

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗОЛОЧІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТУ**

ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

Молодший спеціаліст

Галузь знань: **20 Аграрні науки та продовольство**

Спеціальність: **204 Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва**

Освітньо-професійний ступінь: **молодший спеціаліст**

Кваліфікація: **молодший спеціаліст з технології виробництва і
переробки продукції тваринництва**

ПРОГРАМА КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

Молодший спеціаліст

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 20 Аграрні науки та продовольство

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 204 Технологія виробництва та переробки
продукції тваринництва

КВАЛІФІКАЦІЯ молодший спеціаліст з технології з виробництва і
переробки продукції тваринництва

Голова циклової комісії
ветеринарної медицини
і технологій в тваринництві
_____ Т.П.Павлюк

Протокол № 1 від
« 2 » вересня 2016 р.

Передмова

Розроблено робочою групою викладачів циклової комісії ветеринарної медицини і технологій в тваринництві:

1. Рапа Л.В. викладач вищої категорії, завідувач відділення.
2. Павлюк Т.П. - викладач вищої категорії, старший викладач
3. Куцель Н.М. викладач першої категорії, технологічних дисциплін.
4. Ноджак М.М.-викладач другої категорії, технологічних дисциплін.
5. Барило О.М.-викладач вищої категорії, економічний дисциплін

На атестацію здобувачів освіти, які навчаються у коледжі, виносяться система компетенцій, що визначена в освітньо-професійній програмі підготовки фахівців.

Нормативною формою атестації здобувачів згідно стандарту освіти є комплексний кваліфікаційний іспит.

Діагностика якості підготовки фахівців здійснюється під час атестації здобувачів освіти у терміни, що передбачені навчальним планом.

Вимоги до засобів об'єктивного контролю рівня професійної підготовки

Інформаційною базою, на підставі якої формуються засоби об'єктивного контролю рівня освітньо-професійної підготовки є система компетенцій та відповідні блоки змістових модулів, що складають нормативну частину змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівця.

Кваліфікаційний іспит є засобом об'єктивного контролю якості фахової підготовки студентів. Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (питання, тестові завдання);
- практичної частини (розв'язання комплексної ситуаційної задачі з дисциплін, завдання, для реалізації якого використовуються дидактичні засоби, що дозволяє перевірити сформованість відповідних умінь та навичок).

Технологія комплексного державного екзамену включає такі технологічні етапи:

- створення системи теоретичних питань та тестових завдань і комплекту комплексних ситуаційних задач;
- проведення екзамену;
- перевірка тестових бланків та задач;
- оцінювання рівня освітньо-професійної підготовки студентів відповідно до об'єктивних критеріїв.

ТЕХНОЛОГІЯ КОНСТРУЮВАННЯ ЗАСОБІВ ДІАГНОСТИКИ

Формою атестації здобувачів освіти зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробка продукції тваринництва» є комплексний кваліфікаційний іспит, який проводиться з дисциплін:

Безпека життєдіяльності та охорона праці
Технологія виробництва молока і яловичини
Технологія виробництва продукції свинарства
Технологія виробництва продукції птахівництва
Конярство
Економіка та організація виробництва продукції тваринництва
Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії

Комплексний кваліфікаційний іспит є засобом об'єктивного контролю якості вищої освіти фахової підготовки студентів. Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (питання, тестові завдання);
- практичної частини (розв'язання комплексної ситуаційної задачі з фахових дисциплін, завдання, для реалізації якого використовуються дидактичні засоби, що дозволяє перевірити сформованість відповідних знань, умінь та навичок).

ЗРАЗОК ЗАВДАННЯ ДО КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

Назва вищого навчального закладу	Золочівський коледж ЛНАУ
Освітньо-кваліфікаційний рівень	молодший спеціаліст
Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Напрямок підготовки продукції тваринництва»	204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»
Спеціальність	204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»
Кваліфікація фаховий	молодший бакалавр з технології з виробництва і переробки продукції тваринництва

Екзаменаційний білет № 1

I. Теоретична частина

1. Виконати тести в кількості тридцяти штук. Тести додаються.
2. Чинники, що впливають на молочну продуктивність великої рогатої худоби.
3. Біологічні та господарські особливості свиней.

II. Практична частина

1. Провести органолептичну оцінку якості молока та визначити його густину.
2. За оператором машинного доїння закріплено 30 корів. План приплоду від групи –28 голів. Робота тарифікується по V-му розряду. Норма доплати – 25% від тарифного фонду. Надій на одну корову – 3600 кг. Визначити розцінки оплати праці за 1 ц молока та одну голову приплоду при акордній системі.

ДОДАТОК ДО БІЛЕТУ № 1

1. *Укажіть на найбільш придатну для машинного доїння корів віддаль від дна вим'я до підлоги:*
 - а) від 30 до 35 см;
 - б) від 35 до 45 см;
 - в) від 45 до 65 см.
2. *Укажіть на білок молока, який характеризується сильними бактерицидними*

(імунними) властивостями і призводить до підвищення резистентності організму телят:

- а) казеїн;
- б) глобулін;
- в) альбумін.

3. Укажіть на густина молока ($t = 20\text{ C}$) згідно ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при заготівлі» яка для всіх гатунків має бути

не меншою:

- а) 1026 кг/м^3 ;
- б) 1027 кг/м^3 ;
- в) 1028 кг/м^3 .

4. Укажіть на кислотність молока вищого гатунку згідно ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при заготівлі»:

- а) $20\text{-}21\text{ }^\circ\text{T}$;
- б) $16\text{-}17\text{ }^\circ\text{T}$;
- в) $18\text{-}19\text{ }^\circ\text{T}$.

5. Укажіть на форму клейма для яловичини і телятини I категорії:

- а) кругла з діаметром 40 мм;
- б) квадратна розміром 40 мм;
- в) трикутна з розміром сторін $45\times 50\times 50$ мм.

6. Тривалість поросності свиноматок, днів:

- а) 110
- б) 120
- в) 115

7. У свиней беруть такі проміри:

- а) висоту в холці, косу довжину тулуба, пряму довжину тулуба, обхват грудей за лопатками;
- б) висоту в холці, обхват грудей за лопатками, довжину тулуба, глибину і ширину грудей, обхват п'ястка;
- в) косу довжину тулуба, пряму довжину тулуба, обхват п'ястка, обхват грудей за лопатками.

8. До другої групи свиней згідно інструкції з бонітування відносяться такі породи:

- а) велика біла, українська степова біла, миргородська;
- б) ландрас, естонська беконна, уельська, дюррок, полтавська м'ясна, українська м'ясна;
- в) українська степова ряба, миргородська, велика біла, велика чорна.

9. Методи розведення свиней:

- а) перемінне, промислове, ввідне;
- б) схрещування, чистопородне, гібридизація;
- в) ввідне, вбирне, перемінне.

- 10. Яка порода коней була виведена шляхом складного відтворного схрещування арабської, датської, голландської, чистокровної верхової та інших західно-європейських порід?**
- а) російський рисак;
 - б) українська верхова;
 - в) орловський рисак.
- 11. Для яких робіт потрібне тяглове зусилля в 13... 15% живої маси коня, якщо пройдений шлях за день до 25 км, тривалість роботи – 6 год?**
- а) легких;
 - б) середніх;
 - в) важких.
- 12. У якому віці коні досягають статевої зрілості?**
- а) 14... 13 місяців;
 - б) 15... 18 місяців;
 - в) 12... 17 місяців.
- 13. Які три види змагань включає триборство?**
- а) стипль-чез, виїздка, конкур;
 - б) манежна їзда, польові випробування, конкур;
 - в) виїздка, польові випробування, стипль-чез.
- 14. Яка нормальна температура тіла птиці?**
- а) 37-38 °С;
 - б) 40 - 42 °С;
 - в) 39-40 °С.
- 15. У якому віці настає статевая зрілість у курей місцевих порід?**
- а) 170-180 днів;
 - б) 210-240 днів;
 - в) 140-150 днів.
- 16. Яка середня несучість в качок та індиків?**
- а) 80-120 яєць;
 - б) 130-170 яєць;
 - в) 120-140 яєць.
- 17. В якому віці настає м'ясна скороспілість бройлерів?**
- а) 7-8 тижнів;
 - б) 49 - 55 днів;
 - в) 75 - 90 днів.
- 18. Яка тривалість інкубації курячих яєць?**
- а) 30 - 32 доби;
 - б) 28 діб;
 - в) 21 доба.
- 19. Підприємство створене на засадах угоди між юридичними особами або громадянами шляхом об'єднання їх майна та підприємницької діяльності з метою одержання прибутку, яке має статутний фонд,**

поділений на частки 6
розмірах, визначеними установчими документами – це:

- а) акціонерне товариство;
- б) товариство з обмеженою відповідальністю;
- в) командитне товариство.

20. Спосіб вивчення використання робочого часу шляхом замірів його затрат за операціями та їх елементами в порядку послідовності їх використання з урахуванням всіх нормоутворюючих факторів протягом усього робочого дня – це:

- а) фотографія;
- б) фотохронометраж;
- в) хронометраж.

21. Розмір оплати праці за кожним розрядом на одиницю часу (година, зміна) або за норму виробітку – це:

- а) тарифна сітка;
- б) тарифна ставка;
- в) тарифно-кваліфікаційний довідник.

22. Зіставлення потреби в кормах з надходженням їх з різних джерел за видами і групами та ступінь забезпеченості ними тварин – це:

- а) кормовий план;
- б) кормовий баланс;
- в) зелений конвеєр.

23. Ковбаса, яка виготовляється, в основному, із вареної сировини з наступною термічною обробкою і охолодженням:

- а) варено-копчена;
- б) варена;
- в) ліверна.

24. Холодне копчення м'ясопродуктів відбувається при температурі:

- а) 18-22 °С;
- б) 25-35 °С;
- в) 35 - 50 °С.

25. Процес нагрівання молока від 63 °С до температури, близької до точки кипіння (98 °С) називається:

- а) стерилізація;
- б) пастеризація;
- в) нормалізація.

26. Яка повинна бути температура молока вищого ґатунку згідно ДСТУ 3262-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі».

- а) 10 °С;
- б) 9 °С;
- в) 8 °С.

27. Один з головних процесів сироваріння, в результаті якого, формуються смакові якості сиру:

- а) соління сиру;
- б) дозрівання сиру;
- в) пресування сиру.

28. Не допускається прийняття на роботу осіб молодше:

- а) 14 років;
- б) 15 років;
- в) 16 років.

29. Який засіб індивідуального захисту органів дихання потрібно для роботи в каналізаційному колодязі?

- а) РУ - 60 М-КД;
- б) ПШ -2;
- в) Ф -62 Ш.

30. Акт форми Н-1 про нещасний виробничий випадок зберігається на підприємстві:

- а) 20 років;
- б) 35 років;
- в) 45 років.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИКОРИСТАННЯ ЗАСОБІВ ДІАГНОСТИКИ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Навчальний заклад забезпечує дотримання правил проведення комплексного кваліфікаційного іспиту:

- інформаційна та психологічна підготовка студентів до екзамену;
- уніфікація умов проведення вимірювань, методик обробки результатів тестування та форм їхнього подання;
- зв'язок внутрішнього поточного педагогічного контролю навчального закладу з єдиною галузевою системою атестації та ліцензування фахівців;
- дотримання вимог секретності під час розмноження теоретичних та тестових завдань і задач, їх зберігання та використання.

1. ПІДГОТОВКА ДО КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 204 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ 204 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 20 АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО

1.1. ЦІЛІ Й ФУНКЦІЇ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 204 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Комплексний кваліфікаційний іспит зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» повинен визначати рівень засвоєння студентами теоретичного матеріалу та рівень сформованості практичних умінь і навичок наведених вище фахових дисциплін, вміння самостійно аналізувати складні виробничі ситуації та технологічні процеси, активно використовувати набуті знання у своїй професійній та суспільній діяльності.

Комплексний кваліфікаційний іспит зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» є складовою частиною підготовки кадрів зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва».

Цілі комплексного кваліфікаційного іспиту зумовлюють і його функції.

Головною з них є контроль та оцінка рівня знань, отриманих студентом протягом періоду навчання з урахуванням вимог Болонського процесу.

Реалізація цієї функції припускає перевірку методологічних та теоретичних принципів, проблем і положень наведених вище фахових дисциплін, а також вміння їх використовувати в практичній діяльності.

Особливу увагу необхідно приділяти виявленню знань і вмінь студента аналізувати технологічні процеси виробництва та первинної переробки продукції тваринництва.

Комплексний кваліфікаційний іспит виконує ще й важливу виховну функцію. У конкретному вираженні вона виявляється у вмінні студента самостійно, логічно й послідовно висловлювати свої професійні переконання, здійснювати самоконтроль і критично оцінювати свої знання та навички.

Комплексний кваліфікаційний іспит зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», за умов всебічного аналізу його результатів, дозволяє найбільш вичерпно з'ясувати позитивний досвід і недоліки в організації, змісті й методиці викладання фахових дисциплін, а також самостійної роботи студентів.

Все це дає можливість визначити конкретні заходи щодо удосконалення викладання фахових дисциплін, накреслити шляхи поліпшення взаємозв'язку та послідовності у їх викладанні.

Таким чином, комплексний кваліфікаційний іспит значно більшою мірою порівняно з семестровими екзаменами є засобом всебічного впливу на особистість студента і має контрольну, пізнавальну та виховну функції.

1.2. ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 204 «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ 204 «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 20 АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО

Рішення щодо оцінки знань студента приймається екзаменаційною комісією на закритому засіданні відкритим голосуванням більшістю голосів членів комісії, які брали участь у засіданні.

За умов рівності кількості голосів вирішальним є голос голови.

Результати комплексного кваліфікаційного іспиту за фахом визначаються оцінками «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».

Студенту, який склав державний екзамен відповідно до вимог освітньо-професійної програми підготовки спеціалістів зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» за напрямом

підготовки 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» галузі 20 аграрні науки та продовольство, рішенням екзаменаційної комісії присвоюється кваліфікація фаховий молодший бакалавр з технології з виробництва і переробки продукції тваринництва і видається диплом державного зразка.

Оцінки, одержані при складанні кваліфікаційних іспитів, апеляції не підлягають. У цьому випадку всі спірні питання вирішуються екзаменаційною комісією.

Студентам, які не склали кваліфікаційних іспитів з поважних причин (підтверджених документально), за наказом керівника навчального закладу може бути продовжений термін навчання до наступного початку роботи екзаменаційної комісії зі складанням кваліфікаційного іспитів протягом трьох років.

Усі засідання екзаменаційної комісії протоколюються секретарем. Протоколи засідання екзаменаційної комісії і результати комплексного кваліфікаційного іспиту за фахом оголошуються студентам у день його проведення після оформлення протоколів екзаменаційної комісії підписуються головою і членами комісії.

За підсумками роботи екзаменаційної комісії складається звіт, оформлений відповідно до встановлених вимог, який затверджується на її заключному засіданні. У звіті повинні бути відображені: характеристика знань студентів; недоліки, допущені при підготовці спеціалістів, зауваження щодо забезпечення організації роботи державної екзаменаційної комісії. У ньому даються пропозиції про покращення підготовки спеціалістів, заходи щодо усунення недоліків з організації проведення кваліфікаційного іспиту.

Звіт голови комісії обов'язково обговорюються на засіданні циклової комісії та педагогічній раді вищого навчального закладу.

Організаційна підготовка до комплексного кваліфікаційного іспиту за фахом проводиться згідно з розпорядженням керівника навчального закладу. Циклова комісія організовує підготовку до комплексного кваліфікаційного іспиту за заздалегідь розробленим планом.

Для підготовки і складання кваліфікаційних іспитів виділяється не менше п'яти навчальних днів, протягом яких організовується проведення групових та індивідуальних консультацій.

Складання комплексного кваліфікаційного іспиту за фахом здійснюється екзаменаційною комісією, яка формується не пізніше, як за місяць до початку роботи цієї комісії в кількості чотирьох осіб на чолі з головою – висококваліфікованим фахівцем у галузі виробництва та переробки продукції тваринництва. Головами комісій призначаються, як правило, провідні фахівці вищих навчальних закладів та наукових установ, а також спеціалісти відповідних галузей виробництва.

До початку іспиту екзаменаційній комісії подаються такі документи:

- наказ керівника навчального закладу про допуск студентів до кваліфікаційного іспиту;

- довідка про виконання студентами навчального плану й отримані ними оцінки з теоретичних дисциплін, курсових робіт та різних видів практик.

Для оформлення протоколів екзаменаційної комісії призначається технічний секретар.

Графік роботи затверджується керівником вищого навчального закладу. Розклад проведення комплексного кваліфікаційного іспиту затверджується заступником директора з навчальної роботи за поданням завідуючого відділенням. Завдання екзаменаційних білетів слід формувати з питань змістовних модулів .

Кваліфікаційний іспит проводиться в два етапи. Перший етап – виконання тестових завдань (30 тестів на одного студента) проводиться з використанням комп'ютерної техніки та відповідної контролюючої програми. Час на виконання тестових завдань становить 30 хвилин. Другий етап – усні відповіді на теоретичні питання та виконання практичних завдань може проводитись в іншій аудиторії відповідно до діючих норм часу. Час підготовки до відповіді завдань другого етапу становить 30 хвилин.

Іспит проводиться за білетами (не менше 30 штук), складеними відповідно до програми комплексного кваліфікаційного іспиту за фахом. Кожний білет складається з п'яти завдань (одного тестового, двох теоретичних та двох практичних завдань) Білети затверджуються на засіданні циклової комісії.

2.2. ЄДИНІ КРИТЕРІЇ ЕКЗАМЕНАЦІЙНИХ ОЦІНОК І МЕТОДИКА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ІСПИТІВ

А. КРИТЕРІЇ ЕКЗАМЕНАЦІЙНИХ ОЦІНОК

«Відмінно». Відповідь побудована на рівні самостійного творчого мислення на основі ґрунтовного знання проблеми, що висвітлюється; основних понять та категорій, розуміння закономірностей виникнення, розвитку, протікання хімічних процесів, грамотне, логічно-послідовне викладання матеріалу, вміння пов'язувати його з сучасними досягненнями хімічної науки, робити узагальнення та висновки.

«Добре». Вірна відповідь, побудована на рівні самостійного мислення з елементами творчого пошуку, розуміння студентом основних закономірностей викладання навчального матеріалу. Допускаються окремі незначні помилки та неточності у висвітленні неосновних аспектів проблеми.

«Задовільно». В цілому вірна відповідь на рівні репродуктивного мислення, допускаються недостатньо вірні формулювання, окремі незначні помилки у висвітленні основних аспектів проблеми, незнання студентом другорядних понять і категорій.

«Незадовільно з можливістю повторного складання». Невірна відповідь на питання. Допущені значні помилки, що мають принципове значення в оцінці і розумінні явищ та фактів.

«Незадовільно з обов'язковим повторенням курсу». Незнання більшості понять і категорій хімічної науки. Неспроможність студента аналізувати матеріал, робити узагальнення та висновки, невірна відповідь на питання.

Таблиця 1

НАЦІОНАЛЬНА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ

ЗА НАЦІОНАЛЬНОЮ ШКАЛОЮ	За шкалою навчального закладу (як приклад)
Відмінно	5
Добре	4
Задовільно	3
Незадовільно з можливістю повторного складання	2

Відповідь студента на комплексному кваліфікаційному іспиту оцінюється за 4-х бальною шкалою як середньозважена за п'ять завдань екзаменаційного білету $(5+4+4+3+4)=20:5=4$.

Б. МЕТОДИКА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ІСПИТІВ

Одним зі шляхів реалізації критеріїв екзаменаційних оцінок, зменшення впливу суб'єктивності на їх визначення може бути використання «Робочої оціночної картки членів іспиту». Картка складена на основі виділення основних і додаткових оціночних елементів із суми знань, умінь, навичок, якими повинен оволодіти студент у процесі вивчення фахових дисциплін, у поєднанні з його здатністю користуватися набутими теоретичними знаннями у практичній діяльності. Відомості про студентів групи в розділі картки «Допоміжна інформація» вносяться членом до початку екзамену за даними, що надаються завідуючому відділенням.

Після перевірки відповіді студента та її спільного обговорення членами комісії кожен член виставляє свою попередню екзаменаційну оцінку. Робоча оціночна картка дає змогу більш об'єктивно оцінити відповідь студента з урахуванням багатьох складових.

