая источником богатства считала торговлю - это _____.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это средство для удовлетворения потребностей

Правильный ответ: Благо

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Величина располагаемого дохода 320 тыс. Сбережения составляют 64 тыс. Средняя склонность к сбережению (APS) составляет? (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка).

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Оборудование относится к _____ капиталу.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Стоимость станка 2000 руб., нормативный срок службы – 10 лет. Тогда величина амортизационных отчислений, которые накопятся через 3 года составит _____ руб.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Издержки упущенных возможностей – это _____ издержки.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Текущая доходность облигации при текущей цене равной в 80000 руб. и купонном доходе 20000 руб. равна _____%.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ акция – это ценная бумага, закрепляющая права ее владельца на получение части прибыли акционерного общества в виде дивидендов.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Монополистические объединения на основе совместной собственности – это _____.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Реальный годовой объем производства составляет 640 млрд. руб., а скорость обращения денег равна 4. В этом случае масса реальных денег в экономике достигнет величины (в млрд. руб.)

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – комплекс мер воздействия государства на экономическую конъюнктуру посредством изменения объема государственных расходов и налогов.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В экономической политике реализуется _____ подход.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Норма обязательных резервов равна 5%. Коэффициент депонирования (отношение наличность/депозиты) – 60% объема депозитов. Сумма обязательных резервов – 90 млрд руб. Определите объем денежной массы в обороте (сумму депозитов и наличных денег).

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Арендная плата в месяц земельного участка составляет 500 ден. ед. Годовая ставка процента составляет 20%. Определить капитальную цену земельного участка.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Доход физического лица – налогового нерезидента РФ, полученный в виде дивидендов от участия в российских компаниях, облагается НДФЛ по ставке ____%.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это совокупность социально-экономических отношений в сфере обмена, посредством которых реализуются товары и услуги.

Правильный ответ: х

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

1. Тип заданий: открытый

... - это процесс создания оптимальных условий для удовлетворения информационных потребностей на основе формирования и использования информационных ресурсов

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: открытый

Совокупность средств и методов организации сбора, передачи, хранения и обработки информации, используемых для решения задач информационного обеспечения пользователей называется

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: открытый

Совокупность однородных операций, определенным образом воздействующих на информацию называется

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: открытый.

... - это последовательность действий, обеспечивающая получение требуемого результата

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: открытый

... - это упорядоченный набор действий, описанный на понятном для ЭВМ языке

Правильный ответ: х

6. Тип заданий открытый

... - это совокупность программ, обеспечивающих управление компонентами компьютерной системы

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

К инструментальному программному обеспечению относятся:

1. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и трансляторы, преобразующие программы в язык машинных кодов
2. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и интерпретаторы, преобразующие программы в язык машинных кодов
3. системы программирования, используемые для разработки новых программ, и компиляторы, преобразующие программы в язык машинных кодов
4. системы программирования, используемые для разработки новых программ

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

Совокупность программ, обеспечивающих решение прикладных задач пользователя называется

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

Программа, обеспечивающая взаимодействие операционной системы с устройствами ЭВМ называется

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: открытый

Организованная структура, предназначенная для хранения и обработки взаимосвязанной информации, называется

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: открытый

... - это энергонезависимая память, в которой хранятся неизменяемые данные

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: открытый

... - это энергозависимая память, в которой временно хранится информация, необходимая в данный момент времени компьютеру и пользователю

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Энергонезависимая память для длительного хранения больших объемов информации называется

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

К устройствам ввода информации относятся:

1. клавиатура, мышь, сканер
2. клавиатура, плоттер, сканер
3. клавиатура, плоттер, клавиатура
4. клавиатура, сканер, монитор

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый.

К устройствам вывода информации относятся:

1. принтер, плоттер, монитор
2. принтер, плоттер, сканер
3. принтер, плоттер, клавиатура
4. мышь, сканер, монитор

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Поименованная область на носителе информации, содержащая однородную информацию, называется

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

... - это программно-управляемое устройство обработки информации

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый.

Показатель, отражающий количество элементарных операций, которые процессор выполняет в одну секунду, называется.....

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Разрядность процессора характеризует:

1. количество двоичных разрядов информации, которое обрабатывается (или передается) за один такт
2. количество восьмиричных разрядов информации, которое обрабатывается (или передается) за один такт
3. количество двоичных разрядов информации, которое обрабатывается (или передается) за одну секунду
4. количество восьмиричных разрядов информации, которое обрабатывается (или передается) за одну секунду

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Сколько байт содержится в 1 килобайте?

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Укажите формулу, которая содержит как абсолютный, так и относительный адрес ячейки:

1. $\$A\$1*C1$
2. $\$A\$1*\$C\1
3. $A1*C1$
4. $A\$1*\$C1$

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

... - это программно-аппаратный комплекс организационных и технологических решений, позволяющих формировать среду эффективного цифрового взаимодействия субъектов, интегрированных в единое информационное пространство

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Ячейки, участвующие в расчетах, не могут содержать информацию в формате:

1. текстовом
2. числовом
3. денежном
4. даты

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Как правильно обновить сводную таблицу при изменении данных в исходной таблице, на основании которой построена сводная таблица?

1. выделить сводную таблицу и выполнить команду Обновить
2. заново создать сводную таблицу
3. выделить сводную таблицу и нажать клавишу клавиатуры F1
4. ничего делать не надо, сводная таблица обновится автоматически

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Базовым элементом компьютерной презентации является:

1. слайд
2. видеоряд
3. кадр
4. плакат

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

... - это средства и методы обработки структурированных и неструктурированных данных большого объема

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

... - это информационные технологии, основанные на применении искусственных нейронных сетей называются

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Искусственный интеллект – это

1. способность компьютерных систем выполнять творческие и интеллектуальные функции, которые традиционно считаются человеческими
2. способность компьютерных систем решать нестандартные вычислительные задачи
3. способность компьютерных систем накапливать разнородные знания
4. способность компьютерных систем выбирать оптимальные методы решения стандартных и нестандартных вычислительных задач

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Чтобы убрать нумерацию первых страниц в документе MS Word необходимо активировать инструмент

1. Особый колонтитул для первой страницы
2. Настройка подложка
3. Разрыв страницы
4. Настраиваемые поля

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Программа позволяет в комплексе автоматизировать задачи оперативного и управленческого учета, анализа и планирования торговых операций, обеспечивая тем самым эффективное управление современным торговым предприятием

1. 1С: Управление торговлей 8
2. 1С: Розница
3. 1С: Касса
4. 1С: Управление нашей фирмой

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

... - это технологии создания устройств, основанных на квантовых принципах

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Система компьютерных сетей и интегрированных в них производственных объектов с возможностью удаленного управления ими в автоматизированном режиме называется

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

... - это сеть передачи данных между объектами, оснащёнными средствами взаимодействия друг с другом или с внешней средой

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

В MS PowerPoint клавиша F5 запускает действие:

1. начать показ презентации
2. открыть презентацию
3. сохранить презентацию как набор изображений
4. перейти к следующему слайду

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Созданный с помощью технического и программного обеспечения виртуальный мир, передаваемый человеку через его ощущения – это:

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Программируемый исполнительный механизм, обладающий определенной степенью автономности и способный перемещаться во внешней среде с целью выполнения определенного круга задач, – это

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Дан фрагмент электронной таблицы MS Excel. Из ячейки B3 в ячейку A4 была скопирована формула. При копировании адреса ячеек в формуле автоматически изменились. Каким стало числовое значение формулы в ячейке A4?

	A	B	C	D	E
1	1	10	100	1000	10000
2	2	20	200	2000	20000
3	3	=C2 + D\$3	300	3000	30000
4		40	400	4000	40000

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Защита компьютеров, сетей, программных приложений, критически важных систем и данных от потенциальных цифровых угроз называется

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Преступная деятельность, в рамках которой используются либо атакуются компьютер, компьютерная сеть или сетевое устройство – это

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Сфера цифровой экономики, которая включает в себя все финансовые и торговые транзакции, осуществляемые при помощи компьютерных сетей, называется:

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Векторным графическим редактором является:

1. Corel Draw
2. MS Word
3. MS Excel

4. Paint

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Элементарным объектом, используемым в векторном графическом редакторе, является:

1. объект (линия, круг и т.д.)
2. точка экрана (пиксель)
3. палитра цветов
4. знакоместо (символ)

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Элементарным объектом, используемым в растровом графическом редакторе, является, является

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый.

Растровым графическим редактором является

1. Paint
2. Adobe Photoshop
3. Corel Draw
4. Paint

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: закрытый

К форматам файлов растровых изображений относятся:

1. PNG, JPEG, GIF
2. RAW, TIFF, ZIP
3. JPEG, GIF, MPG2
4. PNG, JPEG, MP4

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: закрытый.

Программой демонстрационной графики является:

1. Power Point
2. Adobe Photoshop
3. Corel Draw
4. Word

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: закрытый

Видеофайлы могут иметь расширения:

1. AVI, MP4, MKV
2. JPEG, BMP, GIF
3. CDR, WMF, AVI
4. AVI, MP3, WMA

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: закрытый

Звуковые файлы могут иметь расширение:

1. MP3, WMA
2. GIF, BMP
3. JPEG, MP4

4. AVI, MP4

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Программа, предназначенная для обработки электронных таблиц называется

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый.

Какая из перечисленных программ является табличным процессором?

1. Excel
2. Power Point
3. Word
4. Paint

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

К программам работы с текстом относятся:

1. Блокнот, Word
2. Word, Excel
3. Excel, Power Point
4. Блокнот, Power Point

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

Расширениями файлов, созданных в текстовых редакторах, являются:

1. doc, docx, txt
2. docx, xlsx, pptx
3. txt, bmp, jpeg
4. doc, docx, pptx

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: закрытый

Совокупность языковых и программных средств, предназначенных для создания, ведения, поддержки баз данных и обеспечения доступа к ним, называется:

1. системой управления базами данных
2. системой программирования
3. системой поддержки баз данных
5. системой управления данными

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: закрытый

В качестве примера системы управления базами данных можно привести:

1. Access
2. Corel Draw
3. Excel
4. Power Point

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: закрытый

Проводник Windows предназначен:

1. для организации доступа пользователя к файлам в операционной системе MS Windows
2. для кодирования и декодирования информации в операционной системе MS Windows
3. для создания текстовых и графических файлов в операционной системе MS Windows

4. для организации хранения файлов в операционной системе MS Windows

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый.

Инструмент Windows, предназначенный для временного хранения удаленной информации с возможностью последующего восстановления файлов и папок, называется

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый.

Имя файла отделяется от расширения с помощью.....

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: закрытый

К программам распознавания символов относят:

1. ABBYY FineReader
2. Power Point
3. Adobe Photoshop
4. Access

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

... - это элемент графического интерфейса, представляющий собой список команд, вызываемый пользователем для выбора необходимого действия над выбранным объектом

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

... - это область оперативной памяти для временного хранения информации

Правильный ответ: х

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

для оценки уровня сформированности **профессиональных** компетенций
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства**1. Тип заданий: закрытый**

Лучшие предшественники озимых культур

1. просо и ячмень
2. бахчевые культуры
3. пар, многолетние травы

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Предпосевная обработка семян включает:

1. воздушно-тепловой обогрев и протравливание
2. воздушно-тепловой обогрев и сортировку
3. очистку семян и калибровку

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Сроки посева озимых

1. рано весной при прогреве почвы до +5°
2. поздно весной при прогреве почвы более 10°С
3. в конце лета и в начале осени за 50-60 дней до морозов

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Послепосевное прикатывание озимых на рыхлых почвах способствует

1. задержке появления всходов
2. дружному появлению всходов и хорошему кущению
3. уничтожению сорняков

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Основная обработка почвы под горох включает

1. культивацию и боронование
2. лущение и зяблевую вспашку
3. лущение и прикатывание

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: открытый

Сахарную свеклу сеют с междурядьями _____ см

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

В Центральном Черноземье по парам преимущественно сеют _____

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

Из ранних яровых хлебов хуже всех переносит дефицит влаги _____

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

Ширина междурядий при посеве кукурузы на зерно должна быть _____ см. Укажите количество см.

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: открытый

Как изменяется глубина заделки семян при переходе почв от легких к более тяжелым? Уменьшается или увеличивается? Ответ: _____

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Отрасль сельскохозяйственного производства, основанная на рациональном использовании земли с целью выращивания сельскохозяйственных культур:

1. Агрономия
2. Полеводство
3. Земледелие
4. Растениеводство

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Когда вносят минеральные удобрения в качестве основного?

1. Весной под перепашку зяби и под культивацию
2. Осенью под зяблевую вспашку
3. Все вышеперечисленное
4. Летом в междурядья под пропашные культуры

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Закон земледелия, служащий теоретической основой необходимости пополнения запасов органического вещества почвы?

1. Закон возврата
2. Закон равнозначности и незаменимости факторов роста
3. Закон совокупного действия факторов роста
4. Закон оптимума

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Постоянная механическая обработка почвы:

1. Не влияет на деятельность микроорганизмов
2. Активизирует деятельность микроорганизмов

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Назовите самое ценное органическое удобрение:

1. Опилки и древесная кора
2. Солома озимой пшеницы
3. Навоз
4. Солома ячменя

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Какой прием обработки почвы применяют для того, чтобы разрушить капилляры и уменьшить передвижение влаги к поверхности почвы и ее испарение: дискование, весеннее боронование, прикатывание или зяблевую вспашку?

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Какие перечисленные вещества входят в состав органических удобрений: минеральные, органические или синтетические?

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый

Закон земледелия, согласно которому, более благоприятные условия для сельскохозяйственных культур обеспечиваются тогда, когда они высеваются на поле не бесценно, а чередуясь друг с другом, то есть в севообороте – это закон

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: открытый

Допишите недостающий фактор роста и развития растений: свет, воздух, вода, питание...

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Дикорастущие растения, обитающие на сельскохозяйственных угодьях и снижающие величину и качество продукции, называют ...

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Укажите, описание какого элемента удобрений представлено: является обязательным компонентом белков, входит в состав РНК и ДНК, хлорофилла, витаминов и других органических веществ

1. Азот
2. Фосфор
3. Калий
4. Магний

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Укажите, на каких видах почв эффективность применения азотных удобрений снижается

1. Кислых
2. Черноземах
3. Супесчаных
4. Щелочных

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Укажите, особенности состава, подготовки и применения какого удобрения приведены: содержит 34,6 % азота, хранят в сухом помещении в пятислойных бумажных пакетах, используют в качестве допосевного удобрения в рядки, эффективно внесение весной для озимых

1. Аммиачная селитра
2. Сульфат аммония
3. Безводный аммиак
4. Суперфосфат

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Укажите, особенности состава, подготовки и применения какого удобрения приведены: содержит 46 % азота, самое концентрированное из твердых азотных удобрений, рекомендуют вносить за 10-15 дней до посева

1. Мочевина (карбамид)
2. Аммиачная селитра
3. Безводный аммиак
4. Суперфосфат

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Укажите, недостаток какого элемента питания выражается внешними признаками: побурение краев листьев, появление на листьях ржавых крапинок

1. Калия
2. Фосфора
3. Азота
4. Магния

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

Укажите, особенности применения какого органического удобрения приведены: при применении на полях запахивают в количестве 4-6 т на га, хорошо одновременно вносить 40-50 т/га жидкого навоза

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Укажите, особенности применения какого органического удобрения приведены: ценное органическое удобрение, нормы внесения под вспашку в Черноземной зоне 25-35 т/га, лучший способ хранения – холодный или плотный способ с укладкой в штабеля шириной 5-6 м

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Укажите, в какой стадии насекомых-вредителей неэффективно применение фосфорорганических препаратов-инсектицидов

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Укажите, какой пестицид группы неоникотиноидов целесообразно использовать против трипсов, щитовок, белокрылки, червецов, ложнощитовок, колорадского жука на картофеле, а также тли, обитающей на ягодах и цветочных культурах

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

При обработке овощей в защищенном грунте инсектицидами рекомендуется не более обработки в сезон

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: закрытый

Какие культуры относятся к группе древесидных?

1. ирга
2. боярышник
3. яблоня

4. малина

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: закрытый

Какую культуру в севообороте нельзя использовать в качестве предшественника под морковь ?

1. томат
2. пастернак
3. озимая пшеница
4. горох

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Какие культуры относят к группе орехоплодных?

1. фундук
2. арония
3. лещина
4. миндаль

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между овощной культурой (левый столбец) и нормой высева семян (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Название культуры	Норма высева семян, кг/га
А. морковь	1. 9-10
Б. свекла столовая	2. 3-4
В. кабачок	3. 1-2

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Установите последовательность обработки почвы для выращивания моркови продовольственной:

1. предпосевная культивация
2. весеннее боронование почвы
3. посев
4. предпосевное прикатывание почвы

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Место перехода корневой системы в надземную часть у плодового дерева называется

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Перед посевом семена плодовых культур для повышения всхожести подвергают.....

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Схема посадки капусты белокочанной поздней составляет ... см

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Согласно производственно-биологической характеристике (по В.И. Эдельштейну) редис относится к группе

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Оптимальный возраст рассады помидоров для высадки в грунт составляет-... дней

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Закон земледелия, при соблюдении которого обеспечивается максимальный урожай:

1. закон минимума
2. закон оптимума
3. закон максимума
4. закон совокупного действия факторов жизни

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Закон научного земледелия, служащий теоретической основой учения о севообороте:

1. закон плодосмена
2. закон равнозначимости и незаменимости факторов роста
3. закон совокупного действия факторов роста
4. закон возврата

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: закрытый

Закон земледелия, служащий теоретической основой необходимости пополнения запасов органического вещества почвы:

1. закон оптимума
2. закон равнозначимости и незаменимости факторов роста
3. закон совокупного действия факторов роста
4. закон возврата

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Наглядным изображением, какого закона земледелия является «Бочка Добенека»?

1. закон оптимума
2. закон совокупного действия факторов жизни
3. закон минимума
4. закон равнозначимости и незаменимости факторов роста

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Закон земледелия, согласно которому, более благоприятные условия для сельскохозяйственных культур обеспечиваются тогда, когда они высеваются на поле не бесценно, а чередуясь друг с другом, то есть в севообороте...

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: закрытый

Отрасль сельскохозяйственного производства, основанные на рациональном использовании земли с целью выращивания сельскохозяйственных культур:

1. земледелие

2. агрономия
3. полеводство
4. растениеводство

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Допишите недостающий фактор роста и развития растений: свет, воздух, вода, питание...

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: закрытый

Физическая глина - это ...

- 1) почвенные частицы диаметром $> 0,1$ мм
- 2) почвенные частицы диаметром $< 0,01$ мм
- 3) почвенные частицы диаметром от $0,01$ до $0,1$ мм
- 4) почвенные частицы диаметром > 1 мм

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Совокупность свойств почвы, обеспечивающих необходимые условия для жизни растений – это....

Способность почвы удовлетворять потребности растений в элементах питания и влаге – это...

Свойство почвы давать жизнь растениям – это...

Свойство черноземных почв обеспечивать растения всем необходимым – это...

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Растения, относящиеся к культурным видам, не возделываемые на данном поле - это

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

Какой из указанных сорняков относится к полупаразитным?

1. овсюг
2. амброзия полыннолистная
3. повилика клеверная
4. погребок большой

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Дикорастущие растения, обитающие на сельскохозяйственных угодьях и снижающие величину и качество продукции, называют...

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Какое из приведенных растений может являться засорителем: пырей ползучий, марь белая, ячмень, щирца запрокинутая, лебеда.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

На какие цели используют перечисленные сидеральные культуры на корм, удобрение, зерно, масло.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: закрытый

Плотность почвы уменьшается при увеличении содержания в ней...

1. физической глины
2. физического песка
3. пыли
4. всех механических элементов

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: закрытый

Относительное содержание в почве механических элементов называется:

1. гранулометрическим составом
2. структурой почвы
3. плотностью почвы

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: закрытый

К какому типу относится следующий севооборот: 1. пар; 2. оз. рожь; 3. пшеница; 4. овес

1. полевой
2. кормовой
3. специальный
4. прифермский

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: закрытый

К агрофизическим показателям плодородия почвы относится ...

1. Содержание гумуса
2. Содержание растительных остатков
3. Гранулометрический состав
4. Содержание подвижных элементов

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: закрытый

Сколько типов севооборотов выделяется в земледелии?

- 1) 2
- 2) 3
- 3) 4
- 4) 5

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Земледелие в зоне с недостаточным количеством сезонных осадков, ведущееся с применением искусственного орошения, называется:

Правильный ответ: х

ПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции растениеводства**1. Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Сколько сеялок может обслуживать один рабочий во время движения?

1. одну
2. две
3. три
4. две - три

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Кто допускается к работе с пестицидами и минеральными удобрениями?

1. лица моложе 18 лет
2. женщины в возрасте до 35 лет
3. женщины в возрасте после 35 лет
4. мужчины старше 18 лет

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Как часто должна проводиться проверка устройств блокировки вентиляционных систем с автоматическими установками пожарной сигнализации или пожаротушения:

1. в установленные сроки
2. не реже одного раза в месяц
3. не реже одного раза в год
4. каждый квартал

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В каком из перечисленных случаев технолог должен пройти целевой инструктаж по охране труда? /2, п.2.1.7/

1. При выполнении разовых работ, при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и работ, на которые оформляются наряд-допуск, разрешение или другие специальные документы, а также при проведении и организации массовых мероприятий.
2. При изменении технологических процессов, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструмента и других факторов, влияющих на безопасность труда.
3. В обоих перечисленных случаях

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кто должен организовать хранение, ремонт и выдачу исправного, заточенного ручного инструмента, приспособлений, инвентаря и средств индивидуальной защиты в соответствии с установленными нормами работникам, занятым на ручных работах в растениеводстве, в соответствии с конкретными условиями и особенностями выполняемых работ.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Входить в сушильную башню для ее осмотра, очистки или ремонта разрешается лишь при остановленном агрегате и только тогда, когда температура воздуха в башне не более ____°С.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. При ручной загрузке (заправке) посевных агрегатов тара, применяемая для загрузки бункеров туковых сеялок, растениепитателей и других машин, должна вмещать не более ____ кг минеральных удобрений.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Для трамбовки силосной (сенажной) массы на курганах и буртах должны использоваться гусеничные тракторы общего назначения не ниже ____ класса тяги или колесные сельскохозяйственные тракторы не ниже 4 класса тяги, оснащенные устройством защиты при опрокидывании.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Укажите оптимальную норму высева озимой пшеницы на минеральных почвах, хорошо обеспеченных питательными веществами.

1. 3,5-4,5 млн. всхожих семян на 1 га.
2. 5,5-6,5 млн. всхожих семян на 1 га.
3. 7,0-7,5 млн. всхожих семян на 1 га.
4. 8,0-8,5 млн. всхожих семян на 1 га.
5. 9,0-9,5 млн. всхожих семян на 1 га.

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Когда следует проводить первую азотную подкормку озимой пшеницы весной?

1. В начале возобновления весенней вегетации растений.
2. В фазу кущение – начало выхода в трубку (29-31 стадии).
3. В фазу флагового листа (39-47 стадии).
4. В фазу колошения (57-59 стадии).
5. В фазу восковой спелости (85-87 стадии).

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

15. Когда следует проводить вторую азотную подкормку озимой пшеницы весной?

1. В начале возобновления весенней вегетации растений
2. В фазу кущение – начало выхода в трубку (29-31 стадии).
3. В фазу флагового листа (39-47 стадии).
4. В фазу колошения (57-59 стадии).
5. В фазу восковой спелости (85-87 стадии).

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Когда следует проводить третью азотную подкормку озимой пшеницы весной?

1. В начале возобновления весенней вегетации растений.
2. В фазу кущение – начало выхода в трубку (29-31 стадии).
3. В фазу флагового листа (39-47 стадии)
4. В фазу колошения (57-59 стадии).

5. В фазу восковой спелости (85-87 стадии).

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Для некорневых азотных подкормок на посевах озимой пшеницы целесообразно использовать

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: открытый

Повсходовое боронование пропашных культур лучше проводить в _____ время дня

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: открытый

Для ускорения созревания сои необходимо проводить приём _____

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Подкормка озимой пшеницы весной в фазе колошения-молочной спелости («качественная») способствует повышению _____

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Сколько спиральных ножей имеет режущий барабан дробилки кормов КДУ-2 "Украинка"?

1. один
2. три
3. шесть
4. восемь

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Какой тип транспортёра применён в кормораздатчике ТВК-80Б?

1. ленточный;
2. скребковый;
3. шнековый;
4. спиральный.

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Какой тип измельчающего аппарата имеет измельчитель грубых кормов ИГК-30Б?

1. молотковый;
2. штифтовый;
3. режущий, с дисковыми ножами;
4. барабанный с криволинейными ножами.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Как регулируется степень измельчения и качество помола зерна в дробилке ДБ – 5?

1. положением заслонки и козырька разделительной камеры;
2. установкой дополнительных молотков;
3. установкой деки;
4. изменением окружной скорости молотков.

Правильный ответ: х

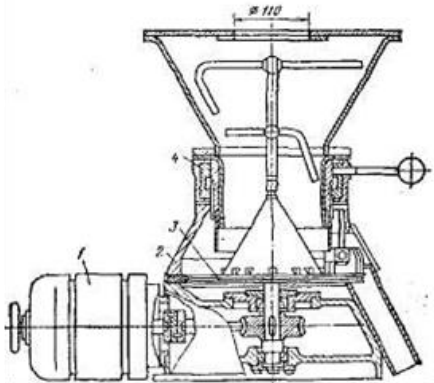
21. Тип заданий: открытый

Обратные клапаны применяют для ограничения движения воды только внаправлении.

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

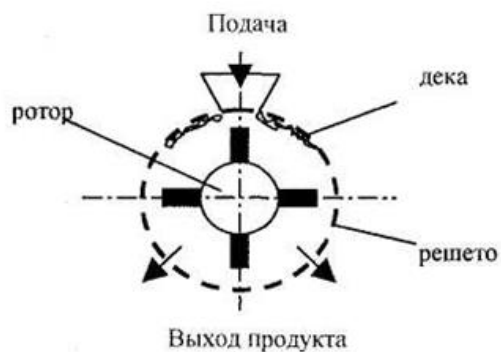
Укажите тип дозатора, представленного на рисунке.



Правильный ответ: х

23. Тип заданий: открытый

Способ измельчения кормов, реализованный в представленном на схеме устройстве, называется.....



Правильный ответ: х

24. Тип заданий: открытый

Работа шахтной зерносушилки основана на способе сушки.

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Относительное содержание в почве механических элементов называется:

1. Гранулометрическим составом
2. Структурой почвы
3. Плотностью почвы

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Однократное воздействие на почву рабочими органами почвообрабатывающих машин и орудий с целью выполнения одной или нескольких технологических операций?

1. Рекультивация почвы
2. Мелиорация почвы
3. Культивирование почвы
4. Прием обработки почвы

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Какие из перечисленных культур относятся к многолетним злаковым травам:

1. Кострец безостый, овсяница луговая, тимофеевка луговая
2. Вика яровая, люцерна, суданская трава
3. Эспарцет, люцерна, сераделла

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Сорняки, не обладающие способностью к фотосинтезу и питающиеся за счет растения-хозяина:

1. Паразитные
2. Многолетние
3. Яровые ранние
4. Карантинные

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Является ли чрезвычайно высокое воспроизводство (плодовитость) сорных растений их биологической особенностью? (да или нет)

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

Какого плодородия почв не существует: естественного, географического, эффективного, природного, экономического?

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Систему обработки почвы, севообороты, борьбу с сорными растениями и способы повышения плодородия почв изучает: почвоведение, агрохимия, земледелие или защита растений?

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Минеральное питание растений, систему удобрений и химической мелиорации почв изучает такая наука как: земледелие, агрофитоценология, агрохимия или микробиология?

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Укажите, что понимают под экологическим паспортом природопользователя

1. Нормативно-технический документ, включающий данные по использованию предприятием ресурсов и определению его влияния на окружающую среду
2. Комплекс документов, содержащих перечень мероприятий по защите окружающей среды
3. Нормативный документ по выпуску основных видов продукции предприятием

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

Укажите, выполнение каких принципов является обязательным при проведении государственной экологической экспертизы

1. гласность
2. участие общественных организаций
3. достоверность сведений
4. проведение оплаты после получения заключения

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Укажите, что разрешено размещать (выращивать) на территории СЗЗ

1. парки
2. жилая застройка
3. гаражи
4. спортивные площадки

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Укажите, какой документ не входит в экологический паспорт предприятия

1. проект лимитов размещения отходов
2. разрешение на выбросы и сбросы
3. постановление пожарной инспекции
4. баланс водопотребления и водоотведения

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Согласно требованиям «Санитарных норм проектирования промышленных предприятий» предусмотрено, что объекты, являющиеся источниками выделения вредных или неприятно пахнущих веществ, следует отделять от жилой застройки санитарно-защитными

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Для водных объектов, для которых еще нет установленных ПДК, устанавливаются допустимые концентрации (ВДК) вредных веществ

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Основным документом, устанавливающим природоохранные нормы и правила является ФЗ «Об окружающей среды»

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Особенностью почвы как объекта нормирования является то, что в организм чело века загрязняющие вещества из почвы поступают при контакте лишь в отдельных случаях, а основное поступление загрязняющих веществ из почвы в организм человека происходит опосредованно через контактирующие с ней среды: воздух, воду, растения по экологическим цепям миграции

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Какие технологические операции включает полный цикл послеуборочной обработки зерна?

1. Очистка и сушка
2. Очистка, сушка, активное вентилирование, обеззараживание
3. Очистка, сушка, взвешивание
4. Активное вентилирование и обеззараживание

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Какие параметры характеризуют режимы сушки зерна?

1. Предельно допустимая температура нагрева зерна, начальная влажность зерна, содержание примеси
2. Предельно допустимая температура нагрева зерна, температура сушильного агента, конечная влажность высушенного зерна
3. Температура сушильного агента, температура окружающей среды, влажность зерна
4. Конечная влажность высушенного зерна, начальная влажность зерна, температура воздуха

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: закрытый

Укажите, в результате каких процессов в хранящейся зерновой массе могут улучшиться посевные и технологические качества.

1. Наступления технической спелости
2. Наступления уборочной спелости
3. Старения
4. Послеуборочного дозревания

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Выберите оптимальный влажностный режим в хранилище при хранении клубней картофеля.

1. Относительная влажность воздуха 70 %
2. Относительная влажность воздуха 80 %
3. Относительная влажность воздуха 90 %
4. Относительная влажность воздуха 100 %

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: закрытый

Массовая доля сухих растворимых веществ (в %, не менее) в стерилизованном повидле:

1. 63
2. 61
3. 70
4. 66

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: закрытый

Оптимальной температурой брожения пшеничного теста является, °С:

1. 32...34
2. 35...38
3. 28...32
4. 26...28

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: закрытый

Какая влажность мезги (из семян подсолнечника) считается оптимальной после сухого жарения, %:

1. 5...6
2. 7...8
3. 8...9
4. 9...10

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: закрытый

При мочении плодов и ягод молочнокислое брожение вызывается анаэробными молочнокислыми бактериями, имеющими рН оптимум:

1. 3,0...4,8
2. 4,9...6,0
3. 6,0...7,0
4. 8,0...9,0

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

Микроорганизмы в консервированных продуктах погибают в том случае, если содержание уксусной кислоты составляет, %:

1. 0,5
2. 1,0
3. 2,0
4. 1,5

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

Окраску корки пшеничного хлеба обуславливают:

1. Меланоидины
2. Каротины
3. Антоцианы
4. Ксантофилл

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

При какой температуре хранят поздние сорта картофеля?

1. 1...-2 °С
2. 2...4 °С
3. 3...5 °С
4. 6...8 °С

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

Какая оптимальная температура хранения продовольственной капусты?

1. -1...0 °С
2. 1...2 °С
3. 2...4 °С
4. 4...6 °С

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: закрытый

Укажите температуру, при которой хранят продовольственный лук – репку острых сортов?

1. -3...-1 °С
2. -1...0 °С
3. 2...4 °С
4. 4...6 °С

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: закрытый

При какой относительной влажности воздуха должен храниться продовольственный чеснок?

1. 60...70 %
2. 70...85 %
3. 85...90 %
4. 90...95 %

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

.... – это способность сохраняться без значительных потерь в массе и качестве.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Максимальный разовый съем влаги при прохождении зерна злаковых культур продовольственного назначения за один проход через шахтную зерносушилку составляет ... %.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Из представленных данных выберите два необходимых условия прорастания зерна при хранении: свет, капельножидкая влага, температура, наличие вредителей хлебных запасов.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

При квашении капусты потери и отходы ее составляют на очистке, шинковке и загрузке в дошники 8 % к исходной массе, при ферментации 12 % к массе, загруженной в дошники. Рассчитать, сколько потребуется сырья для приготовления 20 т квашенной капусты. Ответ округлите до целого числа.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Вариант задания 12.

Определить правильную последовательность периодов хранения картофеля: предреализационный, основной, лечебный, охлаждение

Правильный ответ: х

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства**1. Тип заданий: закрытый**

Какие поилки используются на свинофермах?

1. АГК-4Б и ПА-1
2. ПКО-4 и ГАО-4А
3. ПСС-1А и ПБС-1А
4. ЭМ-1 и АМ-1

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Какой механизм в доильном аппарате предназначен для преобразования постоянного по величине вакуума в переменный?

1. пульсатор
2. коллектор
3. доильный стакан
4. присоединительный кран

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Коллектор доильного аппарата предназначен для?

1. преобразует постоянное разрежение в переменное
2. сбора молока во время доения, передачи его по молочному шлангу в ведро или молокопровод
3. осуществляет выведение молока из вымени
4. для регулирования потока молока

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

При какой величине вакуума работают двухтактные доильные аппараты?

1. $0,1 \text{ кг/см}^2$ (10 кПа)
2. $0,48 \text{ кг/см}^2$ (48 кПа)
3. $1,0 \text{ кг/см}^2$ (100 кПа)
4. $1,5 \text{ кг/см}^2$ (150 кПа)

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Корнерезка КПИ-4 позволяет?

1. мыть и измельчать продукт
2. измельчать продукт

3. измельчать и запаривать продукт
4. выполнять очистку продукта

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: открытый

Рабочий процесс доильного стакана трехтактного доильного аппарата при доении коров включает такты: сосание - - отдых

Правильный ответ: х

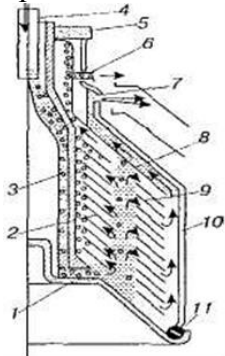
7. Тип заданий: открытый

Длительному режиму пастеризации соответствует следующее время выдержки продукта - ... мин.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

Представленный на схеме барабан предназначен для молока



Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

Механизм в доильном аппарате предназначен для преобразования постоянного по величине вакуума в переменный называется.....?

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: открытый

Время, в течение которого происходит физиологически однородное взаимодействие соска с доильным стаканом, называется.....

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Убойный выход – это:

1. Убойная масса
2. Масса туши без внутреннего жира
3. Отношение убойной массы к предубойной массе, выраженное в процентах, после 24-часовой голодной выдержки животного
4. Масса туши с жиром

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Лактационный период длится:

1. От отела до запуска
2. От отела до плодотворного осеменения

3. От отела до отела

4. От отела до убоя

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Относительный прирост живой массы показывает

1. Напряженность роста животного

2. Прирост животного за определенный период

3. Прирост животного за сутки

4. Прирост животного за месяц

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Мясная порода коров....

1. Голштинская

2. Симментальская

3. Черно-пестрая

4. Абердин-ангусская

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

По классификации кормов сено относится:

1. К сочным кормам

2. Грубым кормам

3. Концентрированным кормам

4. К кормам животного происхождения

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Период от отела до плодотворного осеменения – этопериод

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Величины удоя с возрастом коровы.....

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый

Набор и количество кормов, поедаемых животными за определенный промежуток времени (сутки, год, период) – это

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: открытый

Совокупность внешних и внутренних особенностей животного, обусловленная генетическими и паратипическими факторами и связанная с характером продуктивности и способностью организма определенным образом реагировать на условия окружающей среды – это....

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Внешние формы телосложения животного – это....

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между показателями прижизненной оценки мясной продуктивности и показателями мясной продуктивности, учитываемыми после убоя

А) Показатели прижизненной оценки мясной продуктивности	1. Убойная масса 2. Живая масса
Б) Показатели мясной продуктивности, учитываемые после убоя	3. Среднесуточный прирост за периоды выращивания и откорма 4. Оплата корма приростом 5. Убойный выход 6. Упитанность

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

Масса крупного рогатого скота за вычетом скидок с фактической живой массы, утвержденных нормативными документами - масса. Напишите имя прилагательное в именительном падеже.

Правильный ответ: х

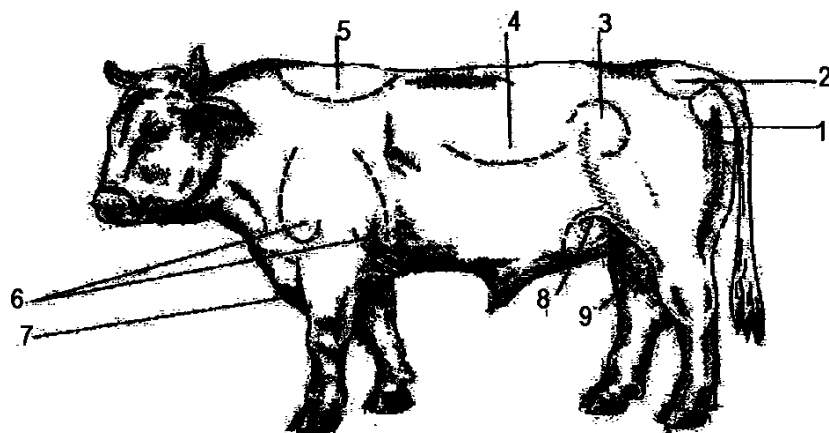
23. Тип заданий: открытый

Укажите количество способов убоя сельскохозяйственных животных на мясо.

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Укажите части туловища крупного рогатого скота, ощупываемые для определения отложений подкожного жира во время оценки упитанности



1. маклок
2. ребра
3. мошонка
4. седалищный бугор
5. основание хвоста
6. подгрудок
7. щуп
8. холка
9. лопатка

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

Свиней для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика подразделяют на категорий. Ответ напишите в виде целого числа.

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Расположите в правильной последовательности стадии процесса убоя и разделки туш сельскохозяйственных животных

1. Забеловка
2. Оглушение
3. Сбор крови
4. Обескровливание

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Расположите в правильной последовательности стадии процесса убоя и разделки туш крупного рогатого скота и свиней

1. Сухая зачистка
2. Мокрая зачистка
3. Извлечение внутренних органов
4. Распиловка туш

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите видовую принадлежность мяса сельскохозяйственных животных по цвету, консистенции мышечной ткани и жира

А) Баранина молодых животных	а) Цвет - от бледно-розового до серовато-розового; мышечная ткань - нежная, тонковолокнистая структура, мраморность отсутствует; отложения жира – слабо выражено; цвет жира — белый
Б) Телятина	б) цвет – светло - красный; мышечная ткань - нежная консистенция, мелкозернистая; цвет жира - жир белый, тугоплавкий, крошливый;
В) Конина	в) цвет мяса - тёмно-красный с синеватым оттенком, мышечная ткань - грубоволокнистая, без мраморности, отложения подкожного жира отсутствуют; цвет жира желтый, более легкоплавкий и мягкий, чем говяжий.

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Отношение убойной массы к живой, выраженное в процентах

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

На первом этапе оценки свежести мяса различных видов сельскохозяйственных животных основываются на результатах исследований.

Правильный ответ: х

31. Тип задания: закрытый

Кратковременная обработка поверхности вареных колбас, сосисок, сарделек в натуральной оболочке горячим коптильным дымом:

1. обжарка
2. варка
3. запекание
4. сушка

Правильный ответ: х

32. Тип задания: закрытый

При производстве колбасных изделий нитрит натрия одновременно с участием в реакции цветообразования:

1. участвует в формировании вкусоароматических характеристик соленого сырья и проявляет бактериостатическое действие
2. повышает биологическую ценность колбасных изделий
3. улучшает функционально-технологические свойства, в частности, влагоудерживающую способность, колбасного фарша
4. облегчает удаление колбасной оболочки после термообработки

Правильный ответ: х

33. Тип задания: закрытый

Предложите компоненты для проведения нормализации молока периодическим способом, если массовая доля жира в молоке-сырье больше требуемого значения:

1. обезжиренное молоко и пахта
2. сливки и пахта
3. цельное молоко и сливки
4. обезжиренное молоко и сливки

Правильный ответ: х

34. Тип задания: закрытый

Сепарирование молока – это процесс разделения молока на следующие составляющие:

1. сливки и обезжиренное молоко
2. сливки и пахта
3. сливки и сыворотка
4. высокожирные сливки и обезжиренное молоко

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Как называется операция по отделению от мышечной ткани наименее ценных в пищевом отношении соединительно-тканых образований, сухожилий, кровеносных сосудов и кровоподтеков?

Правильный ответ: х

36. Тип задания: открытый

Предложите способ холодильной обработки мяса, который обеспечивает его длительное хранение (консервирование)?

Правильный ответ: х

37. Тип задания: открытый

Если Вам необходимо обеспечить кратковременное (48 ч) хранение и созревание говядины, предложите способ ее холодильной обработки?

Правильный ответ: х

38. Тип задания: открытый

Дополните предложение: «Технологическая схема производства всех видов _____ молока включает следующие операции: приемку и оценку качества сырья, нормализацию и очистку, пастеризацию и гомогенизацию, охлаждение, фасование и розлив, маркировку и хранение»?

Правильный ответ: х

39. Тип задания: открытый

При использовании периодического способа нормализации, если массовая доля жира в молоке, поступившем на предприятие, меньше требуемой массовой доли жира нормализованной смеси, что является компонентом нормализации?

Правильный ответ: х

40. Тип задания: открытый

Как называется интенсивная механическая обработка молока либо сливок с целью раздробления или диспергирования жировых шариков на более мелкие и их равномерное распределение, либо в молоке, либо в сливках?

Правильный ответ: х

41. Тип задания: закрытый

Молоко высшего сорта имеет кислотность:

1. 20-22°Т
2. 18-19°Т
3. 16-18°Т
4. 17-19°Т

Правильный ответ: х

42. Тип задания: закрытый

Охлажденное мясо это:

1. мясо, температура на поверхности которого не выше 12 °С
2. мясо, находившееся в холодильнике
3. мясо, температура в толще мышц которого от 0 до 4 °С
4. мясо, полученное после обеззараживания

Правильный ответ: х

43. Тип задания: закрытый

Как определяют рН свежего мяса:

1. на потенциометре
2. по изменению цвета со временем
3. на фотоколориметре
4. по образованию сгустков после варки

Правильный ответ: х

44. Тип задания: закрытый

Для определения сортности молока используют следующие показатели:

1. органолептические показатели, жирность, содержание общего белка, лактозы и сухих веществ
2. органолептические показатели, количество пестицидов, гербицидов и антибиотиков
3. органолептические показатели, плотность, кислотность, механическая загрязненность
4. органолептические показатели, кислотность, бактериальная обсемененность, жирность, содержание белка

Правильный ответ: х

45. Тип задания: закрытый

Как осуществляется приемка кожевенного сырья:

1. по массе и площади в зависимости от вида шкуры
2. по массе
3. по площади
4. по штукам

Правильный ответ: х

46. Тип задания: открытый

В результате проведенных лабораторных исследований в питьевом пастеризованном молоке обнаружена фосфатаза. Можно ли направить данный продукт на реализацию (да/нет)?

Правильный ответ: х

47. Тип задания: открытый

С какой периодичностью при приемке молока натурального коровьего - сырья анализируют органолептические показатели, температуру, титруемую кислотность, массовую долю жира, плотность и группу чистоты?

Правильный ответ: х

48. Тип задания: открытый

Какова базисная общероссийская норма массовой доли жира молока – сырья, %?

Правильный ответ: х

49. Тип задания: открытый

Как называется баня-термостат, используемый в молочной лаборатории для определения количества бактерий в молоке косвенным методом, который основан на восстановлении индикатора (метиленового синего или резазурина) окислительно-восстановительными ферментами микроорганизмов, выделяемыми в молоко?

Правильный ответ: х

50. Тип задания: открытый

Определите группу чистоты молока, если на фильтре диаметром 30 мм по окончании фильтрования 250 мм молока и просушивания фильтра на воздухе имеется 7 частиц механической примеси.

Правильный ответ: х

51. Тип задания: открытый

Вариант задания 11.

Какова базисная общероссийская норма массовой доли белка молока – сырья, %?

Правильный ответ: х

Тип задания: закрытый

Вариант задания 1.

Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности:

1. по живой или убойной массе по договоренности
2. по живой массе
3. по убойной массе
4. по убойной массе и качеству мяса

Правильный ответ: х

52. Тип задания: закрытый

Назовите коэффициенты пересчета массы мяса крупного рогатого скота разных категорий упитанности на живую массу:

1. высшей - 2,06; средней - 2,15; ниже средней - 3,39; тощей - 2,51
2. высшей - 3,01; средней - 3,12; ниже средней - 4,28; тощей - 3,52
3. высшей – 1,99; средней - 2,22; ниже средней- 3,06; тощей - 4,00
4. высшей - 3,10; средней - 3,25; ниже средней - 4,38; тощей - 3,42

Правильный ответ: х

53. Тип задания: открытый

Предубойная масса молодняка крупного рогатого скота черно-пестрой породы составляет 420,5 кг, масса туши 230 кг, масса внутреннего жира 10,3 кг. Определите убойный выход в %. Ответ округлите до целого числа.

Правильный ответ: х

54. Тип задания: закрытый

Из чего состоит ливер:

1. рубец, сетка, сычуг
2. кишечник, почки, желудок
3. желчный пузырь, печень, селезенка
4. легкие, сердце, печень

Правильный ответ: х

55. Тип задания: закрытый

Дайте определение термину мясо:

1. мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них
2. мышечная ткань без костей
3. мышечная и жировая ткань с костями
4. соединительная ткань с костями

Правильный ответ: х

56. Тип задания: закрытый

Какой из перечисленных методов не определяет понятие «сыропригодность молока»:

1. бродильная проба
2. сычужная проба
3. редуктазная проба
4. проба на фосфатазу

Правильный ответ: х

57. Тип задания: открытый

Определите массу несоленого мясного сырья в кг, необходимого для выработки 5000 кг вареной колбасы Любительская, если выход готовой продукции составляет 107 %. Ответ округлите до целого числа.

Правильный ответ: х

58. Тип задания: открытый

Определите, какая масса ветчины вареной ливерной в кг может быть получена из 260 кг несоленого сырья, если выход готовой продукции составляет 103 %? Ответ округлите до целого числа.

Правильный ответ: х

59. Тип задания: открытый

Как называется процесс регулирования состава молока для получения готового молочного продукта, отвечающего требованиям стандарта или другой технической документации, регламентирующей массовую долю жира и / или массовую долю белка?

Правильный ответ: х

60. Тип задания: открытый

В чистую сухую чашку Петри налили 2 см³ молока, прилили 2 см³ этилового спирта с объемной долей 75 % и перемешали. Спустя 2 мин наблюдали появление хлопьев. Сделайте вывод, выдержало ли молоко алкогольную пробу (да/нет)?

Правильный ответ: х

ПК-4 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции животноводства

1. Тип заданий: закрытый

Йодное число является показателем:

1. качества природного жира
2. содержания свободных жирных кислот
3. содержания в жире насыщенных жирных кислот
4. содержания в жире ненасыщенных жирных кислот

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Ферменты, расщепляющие жиры:

1. липаза
2. амилаза
3. протеазы

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между гормоном и регулируемым им процессом:

1. Инсулин	А. Репродуктивная функция
2. Эстрадиол	Б. Обмен кальция и фосфатов
3. Кальцитриол	В. Водно-солевой обмен
4. Антидиуретический гормон	Г. Обмен углеводов

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Превращения моносахаров в технологическом потоке при температурах выше 100°C

1. гидратация
2. клейстеризация
3. гидролиз
4. меланоидинообразование
5. дегидратация
6. брожение

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Использование процессов гидролиза углеводов в пищевой промышленности:

1. сушка макаронных изделий
2. получение зерновых сахарных сиропов
3. получение глюкозы
4. созревание мяса
5. увеличение выхода сока
6. производство простокваши

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: открытый

Аминокислоты, которые не синтезируются в организме человека и животных из других веществ и должны поступать с пищей, называют

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

Белок, функцией которого является перенос кислорода из легких в ткани, называется

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

Количество молекул АТФ, образующихся при полном аэробном окислении 1 молекулы глюкозы, составляет.....

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

На какие группы делят по физическим свойствам все витамины

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: открытый

Количество молекул АТФ, образующихся при анаэробном окислении 1 молекулы глюкозы, составляет

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Туша состоит из тканей:

1. Мышечной, костной
2. Мышечной, основной, костной
3. Мышечной, костной, соединительной, жировой
4. Выделительная, покровная, образовательная, основная

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Молозиво и стародойное молоко ... для промышленной переработки, так как оно имеет измененный состав

1. Не пригодно
2. Пригодно после вакуумной обработки
3. Пригодно после пастеризации
4. Пригодно после стерилизации

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Что предусматривает пастеризацию молока?

1. Уничтожение вегетативных и споровых форм бактерий
2. Обеспечивает обеззараживание молока от вегетативных форм бактерий
3. Очистка от механических примесей с помощью фильтрации, а также его охлаждения (для торможения развития микрофлоры), хранения и транспортировки
4. Замораживания молока, увеличивает продолжительность его хранения

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

При жизни животных учет их мясной продуктивности проводится по следующим показателям:

1. Живая масса, среднесуточный прирост, убойный выход
2. Убойная масса, качество мяса, живая масса
3. Среднесуточный прирост, живая масса, предубойная живая масса
4. Убойная масса, убойный выход, органолептические показатели мяса

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

С целью повышения молочной продуктивности в период раздоя коровы, какое кормление?

1. Лимитированное
2. Авансированное
3. Волю
4. Ограниченное

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Для удаления механических примесей в молоке применяют.....

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Количество молока в пересчете на базисную жирность с увеличением содержания жира.....

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый

При мастите молоко приобретает консистенцию

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: открытый

Промежуток времени, в течение которого в свеженадоенном молоке не происходит биохимических изменений (скисания), был назван.....

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Второстепенные продукты: съедобные внутренние органы, голова, хвост, нижние части конечностей, вымя – это

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Допускается ли продовольственное сырье животного происхождения для изготовления пищевых продуктов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?

1. Да
2. Нет
3. В зависимости от места выработки.

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Виды идентификации:

1. информационная, ассортиментная, групповая
2. информационная, компонентная, квалиметрическая
3. партионная, рецептурная, квалиметрическая
4. информационная, ассортиментная, квалиметрическая

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Пищевая ценность мяса характеризуется количеством и соотношением:

1. жиров
2. минеральных веществ и степенью их усвоения организмом человека
3. энергетическим содержанием и вкусовыми свойствами мяса
4. все вышеперечисленное

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

К ввозу на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами допускаются пищевое яйцо, полученное от здоровой птицы из хозяйств, свободных от болезни Ньюкасла:

1. течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией
2. течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией
3. течение последних 2 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели ...

1. соответствия требованиям промышленной стерильности
2. присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья
3. массовой доли влаги
4. остаточной активности тканевых ферментов мяса

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми – это: качества.

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию – это:

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Качество готового молочного продукта зависит от ... сырьевого состава

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

На поверхности рыбы образуется красный скользкий налет с неприятным запахом это дефект рыбы....

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

Государственные ветеринарные инспекторы в пределах своих полномочий имеют право посещать объекты производства, хранения и переработки подконтрольных товаров.

Правильный ответ: х

31. Тип задания: закрытый

Мраморность мяса это:

1. жировые внутримышечные прослойки
2. безмикробная порча мяса
3. мясо с точечными кровоизлияниями
4. мясо с соединительной тканью

Правильный ответ: х

32. Тип задания: закрытый

Загар мяса - это:

1. безмикробная порча мяса, возникающая вследствие неправильного хранения в первые сутки после убоя животного
2. результат реакции меланоидинообразования при длительном хранении охлажденного мяса;
3. микробная порча мяса;
4. стадия порчи мяса, следующая за ослизнением

Правильный ответ: х

33. Тип задания: закрытый

Фальсификацию молока водой определяют с помощью:

1. ареометра и термометрии
2. амилового спирта и серной кислоты
3. формалина
4. титрования

Правильный ответ: х

34. Тип задания: закрытый

Выберите прибор для периодического контроля температуры в толще мяса во время его охлаждения:

1. электронный термометр с выносным датчиком
2. ареометр
3. спиртовой термометр
4. ртутный термометр

Правильный ответ: х

35. Тип задания: закрытый

Укажите, какой показатель контролируют в молоке-сырье при подозрении его тепловой обработки производителем, не указанной в сопроводительной документации:

1. наличие фосфатазы
2. массовую долю казеина
3. массовую долю сывороточных белков
4. рН

Правильный ответ: х

36. Тип задания: открытый

Холодильная обработка, обеспечивающая стабилизацию санитарного состояния и фиксацию развития автолиза в мясном сырье:

Правильный ответ: х

37. Тип задания: открытый

Укажите машину для тонкого или структурного измельчения мяса и перемешивания его с другими ингредиентами в процессе приготовления фарша при производстве различных видов колбасных изделий, включая вареные, варено-копченые, сырокопченые

Правильный ответ: х

38. Тип задания: открытый

Обработка мясных колбасных изделий коптильными веществами, образующимися в результате неполного сгорания хвойных пород дерева?

Правильный ответ: х

39. Тип задания: открытый

Технолог молочного предприятия, цеха производства молочных консервов изготовил так называемую «сгущенку» с массовой долей сахарозы в водной части продукта, превышающей 64,5 %. Является ли этот продукт сгущенным молоком?

Правильный ответ: х

40. Тип задания: открытый

Укажите, каково агрегатное состояние влаги в продукте (например, творог) при его консервировании методом сублимационной сушки?

Правильный ответ: х

ПК-5 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства**1. Тип заданий: закрытый**

Факторы, определяющие качество пищи:

1. химический состав
2. цена продукта
3. безопасность
4. товарный вид
5. пищевая ценность
6. стабильность при хранении

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Незаменимые аминокислоты:

1. гистидин
2. орнитин
3. лизин
4. лейцин
5. метионин
6. серин

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

По какому показателю можно установить начальный процесс окисления жира:

1. йодное число
2. сумма продуктов окисления
3. кислотное число
4. число омыления
5. перекисное число

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

К функциональным свойствам белков относятся:

1. растворимость
2. гелеобразующая
3. главный источник энергии
4. двигательная способность

5. адсорбирующая способность
6. реологические свойства

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Усваиваемые полисахариды:

1. целлюлоза
2. гемицеллюлоза
3. крахмал
4. лигнин
5. гликоген
6. пектин

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Многие ферменты используют в пищевой промышленности. Установите соответствие между ферментом и его использованием:

1. Реннин	А. Применяются при производстве патоки и растворимого крахмала. В хлебопечении они на 30% ускоряют процесс созревания теста, улучшают качество хлеба, предотвращая процесс черствления
2. Амилазы	Б. Обработанное им молоко меньше подвержено окислению и в течение двух недель не утрачивает своего вкуса
3. Трипсин	В. Используют при приготовлении растворимого кофе
4. Целлюлазы	Г. Используется при производстве сыра для коагуляции молока

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

Врожденное заболевание, связанное с нарушением обмена фенилаланина -

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

Аминокислота с наименьшим аминокислотным скором считается первой ... аминокислотой

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

Белки связывают воду, т.е. проявляютсвойства

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: открытый

При взаимодействии восстанавливающих сахаров с белками образуются темнокрашенные соединения

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: открытый

Гидролиз жира катализирует фермент.....

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Каким образом регулируется давление в зерной камере прессы для отжима растительного масла?

1. изменением кольцевого зазора
2. частотой вращения шнека
3. заслонкой, регулирующей подачу сырья
4. количеством зерных планок

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Межвальцовый зазор в вальцовом станке А1-Б3-2Н регулируют...

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

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Главным критерием эффективности крупосортировочной машины является полнота выделения...

1. Дробленых зерен
2. Шелушенных зерен
3. Нешелушенных зерен
4. Шелушенных и нешелушенных зерен

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Назначение системы блокировки в смесителях с вращающимися рабочими органами?

1. позволяет включить смеситель только при закрытой крышке
2. позволяет включить смеситель только при открытой крышке
3. исключает включение смесителя
4. повышает качество процесса смешивания

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Для снижения температуры отгонки одорирующих веществ дезодорацию ведут _____ при подаче в масло или жир острого пара

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Степень отжима масла из семян подсолнечника в прессе ПШМ-250 регулируется изменением _____ зазора

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый

В форпрессе «свободный объем» первого витка составляет $V_1 = 8,53$ л, а последнего витка $V_n = 0,9$ л. Определите теоретическую степень сжатия мезги шнековым валом.

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: открытый

В корпусе молотковой дробилки для измельчения жмыха на горизонтальном валу насажены _____ с шарнирно закреплёнными на них ударными молотками.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

К натуральным овощным консервам относится:

1. кукуруза сахарная
2. зеленый горошек
3. варенье
4. фасоль овощная

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Какими способами получают квашеные и соленые овощи?

1. механическими
2. физико-химическими
3. биохимическими
4. физическими

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между научным принципом консервирования с/х продукции (левый столбец) и способом переработки (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Название научного принципа	Пример способа переработки
А. анабиоз	1. соление овощей
Б. ценоанабиоз	2. сульфитация плодов
В. абиоз	3. быстрое замораживание ягод

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Установите последовательность технологических операций производства плодово-ягодного сока:

1. инспекция
2. дробление
3. мойка
4. прессование мезги

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: открытый

При переработке плодов и овощей образование меланоидов обусловлено взаимодействием и

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

Мойку нежных ягод и зеленных овощей производят в душевых машинах

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

Как называется технологическая операция удаления воздуха из продукта при производстве консервов?

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

При производстве икры овощной обжаривание сырья производят при температуре ... - ...⁰С

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Что называется планом здания?

1. Изображение здания, мысленно рассеченного вертикальной плоскостью
2. Изображение здания, мысленно рассеченного горизонтальной плоскостью
3. Изображение здания в аксонометрии

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Основные проходы по фронту обслуживания и между рядами оборудования должны быть шириной не менее:

1. 2,5 м
2. 1,5 м
3. 2,0 м

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Поперечные разбивочные оси маркируются:

1. Арабскими цифрами
2. Буквами русского алфавита
3. Заглавными буквами русского алфавита

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: закрытый

За ширину здания принимают:

1. Расстояние между крайними продольными разбивочными осями
2. Расстояние между крайними поперечными разбивочными осями
3. Расстояние между смежными продольными разбивочными осями
4. Расстояние между смежными поперечными разбивочными осями

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщение между собой, должны отделяться

х

33. Тип заданий: открытый

6. Расстояние от оси симметрии или грани аппарата до ближайших разбивочных осей называется.....

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

7. Пролеты складских зданий могут быть равны:

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

8. Технологические требования к промышленным зданиям регламентируют

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Зольность муки пшеничной хлебопекарной экстра сорта должна быть не более

1. 1,25 %
2. 0,55 %
3. 0,75 %
4. 0,45%

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: закрытый

Для шелушения гречихи рекомендуется использовать

1. шелушительные поставы
2. обочные машины
3. вальцедековые станки
4. шелушительно-шлифовальные машины

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: закрытый

Эффективность работы ситовечной машины оценивается

1. степенью снижения зольности
2. коэффициентом недосева
3. общим извлечением
4. коэффициентом высева

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: закрытый

Содержание клейковины для муки пшеничной хлебопекарной второго сорта должно быть не менее

1. 25 %
2. 26 %
3. 28 %
4. 30 %

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: закрытый

Шлифовочный процесс – это

1. процесс первичного измельчения зерна
2. процесс окончательного измельчения зерна
3. процесс отделения наружных оболочек от эндосперма
4. процесс сортирования продуктов измельчения

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Толокно – это крупа из зерна ...

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Белизна у муки пшеничной хлебопекарной первого сорта должна составлять не менее условных единиц прибора РЗ-БПЛ

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

При шелушении гречихи в вальцедековом станке используютдеку

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Содержание крахмала в зерне зависит от вида зерна, его сортовых особенностей и составляет, в % на сухое вещество:

1. 25 – 40
2. 45 – 70
3. 70 – 80

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: закрытый

Какие ценные вещества хмеля дают 90 % горечи в пиве?

1. β -горькая кислота;
2. α -горькая кислота;
3. G-смолы.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: закрытый

Проращивание пивоваренного ячменя проводится при оптимальной влажности, в %:

1. 42 – 45
2. 30 – 35
3. 48 – 52

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: закрытый

При сушке солода влажность снижается до 30 %; 10 %; 3,5 %, что соответствует последовательно протекающим стадиям:

1. ферментативной
2. химической
3. физиологической

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Для каждого сорта пива существует своя концентрация сусла.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Непрерывный процесс осветления и охлаждения пивного сусла осуществляют в аппаратах.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

По классической технологии дображивание осуществляют в танках.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Стойкость пива определяют по микробиологической и стойкости.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

Укажите, что понимают под экологическим паспортом природопользователя

1. Нормативно-технический документ, включающий данные по использованию предприятием ресурсов и определению его влияния на окружающую среду
2. Комплекс документов, содержащих перечень мероприятий по защите окружающей среды
3. Нормативный документ по выпуску основных видов продукции предприятием

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: закрытый

Укажите, выполнение каких принципов является обязательным при проведении государственной экологической экспертизы

1. гласность
2. участие общественных организаций
3. достоверность сведений
4. проведение оплаты после получения заключения

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: закрытый

Укажите, что разрешено размещать (выращивать) на территории СЗЗ

1. парки
2. жилая застройка
3. гаражи
4. спортивные площадки

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: закрытый

Укажите, какой документ не входит в экологический паспорт предприятия

1. проект лимитов размещения отходов
2. разрешение на выбросы и сбросы
3. постановление пожарной инспекции
4. баланс водопотребления и водоотведения

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Согласно требованиям «Санитарных норм проектирования промышленных предприятий» предусмотрено, что объекты, являющиеся источниками выделения вредных или неприятно пахнущих веществ, следует отделять от жилой застройки санитарно-защитными

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Для водных объектов, для которых еще нет установленных ПДК, устанавливаются допустимые концентрации (ВДК) вредных веществ

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Основным документом, устанавливающим природоохранные нормы и правила является ФЗ «Об окружающей среды»

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Особенностью почвы как объекта нормирования является то, что в организм чело века загрязняющие вещества из почвы поступают при контакте

лишь в отдельных случаях, а основное поступление загрязняющих веществ из почвы в организм человека происходит опосредованно через контактирующие с ней среды: воздух, воду, растения по экологическим цепям миграции

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: закрытый

Укажите, особенности состава, подготовки и применения какого удобрения приведены: содержит 34,6 % азота, хранят в сухом помещении в пятислойных бумажных пакетах, используют в качестве допосевного удобрения в рядки, эффективно внесение весной для озимых

1. Аммиачная селитра
2. Сульфат аммония
3. Безводный аммиак
4. Суперфосфат

Правильный ответ: х

ПК-6 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства

1. Тип заданий: закрытый

Какие основные технические показатели определяют эффективность эксплуатации комбикормового агрегата?

1. Весоизмерительное устройство, производительность (т/ч), масса (кг);
2. Система дозирования, удельная энергоемкость (кВт·ч/т) и материалоемкость (кг/т);
3. Система дозирования, производительность (т/ч), установленная мощность, кВт.

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Как регулируется степень измельчения и качество помола зерна в дробилке ДБ - 5:

1. положением заслонки и козырька разделительной камеры;
2. установкой дополнительных молотков;
3. установкой деки;
4. изменением окружной скорости молотков.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Какие параметры являются основными, определяющими интенсивность процесса и сохранения качества высушиваемых масличных семян и содержащегося в них масла для всех методов и приемов сушки?

1. температура сушильного агента.
2. температура воздуха.
3. температура максимального нагрева семян.
4. продолжительность процесса.
5. температура сушильного агента, продолжительность процесса, температура максимального нагрева семян.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Что входит в состав автоматических линий для розлива напитков в бутылки?

1. автомат по выемке бутылок из ящика, бутылкомоечная машина, разливающий и укупорочный автоматы, бракеражный полуавтомат, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.
2. бутылкомоечная машина, разливающий и укупорочный автоматы, бракеражный полуавтомат, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.
3. автомат по выемке бутылок из ящика, разливающий и укупорочный автоматы, бракеражный полуавтомат, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.
4. автомат по выемке бутылок из ящика, бутылкомоечная машина, разливающий и укупорочный автоматы, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.

5. автомат по выемке бутылок из ящика, бутылкомоечная машина, бракеражный полуавтомат, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Назначение системы блокировки в смесителях с вращающимися рабочими органами?

1. позволяет включить смеситель только при закрытой крышке;
2. позволяет включить смеситель только при открытой крышке;
3. исключает включение смесителя;
4. повышает качество процесса смешивания.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Целями автоматизация производственных процессов являются (выберите 2 правильных ответа):

1. сокращение численности обслуживающего персонала;
2. уменьшение объёмов выпускаемой продукции;
3. увеличение объёмов выпускаемой продукции;
4. увеличение расходов сырья.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

Для снижения температуры отгонки одорирующих веществ дезодорацию ведут _____ при подаче в масло или жир острого пара.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

В мукомольном производстве эффективность очистки зерна воздушным потоком оценивают по _____, выделенных из зерна.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

В форпрессе «свободный объем» первого витка составляет $V_1 = 8,53$ л, а последнего витка $V_n = 0,9$ л. Определите теоретическую степень сжатия мезги шнековым валом.

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: открытый

В корпусе молотковой дробилки для измельчения жмыха на горизонтальном валу насажены _____ с шарнирно закреплёнными на них ударными молотками.

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: открытый

_____ – это вспомогательная операция по очистке зерна, ее проводят для создания благоприятных условий при выполнении последующих технологических операций послеуборочной обработки зерна, главным образом, его сушки.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Продуценты амилаз:

1. Salmonella

2. Bacillus subtilis
3. Penicillum
4. Aspergillus

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Продуценты пищевого белка:

1. Aspergillus
2. Fusarium
3. Saccharomyces cerevisiae
4. Candida utilis

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Амилазы применяют:

1. при производстве жиров
2. пивоварении
3. в производстве спирта
4. в хлебопечении

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: открытый

Пектиназы применяют в производстве ...

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

В плодоовощной промышленности пектиназы используют в целях увеличения выхода...

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Амилазы применяют в хлебопечении с целью улучшения вкуса ...

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

В состав кормов входят ферментные препараты

1. амилолитические
2. протеолитические
3. пектиназы
4. редуктазы

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Виды ферментации:

1. глубинная
2. периодическая
3. стандартная
4. непрерывная

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Основные параметры периодической ферментации:

1. концентрация питательной среды

2. концентрация биомассы микроорганизмов
3. концентрация продукта
4. концентрация антибиотиков

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: открытый

Перечислите способы выращивания вешенки:

Правильный ответ: аэробный, экстенсивный, интенсивный, периодический

22. Тип заданий: закрытый

Каким образом определяется рентабельность продукции

1. отношение прибыли от продажи к выручке от реализации
2. отношение прибыли от продажи к себестоимости продукции
3. отношение чистой прибыли к собственному капиталу

Правильный ответ: 2

23. Тип заданий: закрытый

Что относится к сельскохозяйственным угодыям

1. водоемы
2. леса
3. залежь
4. пашня
5. сенокосы
6. пастбища

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

К затратам на производство продукции не относятся

1. оплата труда работников основного производства
2. маркетинговые расходы
3. затраты на содержание основных средств
4. расходы на электроэнергию

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

В технологической карте потребность в основном горючем для тракторов определяется как произведение нормы расхода на единицу объема работы и

1. площади посева культуры, га;
2. объема перевезенных грузов, т;
3. времени работы, ч.;
4. объема работ

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Какие из названных показателей характеризуют эффективность переработки сельскохозяйственной продукции

1. производительность труда
2. фондовооруженность работников
3. мощность перерабатывающего предприятия
4. цена реализации продукции
5. уровень рентабельности производства

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Отношение прибыли от продажи к себестоимости продукции характеризует _____ продукции

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции определяется _____.

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

_____ определяется как произведение количества проданной продукции на цену

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

_____ — самостоятельный хозяйственный субъект, производящий продукцию, товары и услуги, занимающийся различными видами экономической деятельности.

Правильный ответ: х

31. Тип задания: открытый

Чему равен период окупаемости инвестиций, если их величина 120 тыс. руб., а полученная за счет их вложения годовая прибыль 20 тыс. руб.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: закрытый

Кормовые культуры, используемые для приготовления силоса

1. костер
2. кукуруза
3. подсолнечник
4. мятлик

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Учет сушеной, замороженной и соленой плодоовощной продукции проводят в....

1. тубах
2. литрах

3. м³
4. тоннах

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

Какой гликозид содержится в ядрах косточковых культур?

1. соланин
2. гесперидин
3. нарингин
4. амигдалин

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между научным принципом консервирования с/х продукции (левый столбец) и способом переработки (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Название научного принципа	Пример способа переработки
А. анабиоз	1. силосование кормов
Б. ценоанабиоз	2. сульфитация зернав
В. абиоз	3. сушка сена

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Установите последовательность операций при получении красителей из отходов переработки столовой свеклы:

1. фильтрование
2. экстракция
3. фасование
4. уваривание

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Очистку репчатого лука от кроющихся чешуй производят способом

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Финиширование представляет собой протираание на ситах диаметром отверстиймм

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Заливка зеленого горошка состоит из раствора соли и сахара концентрацией%

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Для производства кукурузы сахарной используются початки в стадииспелости

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Концентрация сахарного сиропа при производстве компота черносмородинового должна быть.....%

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Содержание крахмала в зерне зависит от вида зерна, его сортовых особенностей и составляет, в % на сухое вещество:

- 1) 25 – 40;
- 2) 45 – 70;
- 3) 70 – 80.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: закрытый

Какие ценные вещества хмеля дают 90 % горечи в пиве?

- 1) β -горькая кислота;
- 2) α -горькая кислота;
- 3) G-смолы.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Проращивание пивоваренного ячменя проводится при оптимальной влажности, в %:

- 1) 42 – 45;
- 2) 30 – 35;
- 3) 48 – 52.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: закрытый

При сушке солода влажность снижается до 30 %; 10 %; 3,5 %, что соответствует последовательно протекающим стадиям:

- 1) ферментативной;
- 2) химической;
- 3) физиологической.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Для каждого сорта пива существует своя концентрация сусла.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Непрерывный процесс осветления и охлаждения пивного сусла осуществляют в аппаратах.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

По классической технологии дображивание осуществляют в танках.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Стойкость пива определяют по микробиологической и стойкости.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

При производстве солода оптимальная температура замачивания зерна находится в следующем диапазоне:

- 1) 10 – 14 °С;
- 2) 25 – 30 °С;
- 3) 7 – 9 °С.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

При проращивании солодорастильный аппарат продувают кондиционированным воздухом с параметрами:

- 1) 2,0 – 3,0 °С; 70 – 72 %;
- 2) 9,0 – 10,0 °С; 97 – 100 %.
- 3) 18,0 – 19,0 °С; 75 – 78 %;
- 4) 25,0 – 27,0 °С; 82 – 85 %.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

В спиртовом производстве оценка качества свежепросоженного солода осуществляется по:

- 1) амилолитической способности (АС) и протеолитической способности (ПС);
- 2) амилолитической (АС) и осаживающей способности (Осп);
- 3) осаживающей (Осп) и протеолитической способности (ПС).
- 4) **Правильный ответ: х**

53. Тип заданий: открытый

Пивоваренный солод сразу после сушки, перед отлёжкой, должен пройти через машину.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Целью солодоращения является активизация и накопление ферментов, а также эндосперма (крахмала).

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

При перегонке зрелой бражки на брагоперегонном аппарате получают

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Врожденное заболевание, связанное с нарушением обмена фенилаланина -

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Аминокислота с наименьшим аминокислотным скором считается первой.....аминокислотой

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Белки связывают воду, т.е. проявляютсвойства

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

При взаимодействии восстанавливающих сахаров с белками образуются темнокрашенные соединения.....

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Гидролиз жира катализирует фермент.....

Правильный ответ: х

ПК-7 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства

1. Тип заданий: закрытый

К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054-2003 относится молоко со слабовыраженным кормовым привкусом?

1. высший
2. I
3. II
4. несортное

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

При каком способе нормализации молока производят смешивание цельного молока с компонентами нормализации в количествах, необходимых для получения смеси с заданной массовой долей жира?

1. периодический
2. непрерывный
3. в потоке
4. системный

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: открытый

При использовании периодического способа нормализации если массовая доля жира в молоке, поступившем на предприятие, меньше требуемой массовой доли жира нормализованной смеси, то к исходному сырью добавляют ...

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: открытый

При использовании периодического способа нормализации если массовая доля жира в исходном сырье больше требуемых значений, то к цельному молоку добавляют ...

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

При непрерывном способе нормализации если требуемая массовая доля жира в нормализованном молоке больше, чем поступившего цельного, то из сепаратора-нормализатора вытекает

1. нормализованное молоко и остаток обезжиренного молока
2. нормализованное молоко и остаток сливок
3. сливки и обезжиренное молоко
4. только нормализованное молоко

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

При непрерывном способе нормализации если массовая доля жира в нормализованном молоке меньше, чем цельного, то из сепаратора вытекает

1. нормализованное молоко и остаток обезжиренного молока
2. нормализованное молоко и остаток сливок
3. сливки и обезжиренное молоко
4. только нормализованное молоко

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Косвенным показателем эффективности пастеризации является наличие в молоке фермента

1. фосфатазы
2. редуктазы
3. пероксидазы
4. липазы

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

В течение, какого периода времени должно быть охлаждено молоко после дойки?

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

С какой периодичностью согласно ГОСТ Р 52054-2003 анализируют при приемке органолептические показатели, температуру, титруемую кислотность, массовую долю жира, плотность и группу чистоты молока коровьего, сырья?

1. не реже одного раза в три дня
2. через день
3. не реже одного раза в 10 дней
4. ежедневно в каждой партии

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?

1. полученное в первые десять дней после отела и в последние пятнадцать дней перед запуском
2. полученное в первые десять дней после отела
3. полученное в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском
4. полученное в последние пятнадцать дней перед запуском

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Какова последовательность проводимых операций?

1. оглушение, обескровливание и сбор крови, забеловка
2. обескровливание и сбор крови, забеловка, оглушение
3. забеловка, оглушение, обескровливание и сбор крови
4. оглушение, забеловка, обескровливание и сбора крови

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Какова последовательность проводимых операций?

1. извлечение внутренних органов, распиловка туш, сухая и мокрая зачистка
2. распиловка туш, сухая и мокрая зачистка, извлечение внутренних органов
3. сухая и мокрая зачистка, извлечение внутренних органов, распиловка туш
4. распиловка туш, извлечение внутренних органов, сухая и мокрая зачистка

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Сепарирование молока - это процесс разделение молока на следующие составляющие

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Холодное копчения применяют при производстве сырокопченых колбас и проводят при температуре?

1. 10-14 градусов С
2. 18-22 градусов С
3. 35-40 градусов С
4. 55-60 градусов С

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Обжарка колбасных изделий проводится с целью?

1. подсушки оболочки, увеличения механической прочности оболочки и придания цвета оболочке
2. получения продукции кулинарной готовности
3. вторичного структурирования колбасного фарша
4. насыщения продукта компонентами копильного дыма

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Операция по извлечению внутренних органов называется?

1. разделкой
2. обвалкой
3. жиловкой
4. нутровкой

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Операция по отделению мяса от костей называется?

1. разделкой
2. обвалкой
3. жиловкой
4. нутровкой

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Приемке на пищевые цели не подлежит молоко:

1. полученное в первые десять дней после отела и в последние пятнадцать дней перед запуском
2. полученное в первые десять дней после отела
3. полученное в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском
4. полученное в последние пятнадцать дней перед запуском

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Перечислите истинные составные части молока

1. лактоза, жир, белок
2. витамины, газы, пигменты, небелковые азотистые вещества
3. лактоза, жир, белок, соли, лимонная кислота, фосфатиды, стерины
4. антибиотики, пестициды, гербициды

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Режимы хранения молока при промежуточном охлаждении

1. до 24 ч при температуре 6...10 °С
2. 4...5 ч при температуре 10...15 °С
3. до 3 суток при температуре 2...6 °С
4. до 12 ч при температуре 8...10 °С

21. Правильный ответ: х

Тип заданий: закрытый

Бактерицидная фаза - это

1. это время, в течение которого микроорганизмы, попадающие в свежесвыдоенное молоко, не развиваются в нем и даже частично отмирают
2. это время безопасного хранения свежесвыдоенного молока при температуре 4 ± 2 °С
3. это время безопасного хранения пастеризованного молока при температуре 4 ± 2 °С
4. это время безопасного хранения свежесвыдоенного молока при температуре 8 ± 2 °С

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

Двойная фальсификация молока – это ...

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Белок молока – казеин обладает свойством

1. свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты, не растворим в воде и не свертывается при нагревании
2. свертывается при нагревании, растворим в воде и не свертывается под действием сычужного фермента
3. не свертывается под действием сычужного фермента и молочной кислоты
4. не свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты и свертывается при нагревании

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Очистку молока на сепараторах – молокоочистителях традиционно проводят при температуре

1. 4 °С
2. 10 °С
3. 35-45 °С
4. 70 °С

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Температуру молока в цистернах при приемке измеряют на глубине

1. 20 см
2. 15 см
3. 17 см
4. 5 см

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Какой срок хранения герметично упакованных пастеризованных сливок при температуре 4 ± 2 °С?

1. не более 24 часов
2. не более 12 часов
3. не более 10 ч
4. не регламентируется

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

При хранении молока кислотность повышается за счет накопления ...

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Срок хранения стерилизованных сливок при температуре не выше 20 °С составляет не более

1. 30 суток
2. 10 суток
3. 15 суток
4. 5 суток

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Творог хранят не более 36 часов при температуре

1. не выше 8 °С
2. не выше 4 °С
3. не выше 10 °С
4. не выше 2 °С

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

При медленном замораживании творог приобретает

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: закрытый

Дефект, поражающий поверхность масла при длительной хранении называется

1. штафф
2. «зеркала»
3. «белобочка»
4. «скол»

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: закрытый

При приемке на холодильник температура сливочного масла не должна превышать

1. 6°С
2. 12 °С
3. 0 °С
4. -10 °С

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Сгущенное молоко с сахаром в металлических банках хранят при температуре 0 ...10 °С в течение

1. 12 мес

2. 30 суток
3. 2 мес
4. 4 мес

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

Перечислите показатели контролируемые лабораторией в камере хранения молока и молочных продуктов

1. давление
2. плотность
3. температуру
4. степень чистоты

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Фермент липаза, находящийся в молоке вызывает

1. гидролиз белков
2. гидролиз лактозы
3. гидролиз жиров
4. прогоркание молока

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Обязательный для выполнения нормативный правовой документ – это:

1. сертификат соответствия
2. технический регламент
3. стандарт предприятия
4. протокол испытаний

Правильный ответ: х.

37. Тип заданий: закрытого типа (несколько правильных ответов)

Укажите нормативный документ, устанавливающий обязательные требования безопасности к молоку и молочной продукции в ЕАЭС:

1. Технический регламент Таможенного союза 021 /2011
2. Технический регламент Таможенного союза 033 /2013
3. ГОСТ 31450-2013
4. СанПиН 2.3.2.1078-01

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытого типа

Какое обозначение имеет Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: закрытого типа (несколько правильных ответов)

В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» под риском понимается вероятность причинения вреда ...:

1. жизни и здоровью граждан;
2. государственному и муниципальному имуществу организации;
3. качеству управления процессов
4. финансовому результату деятельности организации

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: закрытого типа

При декларировании партии молочной продукции срок действия декларации:

1. устанавливается по решению заявителя;
2. устанавливаемся в соответствии со сроком годности молочной продукции;
3. устанавливается по решению органа по сертификации;
4. устанавливается срок, установленный техническим регламентом

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Для выявления молочнокислых бактерий используются питательные среды

- 1 гидролизованное молоко
- 2 капустная
- 3 сусло
- 4 морковная

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Для выявления дрожжей и микроскопических грибов используются питательные среды:

- 1 сусло-агар
- 2 железосульфитная среда
- 3 среда Сабуро
- 4 минеральная среда

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: закрытый

Для выявления бактерий группы кишечных палочек используются питательные среды:

- 1 повышается
- 2 Булижа
- 3 Эндо
- 4 Кесслер

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Для выявления бактерий рода *Salmonella* используются питательные среды:

- 1 Плоскирева
- 2 Левина
- 3 Булижа
- 4 Энло

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Волокнистые колонии на питательной среде образуют микроскопические

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Бактерии группы кишечных палочек по Граму красятся

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Молочнокислые бактерии красятся по Граму

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Характерным признаком для протеуса является образование

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

Для проверки эффективности дезинфекции транспорта, на котором осуществляют перевозку животных на убой, периодически проводят:

1. химический контроль
2. визуальный осмотр
3. экспресс-метод
4. бактериологический контроль

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

Ветеринарно-санитарная оценка мяса при наличии ослизнения или сухого налета заключается

1. в удалении измененных участков
2. в обработке поверхности рассолом
3. в обработке поверхности слабым раствором уксусной кислоты
4. в проветривании

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

В случаях, когда для экспертизы доставляют части туши, видовую принадлежность мяса определяют:

1. по цвету мяса
2. по костям
3. по запаху
4. по структуре мышечной ткани

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

Реакция на пероксидазу будет положительной в мясе:

1. старых животных
2. животных, убитых в агональном состоянии
3. полученном от здоровых животных
4. тяжело больных животных

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Вариант задания 5

Метод, с помощью которого устанавливают наличие подкожного жира у убойных животных - ...

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Мясо незрелого молодняка и новорожденных плодов на пищевые цели не выпускают, а направляют на ...

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Вариант задания 7

При обнаружении в глубоких слоях мышечной ткани или в лимфатических узлах туши бактерий из группы протей, но при хороших органолептических показателях мясо направляют на

Правильный ответ: х**56. Тип заданий: открытый**

Вариант задания 8

Для предотвращения попадания молока больных маститом животных в сборное и с целью диагностики маститов, не реже 1 раза в неделю проводят контроль сырого молока на мастит методом определения

Правильный ответ: х**57. Тип заданий: закрытый**

Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов

- 1 гидролиз
- 2 реакция Майяра
- 3 синтез
- 4 окисление
- 5 термическая деградация

Правильный ответ: х**58. Тип заданий: закрытый**

Какие липиды в технологических процессах и при хранении подвергаются быстрому окислению:

- 1 содержащие ненасыщенные жирные кислоты
- 2 фосфатиды
- 3 цероброзиды
- 4 холестерол

Правильный ответ: х**59. Тип заданий: закрытый**

В технологическом потоке содержание минеральных веществ

- 1 повышается
- 2 не изменяется
- 3 снижается

Правильный ответ: х**60. Тип заданий: закрытый**

Применение ферментов в пищевых технологиях позволяет

- 1 интенсифицировать технологические процессы
- 2 улучшать качество продукции
- 3 увеличивать выход продукции
- 4 изменять физико-химическое равновесие в системах

Правильный ответ: х

ПК-8 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства

1. Тип заданий: закрытый

Каким образом регулируется давление в зерной камере пресса для отжима растительного масла?

1. изменением кольцевого зазора;
2. частотой вращения шнека;
3. заслонкой, регулирующей подачу сырья;
4. количеством зерных планок.

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Межвальцовый зазор в вальцовом станке А1-Б3-2Н регулируют...

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.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Главным критерием эффективности крупосортировочной машины является полнота выделения...

1. Дробленых зерен.
2. Шелушенных зерен.
3. Нешелушенных зерен.
4. Шелушенных и нешелушенных зерен.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Назначение системы блокировки в смесителях с вращающимися рабочими органами?

1. позволяет включить смеситель только при закрытой крышке;
2. позволяет включить смеситель только при открытой крышке;
3. исключает включение смесителя;
4. повышает качество процесса смешивания.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: открытый

Для снижения температуры отгонки одорирующих веществ дезодорацию ведут _____ при подаче в масло или жир острого пара.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: открытый

Степень отжима масла из семян подсолнечника в прессе ПШМ-250 регулируется изменением _____ зазора

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

В форпрессе «свободный объем» первого витка составляет $V_1 = 8,53$ л, а последнего витка $V_n = 0,9$ л. Определите теоретическую степень сжатия мезги шнековым валом.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: открытый

В корпусе молотковой дробилки для измельчения жмыха на горизонтальном валу насажены _____ с шарнирно закреплёнными на них ударными молотками.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

В сепараторах-сливкоотделителях расстояние между тарелками по сравнению с сепараторами-молокоочистителями:

1. Больше
2. Меньше
3. Одинаковое

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Какой из способов резания более эффективен при измельчении мяса?

1. сдвиг и скользящее резание;
2. Вклинивание;
3. Выдавливание;
4. Рубящее резание;
5. Дробление.

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Для автоматического выпуска части газа, пара или жидкости из трубопровода, аппарата при повышении давления служит:

1. обратный клапан;
2. пружинный предохранительный клапан;
3. проходной запорный вентиль;
4. задвижка.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Чем регулируют жирность молока в сепараторах-сливкоотделителях?

1. вентиль;
2. приемно-выводное устройство;
3. поплавков.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Для какой машины характерно следующее описание: «В состав _____ входит сдвоенный бункер для продукта, в нижней части которого смонтирован сдвоенный цилиндр, в котором установлено два параллельных шнека, получающих вращение от электродвигателя через цепную передачу и цилиндрические шестерни. Продукт нагнетается в цевки ...»?

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: открытый

Для смешивания сыпучей и кусковой продукции, не требующей высокой степени равномерности их смешивания (например, смешивание кускового мяса и соли) рекомендуется использовать _____ смесители.

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: открытый

Определите ориентировочную производительность мясорубки, требуемую для переработки 350 кг сырья, если теоретический коэффициент использования машины – 0,5, продолжительность работы цеха 8 часов.

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Для предотвращения проворачивания мяса вместе с шнеком на внутренней поверхности рабочего цилиндра предусмотрены _____

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Какие основные технические показатели определяют эффективность эксплуатации комбикормового агрегата?

1. Весоизмерительное устройство, производительность (т/ч), масса (кг);
2. Система дозирования, удельная энергоёмкость (кВт·ч/т) и материалоемкость (кг/т);
3. Система дозирования, производительность (т/ч), установленная мощность, кВт.

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Как регулируется степень измельчения и качество помола зерна в дробилке ДБ - 5:

1. положением заслонки и козырька разделительной камеры;
2. установкой дополнительных молотков;
3. установкой деки;
4. изменением окружной скорости молотков.

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Какие параметры являются основными, определяющими интенсивность процесса и сохранения качества высушиваемых масличных семян и содержащегося в них масла для всех методов и приемов сушки?

1. температура сушильного агента.
2. температура воздуха.
3. температура максимального нагрева семян.
4. продолжительность процесса.
5. температура сушильного агента, продолжительность процесса, температура максимального нагрева семян.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Что входит в состав автоматических линий для розлива напитков в бутылки?

1. автомат по выемке бутылок из ящика, бутылкомоечная машина, разливающий и укупорочный автоматы, бракеражный полуавтомат, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.
- б. бутылкомоечная машина, разливающий и укупорочный автоматы, бракеражный полуавтомат, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.

7. автомат по выемке бутылок из ящика, разливочный и укупорочный автоматы, бракеражный полуавтомат, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.
8. автомат по выемке бутылок из ящика, бутылкомоечная машина, разливочный и укупорочный автоматы, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.
9. автомат по выемке бутылок из ящика, бутылкомоечная машина, бракеражный полуавтомат, этикетировочный автомат, автомат по укладке бутылок в ящики и счетчик бутылок.

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Назначение системы блокировки в смесителях с вращающимися рабочими органами?

1. позволяет включить смеситель только при закрытой крышке;
2. позволяет включить смеситель только при открытой крышке;
3. исключает включение смесителя;
4. повышает качество процесса смешивания.

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Целями автоматизация производственных процессов являются (выберите 2 правильных ответа):

1. сокращение численности обслуживающего персонала;
2. уменьшение объёмов выпускаемой продукции;
3. увеличение объёмов выпускаемой продукции;
4. увеличение расходов сырья.

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: открытый

Для снижения температуры отгонки одорирующих веществ дезодорацию ведут _____ при подаче в масло или жир острого пара.

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: открытый

В мукомольном производстве эффективность очистки зерна воздушным потоком оценивают по _____, выделенных из зерна.

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

В форпрессе «свободный объем» первого витка составляет $V_1 = 8,53$ л, а последнего витка $V_n = 0,9$ л. Определите теоретическую степень сжатия мезги шнековым валом.

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

В корпусе молотковой дробилки для измельчения жмыха на горизонтальном валу насажены _____ с шарнирно закреплёнными на них ударными молотками.

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

_____ – это вспомогательная операция по очистке зерна, ее проводят для создания благоприятных условий при выполнении последующих технологических операций послеуборочной обработки зерна, главным образом, его сушки.

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Как регулируют содержание влаги в масле при выработке его в маслоизготовителях периодического действия?

1. дозированием воды или пахты в процессе обработки масляного пласта.
2. добавлением воды или пахты в сливки перед их взбиванием.
3. добавлением свежих сливок в образующееся масляное зерно.
4. путем изменения степени заполнения маслоизготовителя сливками.

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к....

1. нарушению консистенции и перегреву фарша;
2. равномерному перемешиванию всех ингредиентов фарша и улучшению его консистенции;
3. повышению влагоудерживающей способности мяса;
4. улучшению консистенции и повышению влагоудерживающей способности мяса.

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Для автоматического выпуска части газа, пара или жидкости из трубопровода, аппарата при повышении давления служит:

1. обратный клапан;
2. пружинный предохранительный клапан;
3. проходной запорный вентиль;
4. задвижка.

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: закрытый

Для чего в емкости для хранения молока служит воздушный клапан?

1. ограничивает заполнение емкости до определенного уровня.
2. для откачивания воздуха при вакуумировании емкости.
3. уменьшает пенообразование при заполнении емкости молоком.
4. впускает и выпускает воздух при опорожнении и заполнении емкости молоком.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Для какой машины характерно следующее описание: «В состав _____ входит сдвоенный бункер для продукта, в нижней части которого смонтирован сдвоенный цилиндр, в котором установлено два параллельных шнека, получающих вращение от электродвигателя через цепную передачу и цилиндрические шестерни. Продукт нагнетается в цевки ...»?

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Какой из машин соответствует производственная цель: «_____ служат для вытеснения фарша при заполнении кишечных оболочек»?

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Избыточное давление в автоклаве Б6-КА2-В-2 при стерилизации консервов с противодавлением создают путем подачи в автоклав _____ при закрытом продувном клапане.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Какие из названных отраслей представляют агропромышленный комплекс

1. сельскохозяйственное машиностроение
2. добывающая промышленность
3. мелиорация
4. комбикормовая промышленность

5. Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

В состав затрат на переработку продукции входит заработная плата

1. водителей
2. работников основного производства
3. продавцов
4. маркетологов

5. Правильный ответ: х

37. Тип заданий: закрытый

К коммерческим предприятиям относятся

1. производственные кооперативы
2. потребительские кооперативы
3. акционерные общества
4. хозяйственные товарищества

5. Правильный ответ: х

38. Тип заданий: закрытый

Что включает в себя товарная доработка молока

1. охлаждение до температуры не выше 10°C
2. фильтрация
3. сепарирование
4. (все ответы правильные)

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Целью коммерческой организации является получение

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Отличительными особенностями _____ средств производства является использование в процессе производства более 1 производственного цикла, они меняют своей натурально-вещественной формы в процессе производства и переносят свою стоимость в процессе всего срока эксплуатации по частям.

Правильный ответ: х

41. Тип задания: открытый

Экономическая эффективность характеризуется путем сопоставления эффекта (результата) с _____.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Полная себестоимость отражает затраты на _____

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Процесс регулирования состава молочного сырья для получения готового продукта, отвечающего требованиям стандарта

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

При производстве консервов «Говядина тушеная», «Свинина тушеная» промежуток времени от герметизации банок до начала стерилизации не должен превышать минут.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: закрытый

Укажите формулу стерилизации

1. $(A+B+C)/T$
2. $S = \lg (CK / CH)$
3. $A = B/K$
4. $M_n = M_m + M_c$

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: закрытый

Укажите интервал температур ($^{\circ}\text{C}$), соответствующий стадии усиленной кристаллизации лактозы при производстве молока цельного сгущенного с сахаром

1. 20-27
2. 30-37
3. 40-47
4. 50-57

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Бомбаж, обусловленный коррозией металла внутренней поверхности банки вследствие некачественного покрытия оловом жести и повышенной кислотности содержимого консервов. Напишите имя прилагательное в именительном падеже

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Укажите показатель качества молочных консервов, метод определения которого основан на определении объема нерастворившегося осадка в пробе анализируемого продукта?

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

Охарактеризуйте способ нормализации молока, при котором производят смешивание цельного молока с компонентами нормализации в количествах, необходимых для получения смеси с заданной массовой долей жира

1. смешением
2. в потоке
3. периодическим способом
4. непрерывным способом

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

Расположите в правильной последовательности стадии процесса охлаждения стуженного молока с сахаром

- 1) внесение затравки
- 2) охлаждение при постоянном перемешивании до 18-20 °С
- 3) охлаждение до температуры усиленной кристаллизации лактозы
- 4) выдержка при температуре усиленной кристаллизации 30-40 мин

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между показателями прижизненной оценки мясной продуктивности и показателями мясной продуктивности, учитываемыми после убоя

А) Показатели прижизненной оценки мясной продуктивности	1. Убойная масса 2. Живая масса
Б) Показатели мясной продуктивности, учитываемые после убоя	3. Среднесуточный прирост за периоды выращивания и откорма 4. Оплата корма приростом 5. Убойный выход 6. Упитанность

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Масса крупного рогатого скота за вычетом скидок с фактической живой массы, утвержденных нормативными документами - масса. Напишите имя прилагательное в именительном падеже.

Правильный ответ: х

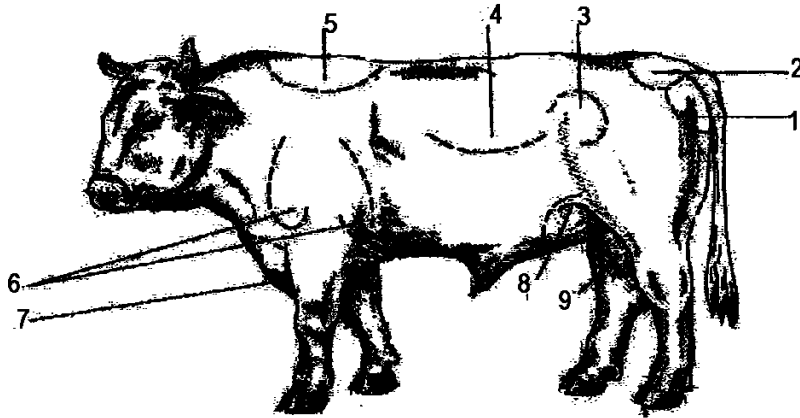
53. Тип заданий: открытый

Укажите количество способов убоя сельскохозяйственных животных на мясо.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: закрытый

Укажите части туловища крупного рогатого скота, осязаемые для определения отложений подкожного жира во время оценки упитанности



1. маклок
2. ребра
3. мошонка
4. седалищный бугор
5. основание хвоста
6. подгрудок
7. щуп
8. холка
9. лопатка

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Свиней для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика подразделяют на категорий. Ответ напишите в виде целого числа.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: закрытый

Расположите в правильной последовательности стадии процесса убоя и разделки туш сельскохозяйственных животных

1. Забеловка
2. Оглушение
3. Сбор крови
4. Обескровливание

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: закрытый

Расположите в правильной последовательности стадии процесса убоя и разделки туш крупного рогатого скота и свиней

1. Сухая зачистка
2. Мокрая зачистка
3. Извлечение внутренних органов
4. Распиловка туш

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: закрытый

Установите видовую принадлежность мяса сельскохозяйственных животных по цвету, консистенции мышечной ткани и жира

А) Баранина молодых животных	а) Цвет - от бледно-розового до серовато-розового; мышечная ткань - нежная, тонковолокнистая структура, мраморность отсутствует; отложения жира – слабо выражено; цвет жира — белый
Б) Телятина	б) цвет – светло - красный; мышечная ткань - нежная консистенция, мелкозернистая; цвет жира - жир белый, тугоплавкий, крошливый;
В) Конина	в) цвет мяса - тёмно-красный с синеватым оттенком, мышечная ткань - грубоволокнистая, без мраморности, отложения подкожного жира отсутствуют; цвет жира желтый, более легкоплавкий и мягкий, чем говяжий.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Отношение убойной массы к живой, выраженное в процентах

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

На первом этапе оценки свежести мяса различных видов сельскохозяйственных животных основываются на результатах исследований.

Правильный ответ: х

ПК-9 Способен осуществлять менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

1. Тип заданий: открытый

Какие требования устанавливают технические регламенты?

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Перечислите, требованиям каких технических регламентов должна соответствовать молочная продукция, реализуемая на территории стран Таможенного Союза?

- 1) ТР ТС 033 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции";
- 2) ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 033 "О безопасности молока и молочной продукции";
- 3) ТР ТС 033 "О безопасности молока и молочной продукции";

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: открытый

_____ - нежелательный биологический агент, либо химическое соединение, смесь соединений (аллерген, канцероген, мутаген, тератоген, токсин) либо радиоактивное вещество, присутствие которых в сырье и пищевых продуктах несвойственно и может оказывать негативное воздействие на организм и, как следствие, нести угрозу для здоровья и жизни человека и попадает в организм исключительно алиментарным путём.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Перечислите, требованиям каких технических регламентов должна соответствовать мясная продукция, реализуемая на территории стран Таможенного Союза?

- 1) ТР ТС 034 "О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции";
- 2) ТР ТС 021 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 034 "О безопасности мяса и мясной продукции";
- 3) ТР ТС 034 "О безопасности мяса и мясной продукции";

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: открытый

_____ - это чужеродные вещества, не свойственные живым организмам, и потому воспринимаемые как враждебные. В ответ на их внедрение возникают разные ответные реакции: болезни, ослабление иммунитета, мутации в репродукционном аппарате, смерть. Попадают в организм из окружающей среды.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Загрязнители, подлежащие контролю в овощах, фруктах, картофеле:

- 1) Токсичные элементы, антибиотики, нитрозоамины, гормональные препараты, нитриты, полихлорированные дибензодиоксины и дибензофураны
- 2) Пестициды, микотоксины (афлатоксины:В1, зеараленон, vomitоксин)
- 3) Пестициды, антибиотики, токсичные элементы, афлатоксин М1, полихлорированные бифенилы, полихлорированные дибензодиоксины и дибензофураны
- 4) Пестициды, нитраты, патулин

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

Дополните. _____ - любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций. (единственное число, именительный падеж)

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Загрязнители, подлежащие контролю в мясе и мясопродуктах:

- 1) Токсичные элементы, антибиотики, нитрозоамины, гормональные препараты, нитриты, полихлорированные дибензодиоксины и дибензофураны
- 2) Пестициды, микотоксины (афлатоксины: В1, зеараленон, vomitоксин)
- 3) Пестициды, антибиотики, токсичные элементы, афлатоксин М1, полихлорированные бифенилы, полихлорированные дибензодиоксины и дибензофураны
- 4) Пестициды, нитраты, патулин

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

Дополните. _____ - это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью людей, окружающей среде, а также жизни или здоровью животных и растений.

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Что относится к микробиологическим показателям безопасности

- 1) Бактерии группы кишечной палочки, КМАФАнМ, бактерии рода Enterococcus;
- 2) описторхисты, клонорхисы, псевдамфисты, дифиллоботриумы;
- 3) полихлорированные бифенилы, полициклические ароматические углеводороды.

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: открытый

Дополните. _____ — документ, который принят международным договором РФ и определяет обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе зданиям, строениям и сооружениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации); является особым видом законодательства. Принимается в целях: защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества; охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений; предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Основные службы, осуществляющие разработку, внедрение и контроль за исполнением законодательства, касающегося безопасности продуктов питания в РФ, - это

- 1) Государственная дума;

- 2) Органы местного самоуправления;
- 3) Россельхознадзор;
- 4) Роспотребнадзор;

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Дополните. _____ - химические средства, применяемые в сельском хозяйстве для защиты растений от различных видов вредных организмов и сорняков, а также в гигиене людей и животных

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Нормативно-правовой базой, обеспечивающей безопасность продуктов питания в Российской Федерации является

- 1) ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», ФЗ «О защите прав потребителей»;
- 2) Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации пищевых продуктов;
- 3) СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: открытый

_____ _____ _____ - продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Из всех радионуклидов в пищевых продуктах нормируется содержание:

- 1) Цезия и стронция;
- 2) Цезия и рубидия;
- 3) Йода и стронция;

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Что относится к микробиологическим показателям безопасности

- 1) Бактерии группы кишечной палочки, КМАФАнМ, бактерии рода Enterococcus
- 2) описторхисты, клонорхисы, псевдамфисты, дифиллоботриумы
- 3) полихлорированные бифенилы, полициклические ароматические углеводороды.

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый

Загрязнение продуктов микроорганизмами вызывает две формы заболеваний пищевое отравление и пищевую_____.

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

При продвижении химических веществ по экологическим цепям они подвергаются

- 1) деструкции и превращениям;
- 2) кумуляции и превращениям;
- 3) кумуляции и деструкции;

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Какой пороговый уровень законодательно установлен в РФ для обязательной маркировки пищевых продуктов, полученных с использованием ГМО?

___%

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Нормативно-правовой базой, обеспечивающей безопасность продуктов питания в Российской Федерации является

- 1) ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», ФЗ «О защите прав потребителей»;
- 2) Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации пищевых продуктов;
- 3) СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" ;

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

В каких продуктах определяют содержание антибиотиков? _____ и _____

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Что относится к паразитологическим показателям безопасности рыбной продукции

- 1) Бактерии группы кишечной палочки, КМАФАнМ, бактерии рода Enterococcus;
- 2) описторхисты, клонорхисы, псевдамфисты, дифиллоботриумы;
- 3) полихлорированные бифенилы, полициклические ароматические углеводороды.

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: открытый

К какому классу соединений относится диоксин?

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Что означает термин «канцерогенное действие» вещества или соединения:

- 1) риск возникновения опухолей;
- 2) риск возникновения раковых опухолей;
- 3) риск возникновения мутаций;
- 4) риск возникновения врожденных уродств;

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

_____ безопасность - это необходимое материальное условие жизни индивида, любой группы людей и общества в целом, которое обеспечивает функции и возможности развития: демографические, экономические, политические, культурные, интеллектуальные;

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Укажите причины, по которым подлинность товара с позиции потребителя является оценочным критерием (а не ограничительным критерием):

1. невозможность применить для идентификации измерительный метод
2. отсутствие на маркировке товара информации о подлинности
3. незнание потребителем изготовителя и условий изготовления
4. недостаточные опыт и квалификация потребителя
5. незнание потребителем стандарта
6. факт фальсификации товара

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Укажите на непосредственные свидетельства подлинности, которые обеспечиваются техническими мерами товаризготовителя:

1. судебное разбирательство с плагиатором
2. простановка регистрационного знака на маркировке
3. наличие товара в ассортименте фирменного магазина
4. акцизная марка
5. голографическое изображение торговой марки
6. регистрация сходных названий марки

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Отметьте свидетельства безопасности как оценочного критерия:

1. знак соответствия требованиям стандарта (технического регламента)
2. знак обращения на рынке
3. превышение требований национального стандарта (технического регламента)
4. регистрационный знак
5. соответствие международному стандарту
6. соответствие перспективным нормам безопасности национального стандарта

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Отметьте меры, предпринимаемые торговыми организациями по безопасности реализуемых пищевых товаров:

1. реклама
2. открытие магазинов по торговле биологически чистым товаром
3. представление (по первому требованию) сертификата соответствия
4. поэтапная скидка с розничной цены на товар в течение рабочего дня
5. своевременная уценка продукции со сроком годности на грани истечения

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: закрытый

Отметьте охранные документы, определяющие стабильность новизны во времени:

1. регистрационное удостоверение
2. патент
3. сертификат происхождения
4. авторское свидетельство
5. градация - «полезная модель»
6. градация - «промышленный образец»
7. сертификат соответствия
8. декларация соответствия

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

В условиях дефицита информации потребитель получает представление о следующих характеристиках товара через имидж: ... и функциональные показатели

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

В группу технических параметров, используемых для оценки конкурентоспособности, обычно относят показатели ..., надежности, эргономические и эстетические

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Внешний вид товара, его характеристика, дизайн, упаковка осуществляется на этапе ...

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Конкурентоспособность ... при реализации концепции управления цепью поставок повышается за счет: снижения потерь в отдельных звеньях цепочки; укорочения цепочки; ускорения сроков освоения новой продукции; подчинения интересов участников цепочки конечной цели - интересы потребителей

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Конечным результатом продуктовой инновации является ...

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Расположите в нужном порядке соответствие классификации микроорганизмов по патогенности группам микроорганизмов: 1) санитарно-показательные, 2) условно-патогенные, 3) патогенные, 4) микроорганизмы порчи.

- 1) МАФАМ, БГКП;
- 2) E. coli, S. aureus, Proteus;
- 3) Salmonella, Proteus;
- 4) дрожжи, грибы.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: закрытый

Безопасность пищевой продукции зависит:

- 1) от используемых ингредиентов;
- 2) от технологии изготовления;
- 3) от условий транспортирования;
- 4) от условий хранения.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Брюшной тиф вызываемая бактериями _____.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: закрытый

Какие способы обработки сырья способствуют снижению содержания пестицидов:

- 1) очистка от наружных частей растений;
- 2) мытье водой, раствором щелочей, ПАВ;
- 3) отваривание;
- 4) термообработка выше 80-100 С⁰.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Какие зараженные пищевые продукты вызывают Сальмонеллез?

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Основными источниками загрязнения бактериями рода *Proteus* являются:

- 1) овощи, фрукты;
- 2) яйца;
- 3) кондитерские изделия;
- 4) рыбные изделия.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Пищевые продукты _____ происхождения являются источником поступления антибиотиков и гормональных препаратов.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Синергистами по отношению к диоксину могут быть:

- 1) радиация,
- 2) свинец, кадмий, ртуть,
- 3) нитраты,
- 4) хлорфенолы, соединения серы (II).

5) Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытого типа

Вариант задания 1

В соответствии с ТС 021/2011, изготовитель при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах (продолжите утверждение)

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытого типа

Вариант задания 2

Требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к пищевой продукции и процессам жизненного цикла продукции установлены в...

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: закрытого типа (несколько правильных ответов)

Какими методами может проводиться идентификация пищевой продукции?

1. визуальным;
2. органолептическим;
3. аналитическим;
4. статистическим.

Правильный ответ: х

Тип задания: закрытый**48. Тип заданий: закрытого типа**

Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются

1. по наибольшему показателю компонентов продукции смешанного состава;
2. по наименьшему показателю компонентов продукции смешанного состава;
3. по показателю компонента с максимальной массовой долей в продукте;
4. по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытого типа

Один или несколько экспертов по сертификации органического производства, проводящих проверку органического производства, и технические эксперты, привлекаемые при необходимости являются участниками процедуры сертификации на называются...

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытого типа

Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации называется

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Процесс сертификации органического производства включает в себя этапы:

1. организацию работ;
2. первичную сертификацию органического производства
3. испытание образцов;
4. анализ соответствия образцов требованиям технических регламентов.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Все обнаруженные отклонения объектов проверки органического производства от критериев проверки органического производства классифицируются комиссией как

несоответствия:

1. значительные;
2. незначительные;
3. малозначительные;
4. критические

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Какие требования устанавливают технические регламенты?

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: закрытый

В технологическом потоке содержание минеральных веществ

- 1 повышается
- 2 не изменяется
- 3 снижается

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: закрытый

Применение ферментов в пищевых технологиях позволяет

- 1 интенсифицировать технологические процессы
- 2 улучшать качество продукции
- 3 увеличивать выход продукции
- 4 изменять физико-химическое равновесие в системах

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Определение крахмала основано на определении глюкозы, полученной прикрахмала

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Показатель качества жира, отражающий количество свободных жирных кислот...число

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

При определении минеральных веществ на первом этапе проводят.....продукта

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Трипсин, реннин – этоферменты

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Температура охлаждающего воздуха в скороморозильных аппаратах для мороженого составляет (диапазон) _____ °С

Правильный ответ: х

ПК-10 Способен обеспечивать контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов

1. Тип заданий: открытый

Расположите в нужном порядке соответствие классификации микроорганизмов по патогенности группам микроорганизмов: 1) санитарно-показательные, 2) условно-патогенные, 3) патогенные, 4) микроорганизмы порчи.

- 1) МАФАМ, БГКП;
- 2) E. coli, S. aureus, Proteus;
- 3) Salmonella, Proteus;
- 4) дрожжи, грибы.

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Безопасность пищевой продукции зависит:

- 1) от используемых ингредиентов;
- 2) от технологии изготовления;
- 3) от условий транспортирования;
- 4) от условий хранения.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: открытый

Брюшной тиф вызываемая бактериями _____.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Какие способы обработки сырья способствуют снижению содержания пестицидов:

- 1) очистка от наружных частей растений;
- 2) мытье водой, раствором щелочей, ПАВ;
- 3) отваривание;
- 4) термообработка выше 80-100 С⁰.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: открытый

Какие зараженные пищевые продукты вызывают Сальмонеллез?

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Основными источниками загрязнения бактериями рода Proteus являются:

- 1) овощи, фрукты;
- 2) яйца;
- 3) кондитерские изделия;
- 4) рыбные изделия.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: открытый

Пищевые продукты _____ происхождения являются источником поступления антибиотиков и гормональных препаратов.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Синергистами по отношению к диоксину могут быть:

- б) радиация,
- 7) свинец, кадмий, ртуть,
- 8) нитраты,
- 9) хлорфенолы, соединения серы (II).

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: открытый

Свиней для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика подразделяют на категорий. Ответ напишите в виде целого числа.

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Расположите в правильной последовательности стадии процесса убоя и разделки туш сельскохозяйственных животных

- 1. Забеловка
- 2. Оглушение
- 3. Сбор крови
- 4. Обескровливание

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Расположите в правильной последовательности стадии процесса убоя и разделки туш крупного рогатого скота и свиней

- 1. Сухая зачистка
- 2. Мокрая зачистка
- 3. Извлечение внутренних органов
- 4. Распиловка туш

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Установите видовую принадлежность мяса сельскохозяйственных животных по цвету, консистенции мышечной ткани и жира

А) Баранина молодых животных	а) Цвет - от бледно-розового до серовато-розового; мышечная ткань - нежная, тонковолокнистая структура, мраморность отсутствует; отложения жира – слабо выражено; цвет жира — белый
Б) Телятина	б) цвет – светло - красный; мышечная ткань - нежная консистенция, мелкозернистая; цвет жира - жир белый, тугоплавкий, крошливый;
В) Конина	в) цвет мяса - тёмно-красный с синеватым оттенком, мышечная ткань - грубоволокнистая, без мраморности,

	отложения подкожного жира отсутствуют; цвет жира желтый, более легкоплавкий и мягкий, чем говяжий.
--	---

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Отношение убойной массы к живой, выраженное в процентах

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: открытый

На первом этапе оценки свежести мяса различных видов сельскохозяйственных животных основываются на результатах исследований.

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Основной технологической операцией при переработке жирсырья является

1. Промывка
2. Охлаждение
3. Измельчение
4. Вытопка

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

В зависимости от строения и состава субпродукты делят на группы. Ответ напишите в виде целого числа.

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Оборудование для очистки творожной сыворотки от казеиновой пыли

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между способом производства, видом вырабатываемого масла и кислотностью пахты

Способ производства и вид вырабатываемого масла	Титруемая кислотность пахты, градусы Т
1. Сладкосливочное масло методом сбивания	1. 18-20
2. Кислосливочное масло	2. 17-18
3. Масло методом преобразования высокожирных сливок	3. 40

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Укажите виды вторичного молочного сырья, относящиеся к белково-углеводному сырью

1. Обезжиренное молоко
2. Пахта
3. Молочная сыворотка
4. Концентрат сывороточного белка

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Укажите процесс мембранной фильтрации, который позволяет очистить обезжиренное молоко и молочную сыворотку от бактерий на основе «зеленых технологий», без снижения биологической активности компонентов

Правильный ответ: х

Микрофильтрация

21. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между мякотными и слизистыми субпродуктами

А) Мякотные субпродукты	1. Желудки животных
Б) Слизистые субпродукты	2. Вымя
	3. Селезенка
	4. Язык
	5. Почки
	6. Мозги
	7. Мясная обрезь

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

Какая масса крови в кг может быть получена при переработке 12 коров, если средняя масса одного животного $M = 650$ кг, коэффициент обескровливания $K_0 = 4,5$ %. Ответ напишите в виде целого числа.

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: открытый

Технологический процесс производства мясопродуктов должен обеспечивать распределение нитрита натрия в мясной системе

Правильный ответ: х

Равномерное

24. Тип заданий: открытый

Термическое состояние мяса, которое обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокий выход изделий при изготовлении вареных колбас

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

Массовая доля - показатель качества колбасных изделий, методика определения которого основана на взаимодействии вещества с азотнокислым серебром в присутствии хромовокислого калия с образованием красного осадка

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Обоснуйте преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом

1. не происходит деформации колбас
2. не происходит усушки колбас
3. улучшается окраска колбас на разрезе
4. устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Последовательность технологических операций при подготовке мяса для производства натуральных полуфабрикатов

- 1) обвалка
- 2) сортировка
- 3) жиловка
- 4) разделка туш (полутуш)

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Какая масса ветчины вареной ливерной (кг) может быть получена из 260 кг несоленого сырья (легкое вареное, шкурка свиная вареная), если выход продукции составляет 103 % с учетом бульона от варки коллагенсодержащих субпродуктов и костей. Ответ запишите в виде целого числа.

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Традиционная технология предусматривает ведение процесса термической обработки колбасных изделий в три стадии, различающиеся параметрами кондиционирующей среды. Установите соответствие стадии термической обработки колбасных изделий ее назначению и условиям реализации.

А) Подсушка	1) Обработка продукта паровоздушной средой с температурой 85 °С и относительной влажностью около 90 %; скорость среды – 1–2 м/с; продолжительность определяется достижением в центре батона температуры 68–72 °С.
Б) Варка	2) Прогрев (главным образом, поверхностный) объекта в среде с низкой относительной влажностью (до 10 %). Удаляется влага смачивания, что способствует равномерной прокраске поверхности и диффузии в продукт копильных веществ на последующей стадии
В) Обжарка	3) Обработка колбасных изделий дымовоздушной смесью при температуре среды 100 °С, относительной влажности 20 % и скорости движения 2 м/с. Упрочняются оболочка и поверхностный слой фарша; поверхность батона окрашивается в буровато-красноватый цвет с золотистым оттенком. Фарш прогревается и приобретает специфический запах и привкус подкопченного продукта

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Методы определения водосвязывающей способности мясного сырья

1. прессования
2. центрифугирования
3. ротационной вискозиметрии
4. термогравиметрии

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Какой формат бумаги является наибольшим согласно классификации международного стандарта ISO 216.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Информацию о разработчике, масштабе, названии и др. указывают внадписи чертежа.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Конструкторский документ, содержащий перечень составных частей, входящих в изделие, а также других конструкторских документов, относящихся к этому изделию называется

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Документ, содержащий изображение нескольких деталей, соединяемых в процессе изготовления между собой в одну общую конструкцию и содержащий данные, необходимые для ее сборки и контроля называетсячертеж.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Какая подсистема не входит в САПР?

- 1 CAD
- 2 CAE
- 3 PAK
- 4 CAM

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Какого стандартного масштаба не существует?

- 1 (1:1)
- 2 (1:2)
- 3 (1:2,5)
- 4 (1:3)

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: закрытый

Какой графы нет в спецификации.

- 1 Формат
- 2 Масштаб
- 3 Позиция
- 4 Обозначение

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: закрытый

Размер основной надписи на чертеже согласно ГОСТ составляетx55 мм.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: закрытый

Документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации, за исключением случаев, если обязательность применения документов по стандартизации устанавливается Федеральным законом №162-ФЗ:

1. стандарт;
2. документ по стандартизации;

3. процедура;
4. классификатор.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: закрытый

Продукция (работы, услуги), процессы, системы менеджмента, терминология, условные обозначения, исследования (испытания) и измерения (включая отбор образцов) и методы испытаний, маркировка, процедуры оценки соответствия и иные объекты представляют собой:

1. своды правил;
2. классификаторы;
3. объекты стандартизации.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Вид стандарта организации, утвержденный изготовителем или исполнителем работы, услуги:

1. технические условия;
2. технический регламент;
3. техническое задание.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Изготовитель продукции или разработчик технических условий согласно ГОСТ Р 51740 именуется:

1. владельцем ТУ;
2. держателем подлинника;
3. оригинатором;
4. автором ТУ.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Назовите термин.

Деятельность по разработке (ведению), утверждению, изменению (актуализации), отмене, опубликованию и применению документов по стандартизации и иная деятельность, направленная на достижение упорядоченности в отношении объектов стандартизации - _____.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Назовите термин.

Документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, в том числе государственной корпорацией, саморегулируемой организацией, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг - _____.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Назовите термин.

Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и

утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям документов по стандартизации или условиям договоров - _____ .

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Назовите термин.

Документ по стандартизации, содержащий правила и общие принципы в отношении процессов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов - _____ .

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: закрытый

Значимость коэффициентов регрессии проверяется с помощью?

1. t-критерия Стьюдента
2. F – критерия Фишера
3. средней ошибки наблюдения
4. предельной ошибки наблюдения

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: закрытый

Только выборочное наблюдение имеет ошибку

1. репрезентативности
2. систематическую
3. случайную
4. скомпенсированную

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

В вариационном ряду разность максимального и минимального значений называется

1. линейным отклонением
2. средним квадратическим отклонением
3. размахом вариации
4. дисперсией

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

Коэффициент корреляции определяет

1. направление связи
2. силу связи
3. степень изменчивости
4. степень однородности

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Дан ряд распределения: 11, 13, 14, 15, 10, 9, 15. Мода равна

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Найти медиану для ряда распределения: 11, 13, 14, 15, 10, 9, 8.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Найти размах вариации для ряда распределения: 11, 13, 14, 15, 10, 9, 8.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

В результате 10 измерений содержания сахара в 100 граммах продукта 2 раза зафиксировано значение 9 грамм, а 8 раз – 4 грамма. Среднее значение равно (цифра):

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Первым этапом проекта является

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Технологические требования к промышленным зданиям регламентируют

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: закрытый

Что называется планом здания?

- 1) Изображение здания, мысленно рассеченного вертикальной плоскостью
- 2) Изображение здания, мысленно рассеченного горизонтальной плоскостью
- 3) Изображение здания в аксонометрии

Правильный ответ: х.

58. Тип заданий: открытый

Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщение между собой, должны отделяться

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Расстояние от оси симметрии или грани аппарата до ближайших разбивочных осей называется.....

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Пролеты складских зданий могут быть равны:

Правильный ответ: х