



*Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный
технический университет» в Ташкентской
области Республики Узбекистан*

Факультет высшего образования

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель исполнительного ди-
ректора

_____ Д.С. Джумонов

Программа государственной итоговой аттестации

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль

«Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Автор: профессор, д.т.н.

Цибизова М.Е. _____

Программу составил:

Д.т.н., профессор кафедры ВБиТ Цибизова М.Е. _____

Рецензент:

Д.т.н., профессор кафедры ВБиТ Бредихина О.В. _____

Рабочая программа практики

Программа государственной итоговой аттестации

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов
утвержденного учёным советом института от 21.01.2021 г. протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 25.08.2023 г. № 11

Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б. _____

Председатель УМС Джумонов Д.С. _____

Протокол от 26.08.2023 г. № 4

1. Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является определение степени соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы (ОП) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) высшего образования и профессиональных стандартов (ПС).

2. Результаты освоения ОП, подтверждаемые на ГИА

Таблица 3 - Задачи профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности (из ФГОС 3++)	Задачи профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов) 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья)	Производственно-технологический	участие в разработке и осуществлении технологических процессов; участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства пищевой, кормовой и технической продукции; выполнение мероприятий по обеспечению качества пищевой, кормовой и технической продукции; организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой пищевой, кормовой и технической продукции; организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования; оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий; участие в работах по внедрению новых видов	ПК-1 - Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ПК-2 - Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания ПК-3 - Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции ПК-4 - Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции ПК-5 - Способен осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ПК-6 - Способен разрабатывать мероприятия по

		сырья, современных технологий и производств пищевой, кормовой и технической продукции, нового технологического оборудования; контроль соблюдения технологической дисциплины; контроль соблюдения экологической безопасности производства пищевой, кормовой и технической продукции	повышению эффективности производства продуктов питания
--	--	--	--

Установление степени сформированности компетенций выпускника требованиям ФГОС определяется по сформированности компетенций: универсальных и общепрофессиональных: УК-1; УК-2; УК-4; УК-8; УК-10; ОПК-4; ОПК-5.

3. Формы государственной итоговой аттестации

Формами ГИА является выпускная квалификационная работа. Выпускная квалификационная работа (ВКР) представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, представленную в виде выпускной бакалаврской работы, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

4. Трудоёмкость государственной итоговой аттестации и период её проведения

Трудоёмкость ГИА составляет 9 з.е.

Период проведения ГИА для обучающихся очной и заочной форм обучения определяется графиком учебного процесса.

5. Перечень компетенций, подтверждаемых на ГИА

Компетенции, сформированность которых подтверждается в форме выполнения и защиты ВКР

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Составляющая выполнения и защиты ВКР
Код компетенции	Содержание компетенции	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<i>Обоснование цели ВКР, формулирование выводов по ВКР, оформление работы в соответствии с требованиями нормоконтроля, презентация основных результатов ВКР, выносимых на защиту</i>
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	<i>Обоснование задач ВКР и решение поставленных задач</i>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Составляющая выполнения и защиты ВКР
Код компетенции	Содержание компетенции	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<i>Выполнение ВКР на русском языке, представление аннотации ВКР на иностранном языке, структурированность доклада обучающегося, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>
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	<i>Выполнение разделов ВКР по безопасности жизнедеятельности и по охране окружающей среды</i>
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<i>Оценка экономической эффективности</i>
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	<i>Проектная часть ВКР, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<i>Проектная часть ВКР, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>
ПК-1	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<i>Проектная часть ВКР, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>
ПК-2	Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания	<i>Проектная часть ВКР, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>
ПК-3	Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	<i>Проектная часть ВКР, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Составляющая выполнения и защиты ВКР
Код компетенции	Содержание компетенции	
ПК-4	Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	<i>Проектная часть ВКР, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>
ПК-5	Способен осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<i>Проектная часть ВКР, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>
ПК-6	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продуктов питания	<i>Проектная часть ВКР, аргументация ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК</i>

6. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации Темы ВКР

ВКР по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» соответствуют научному направлению филиала «Проблемы экологической безопасности применяемых технологий и производимых продуктов».

Закрепление темы за обучающимся и задание к ВКР определяется в соответствии с локальными нормативными актами Университета/филиала.

Перечень примерных тем ВКР приведен ниже.

1. Производство трески потрошенной и обезглавленной мороженой в блоках, расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
2. Производство сома горячего копчения разделанного на кусок из мороженого сырья, расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
3. Производство консервов «Лещ обжаренный в томатном соусе» из мороженого сырья, расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
4. Производство сома холодного копчения, разделанного на боковник, из мороженого сырья, расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
5. Производство сазана кусок спецразделки мороженого из охлажденного сырья, расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
6. Производство воблы вяленой из охлажденного сырья, расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
7. Производство амура белого холодного копчения разделанного на спинку, расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
8. Производство консервов «Сардина атлантическая бланшированная в масле», расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
9. Производство рыбы жареной из сазана мороженого, расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
10. Производство консервов «Ставрида бланшированная в томатном соусе», расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.
11. Производство сосисок «Молочные», расчет себестоимости и срока окупаемости производства данного вида продукции.

Расширенные варианты тем ВКР представлены в Методических указаниях для подготовки обучающихся очной и заочной форм обучения к государственной итоговой аттестации (выполнению ВКР) по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов».

6.3. Показатели и критерии оценивания ГИА

Результаты освоения ОП – компетенций выпускниками на защите ВКР

Уровень/оценка	Характеристика
Продвинутый уровень – уровень 3 («отлично»)	Работа выполнена на высоком уровне. Материал работы изложен грамотно, доступно, логично. Обучающийся демонстрирует полное понимание поставленных вопросов, ответы на вопросы содержательны и аргументированы. Обучающийся проявил творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, навыки работы в коллективе, организационные способности.
Средний уровень - уровень 2 («хорошо»)	Работа выполнена на достаточно высоком уровне. Материал работы изложен с небольшими неточностями, допускались логистические и стилистические погрешности. Текст работы недостаточно логически выстроен. Обучающийся демонстрирует понимание поставленных вопросов, ответы на вопросы достаточно полные, но с незначительными ошибками. Обучающийся достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил поставленные перед ним задачи, навыки работы в коллективе, организационные способности выражены недостаточно убедительно.
Базовый уровень - уровень 1 («удовлетворительно»)	Работа выполнена на базовом уровне. Материал работы изложен с неточностями, с ошибками, допускались грубые логистические и стилистические погрешности. Текст работы логически не выстроен. Обучающийся демонстрирует неполное понимание поставленных вопросов, ответы на вопросы неполные, с ошибками. Обучающийся выполнил поставленные перед ним базовые задачи, навыки работы в коллективе, организационные способности демонстрируются недостаточно убедительно.
Нулевой уровень («неудовлетворительно»)	Работа выполнена на низком уровне. Материал работы изложен с грубыми неточностями, с ошибками, ответы на вопросы демонстрируют непонимание работы и отсутствие ориентации в представленном материале ВКР. Обучающийся демонстрирует непонимание поставленных вопросов, ответы на вопросы неполные, с грубыми ошибками. Обучающийся выполнил поставленные перед ним базовые задачи не в полном объеме, навыки работы в коллективе, организационные способности не демонстрируются.

7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья

7.1. Наличие соответствующих условий проведения ГИА

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуаль-

ных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. При проведении ГИА для выпускников с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит ГИА, и другие условия, без которых невозможно или затруднено проведение ГИА.

7.2. Обеспечение соблюдения общих требований.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: возможность выбора способа проведения ГИА; проведение ГИА для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей.

7.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

Все локальные нормативные акты по вопросам проведения ГИА по данной ОП доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

7.4. Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья: продолжительность государственного экзамена, проводимого в письменной форме - не более чем на 90 минут; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут; продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение ГИА

8.1. Рекомендуемая литература

1. Антипова, Л. В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12435-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515825>

2. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для вузов / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14204-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519789>

3. Буянова, И. В. Теоретические основы холодильной технологии продуктов животного происхождения : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 126 с. — ISBN 978-5-8353-2668-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162590>

4. Гроховский, В. А. Практикум по технологии стерилизованных пищевых продуктов: учебное пособие / В. А. Гроховский ; составители В. А. Гроховский. — Мурманск :

- МГТУ, 2015. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142660>
5. Гроховский, В. А. Формованные продукты из водных биоресурсов: учебное пособие / В. А. Гроховский. — Мурманск : МГТУ, 2015. — 152 с. — ISBN 978-5-86185-855-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142661>
6. Дмитренко, В. П. Управление экологической безопасностью в техносфере / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-45508-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/271262>.
7. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08750-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513973>
8. Инюкина, Т. А. Охрана труда на пищевых предприятиях : учебное пособие / Т. А. Инюкина. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-907247-94-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196493>
9. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513555>
10. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513812>
11. Ким, И. Н. Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов: экологические аспекты : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, С. А. Бредихин, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 198 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10014-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513558>
12. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07597-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513695>
13. Макоева, Л. С. Экономика организации (предприятия) : учебное пособие / Л. С. Макоева, З. Р. Тавасиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 164 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/214883>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 1. : учебник и практикум для вузов / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 211 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02151-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513380>
15. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд.,

испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 302 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10325-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517749>

16. Охрана водных биоресурсов и среды их обитания : 2019-08-27 / составитель А. В. Ковригин. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2017. — 60 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123440>

17. Палий, Н. С. Экономика и управление предприятий отрасли : учебное пособие / Н. С. Палий. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202667>.

18. Пожарная безопасность / Г. В. Бектобеков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 88 с. — ISBN 978-5-507-45688-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279803>.

19. Процессы сушки, копчения, вяления рыбы и их аппаратурное оформление : монография / Ю. Т. Глазунов, А. М. Ершов, М. А. Ершов, В. А. Похольченко. — Калининград : КГТУ, 2013. — 220 с. — ISBN 978-5-94826-370-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/188082>

20. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14477-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520148>

21. Технология рыбы и рыбных продуктов: Методические указания : методические указания / составитель Г. Н. Забегалова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159450>

22. Хрундин, Д. В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие / Д. В. Хрундин. — Казань : КНИТУ, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102027>

23. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519341>

24. Царегородцева, Е. В. Физико-химические и биохимические процессы в мясе и мясных продуктах : учебник и практикум для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13301-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519343>

25. Экономика предприятий агропромышленного комплекса : учебник для вузов / Р. Г. Ахметов [и др.] ; под редакцией Р. Г. Ахметова, Ю. В. Чутчевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 425 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15177-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511322>.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

8.2.1. <https://fish.gov.ru/> сайт Федеральное агентство по рыболовству РФ

8.2.2. <https://mcs.gov.ru/> сайт Министерство сельского хозяйства РФ

8.2.3. Сайт правовой информации Республики Узбекистан <https://lex.uz>

8.2.4. Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации <http://pravo.gov.ru/>

8.3. Перечень информационных технологий

8.3.1. Перечень программного обеспечения

ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security – антивирусная программа

AdobeReader - программа для просмотра документов в формате pdf.

Google Chrome - браузер.

Moodle - Образовательный портал ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «АГТУ» В ТАШКЕНТСКОЙ ОБЛАСТИ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН.

Mozilla FireFox - браузер.

Microsoft 365 - программное обеспечение для работы с электронными документами.

7-zip - архиватор.

8.3.2. Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных

Электронно – библиотечная система «Лань»
Образовательная платформа «Юрайт»
Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»

9. Материально-техническое обеспечение ГИА

9.1. Аудитория для проведения ГИА с набором демонстрационного оборудования (компьютер, экран, проектор) и камерой видеонаблюдения, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочими местами для членов государственной аттестационной комиссии.

9.2. Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.

9.3. Аудитория для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспеченные доступом к электронной информационно-образовательной среде филиала.

9.4. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

10. Методические указания для обучающихся

Методические указания для подготовки обучающихся очной и заочной форм обучения к государственной итоговой аттестации (выполнению ВКР) по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» / М.Е. Цибизова. – Размещены на образовательном портале <https://portal.astutr.uz/>