

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП



_____ О.В.Удалова

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. заведующего кафедрой агротехнологий



_____ А.С. Бабакова

«04» апреля 2024 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Составитель(и)

**Удалова О.В., доцент, кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент кафедры
агротехнологий**

Согласовано с работодателями

Е.Б. Нуртазаев, директор ООО «ПКФ «Астсырпром»

**О.В.Старова, главный технолог «ООО «Вкусный
продукт»**

Направление подготовки /
специальность
Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Организация контроля качества
сельскохозяйственного сырья и продуктов его
переработки**

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Год приёма

2024

Курс

**4 (по очной форме)
5 (по заочной форме)**

Семестр(ы)

**8 (по очной форме)
9 (по заочной форме)**

Астрахань– 2024

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2. Задачи государственной итоговой аттестации:

- проверка уровня сформированности компетенций, определённых ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки / специальности;
- принятие решения о присвоении квалификации(степени) по результатам государственной итоговой аттестации (ГИА) и выдаче документа об образовании и о квалификации;
- разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся по ОПОП ВО.

В рамках проведения ГИА проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций: 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-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Формы проведения государственной итоговой аттестации:

- защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты бакалаврской работы

2.2. Объём и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Объём ГИА – 6 зачётных единиц, в том числе:

ГИА проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком образовательной программы.

Расписание аттестационных испытаний доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за один месяц до начала периода ГИА.

2.3. Допуск к государственной итоговой аттестации

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Фонд оценочных средств для бакалаврской работы.

3.1.1. Требования к результатам обучения

В процессе подготовки **бакалаврской работы** к процедуре защиты, а также в ходе процедуры защиты формируются и проверяются следующие компетенции: 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-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6.

3.1.2. Примерный перечень тем бакалаврской работы и порядок их утверждения

1. Совершенствование рецептуры и технологии производства вареной колбасы «Языковая» с использованием бараньих субпродуктов
2. Разработка рецептуры и технологии производства мягкого сыра сорта КАМАМБЕР из молочного сырья Астраханской области с добавлением арбузных цукатов
3. Разработка технологии производства чипсов из клубней батата с добавлением сушеного жареного лука
4. Разработка рецептуры и технологии производства мясорастительной пасты на основе мяса бедра индейки
5. Разработка технологии производства замороженных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы с начинкой в кукурузной панировке
6. Разработка рецептуры и технологии напитков винных из регионального растительного сырья Астраханской области
7. Разработка технологии производства полукопченых колбасных изделий из конины
8. Совершенствование технологии производства хлебобулочных изделий для здорового питания на основе применения нетрадиционного сырья (мука нутовая и льняная)
9. Разработка технологии производства вареных колбасных изделий из мяса кролика
10. Разработка технологии производства мясо-растительных консервов в мягкой таре.

3.1.3. Требования к бакалаврской работы

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы в период прохождения производственной, преддипломной практик и выполнения научно-исследовательской работы на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных студентом в период обучения в течение всего срока обучения.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ (ВКР) определены на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вузов и методических рекомендаций УМО вузов России по образованию в области агрономии.

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать видам и задачам его профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в виде решения конкретной научно-производственной задачи с необходимым анализом, выбором метода решения, экономическим, экологическим и другими обоснованиями, определяемыми особенностями подготовки по направлению Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Выпускная работа должна быть представлена в форме рукописи с соответствующим иллюстрационным материалом. Структура работы должна соответствовать критериям целостности, системности, связности и соразмерности (соответствия объема фрагмента текста его научной емкости) и раскрывать творческий замысел работы; содержать необходимые сведения для обоснования работы; цели и задачи исследования; методы и методики исследований; соответствующие расчеты; результаты проведенных экспериментов, анализ результатов, описания принятых технологических решений и мероприятий, экономическую оценку сравниваемых вариантов; выводы; необходимые иллюстрации (графики, эскизы, диаграммы, схемы, фотографии) и таблицы.

Обязательными структурными элементами магистерской работы являются:

- оглавление,
- введение,
- основная часть,
- заключение,

- библиографический список/список источников и литературы,
- приложения.

В ряде случаев структура выпускной работы может отличаться от рекомендуемой.

Требования к оформлению ВКР. Бакалаврская работа выполняется на одной стороне листа формата А-4, представляется в жестком переплете в 2-х экземплярах и на электронном носителе (диске). Неграмотно и неряшливо оформленная работа к обсуждению не принимается и к защите не допускается.

Работа печатается с полуторным промежуточным интервалом. Поля: слева — 3 см, справа - 1 см, сверху и снизу - 2,5 см. Шрифт Times New Roman Cyr, кегль — 14. Текст таблиц печатается шрифтом Times New Roman Cyr, 12-м кеглем с одинарным интервалом.

Расстояние между названием раздела и последующим текстом должно быть равно 3 интервалам. Не допускаются произвольные сокращения слов в тексте и таблицах кроме общепринятых условных сокращений: «г.», «гг.», (год, годы), «г» (грамм), «га», «ГОСТ», «кг», «м²», «млн.», «млрд.», «ц/га», «см», «г/см³», и т.д.

Фразы, начинающиеся с новой (красной) строки, печатают с абзачным отступом 1,25 от начала строки.

Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа, но на титульном листе цифра не ставится, а на следующей странице ставится 2. Цифру, обозначающую порядковый номер страницы, ставит в середине верхнего поля страницы.

Начинается текст работы с титульного листа. На следующей странице дается оглавление (содержание) с перечислением написанных автором глав, параграфов, разделов или других составных частей и указанием страниц. Все листы работы, начиная с введения, нумеруются.

Разделы основной части должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Пример – 1, 2, 3 и т. д.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенные точкой.

Пример – 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

Дальнейшее членение подраздела на части также отражается в его нумерации.

Пример – 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 и т. д.

В конце номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов пишутся симметрично тексту прописными буквами, заголовки подразделов – строчными.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» или «Рис.» и нумеруются последовательно арабскими цифрами. Таблицы и рисунки должны иметь сквозную нумерацию в их левом углу, с выравниванием по центру и исчерпывающее название с указанием единиц измерения приводимых данных, года опыта, срока взятия образцов и т.д. Например:

*Таблица 10 -Технологическая схема возделывания и уборки баклажана при капельном орошении
, 2019 г.*

Цифровой материал, помещаемый в работу, оформляется в виде таблицы. Таблицу помещают после первого упоминания о ней в тексте таким образом, чтобы ее можно было читать без поворота дипломной работы или с поворотом по часовой стрелке. Заголовки таблиц должны начинаться с прописной буквы, подзаголовки – со строчной. Если таблица не помещается на одной странице, то ее можно перенести на следующую страницу с указанием «Продолжение таблицы ...» или «Окончание таблицы ...». Заголовки таблицы на новой странице не повторяются.

Бакалаврскую работу рекомендуется иллюстрировать фотографиями, схемами, графиками. Иллюстрационный материал оживляет работу, повышает уровень ее культуры и оригинальность. Но он не должен дублировать цифровые данные, помещенные в таблицу.

Одним из вариантов устранения дублирования может быть помещение графика в тексте, а таблицы – в приложении. Все они должны нести научную информацию, их качество должно обеспечивать их четкое восприятие.

3.1.4. Процедура защиты бакалаврской работы.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы осуществляется на русском языке. Возможность подготовки и представления студентом выпускной квалификационной работы на иностранном языке определяется образовательной программой по соответствующему направлению подготовки.

Процедура защиты ВКР включает этапы:

- секретарь экзаменационной комиссии объявляет фамилию. Имя и отчество студента, зачитывает тему ВКР,
- студент выступает с докладом (до 10 минут)
- члены экзаменационной комиссии задают вопросы,
- студент отвечает на опросы,
- секретарь зачитывает рецензию,
- студент отвечает на замечания рецензента,
- секретарь экзаменационной комиссии (или научный руководитель) зачитывает отзыв руководителя.

Продолжительность защиты магистерской диссертации не должна превышать 30 минут.

После окончания публичной защиты проводится закрытое заседание экзаменационной комиссии. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссий и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

3.1.5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов подготовки и защиты бакалаврской работы

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- оценка «отлично» ставится студенту, показавшему полное знание учебно-программного материала, дополнительной литературы, рекомендованной программой курса, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценка «хорошо» ставится студенту, показавшему достаточное знание учебно-программного материала, освоившему основную литературу, рекомендованную программой курса, обнаружившему стабильный характер знаний и способному к их воспроизведению и обновлению в ходе практической деятельности;

- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, показавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для предстоящей работы, знакомому с основной литературой, рекомендованной программой курса, однако допустившему неточности в ответе на ГИА, но обладавшему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора;

- оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебно-программного материала, которые не позволяют ему приступить к практической работе без дополнительной подготовки.

При оценке выпускной квалификационной работы могут быть приняты во внимание публикации соискателя, авторские свидетельства, справки о рацпредложениях и внедрениях, отзывы научных учреждений по тематике исследований. Экзаменационная комиссия по защите ВКР выделяет работы, выполненные на темы по заказу предприятия, имеющие научную и практическую ценность и рекомендуемые для внедрения и (или) публикации.

Методические рекомендации по выполнению, оформлению, представлению и защите выпускных квалификационных работ / сост.: Н.В. Смирнова, Д.К.

Магзанова, С.К. Касимова, Ф.Т. Минияров. – Астрахань: Издатель Сорокин Роман Васильевич, 2022. – 50 с.

3.1.6. Показатели и критерии оценивания результатов подготовки и защиты бакалаврской работы

Критерии	КОД	Проверяемые компетенции	Уровни достижения				Руководитель	Рецензент	Защита	Итого
			Оптимальный	Допустимый	Критический	Недопустимый				
1.Актуальность темы исследования и наличие методологического аппарата исследования	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Оптимальный	Анализирует состояние проблемы исследования и формулирует актуальность темы. Владеет навыками грамотной формулировки методологического аппарата исследования.						
			Допустимый	Анализирует состояние проблемы на момент исследования. Верно формулирует ключевые категории методологического аппарата.						
			Критический	Затрудняется в характеристике актуальности темы исследования, проводит поверхностный анализ исследования, описывает отдельные аспекты состояния проблемы исследования. Допускает ошибки в формулировке основных понятий методологического аппарата исследования.						
			Недопустимый	Формулирует либо отдельные понятия методологического аппарата исследования, либо допускает грубые ошибки. Не раскрывает состояние проблемы исследования.						

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение бакалаврской работы

4.1.2. Литература и Интернет-ресурсы, необходимые для выполнения бакалаврской работы

а) Основная литература:

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учеб.пособие для вузов / под ред.Г.И. Баздырева. - М. : КолосС, 2003. - 724с. - ISBN 5953200765: 257.40 : 257.40.
2. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК : учебное пособие / В.И. Трухачев, И.В. Атанов, И.В. Капустин, Д.И. Грицай. — Санкт Петербург : Лань, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-2794-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103079> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Эксплуатация, обслуживание и ремонт компрессоров холодильного оборудования : учебное пособие / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, И.В. Атанов, Д.И. Грицай. — 2-е изд., перераб. и доп.

- Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-3814-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126927> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионов, Г.В. Технология производства молока и говядины : учебник / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3480-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115505> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии : учебник / В.Ф. Федоренко, В.И. Горшенин, К.А. Монаенков [и др.] ; под редакцией А.И. Завражнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-1356-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5841> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учеб. пособие для вузов / В.И. Ивашов. — М. : Колос, 2001. — 551 с. — ISBN 5100035676: 242.00 : 242.00.
8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Электронно библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева ; под редакцией Л.Ю. Киселевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — ISBN 978-5- 8114-1364-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4980> (дата обращения: 29.06..2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Родионов, Г.В. Скотоводство : учебник / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-2314-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90057> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. Пользователей
11. Савельев, В.А. Растениеводство : учебное пособие / В.А. Савельев. — 2-е изд., доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-2225-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112052> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Ториков, В.Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-2558-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112050> (дата обращения: 29.06..2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Леонов, О.А. Управление качеством : учебник / О.А. Леонов, Г.Н. Темасова, Ю.Г. Вергазова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5- 8114-2921-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111206> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Хромова, Л.Г. Молочное дело : учебник / Л.Г. Хромова, А.В. Востроилов, Н.В. Байлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4971-2. — Текст :

электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129234> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) Дополнительная литература:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. - М.: ЗАО «Рит экспресс», 2002. - 216 с.
2. Хлебников В.И. и др. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В.И. Хлебников и др. – М. : Дашков и К", 2008. - 130с. - ISBN 9785911316532: 58.91 : 58.91. Юдаев, Н.В. Элеваторы, склады, зерносушилки: учеб.пособиедля вузов/Н.В. Юдаев. – СПб.: ГИОРД, 2008– 120с.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная 15 система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Долгов, В.С. Интродукция растений и животных — основа селекции : учебник / В.С. Долгов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-3490-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115502> (дата обращения: 29.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Электронные ресурсы:

1. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань».
2. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: – GGAU – поисковая система по научной литературе. – DIS – диссертации. – MET – методические пособия сотрудников. – STAT – научные статьи. – TRU– научные труды сотрудников. Программное обеспечение и интернет-ресурсы – информационно-поисковые системы: 1. GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе. 2. ГЛОБОС – для прикладных научных исследований.
3. Science Tehnology – научная поисковая система.
4. AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям;
5. AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке.
6. Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.
7. Википедия (электронный ресурс) – ru.wikipedia.org. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: 1. Информационно-справочные: ветеринарные энциклопедии, справочники, гематологические и другие атласы; лаборатории НИЛ. 2. Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля; 3. БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. 4. БД «AGROS» – крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). 5. «Агроакадемсеть» – базы данных РАСХН. 6. Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова - <http://www.vniimp.ru/> 7. Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности - <http://www.vniipp.ru/index.php?razdel=index>

8. Журнал «Мясная индустрия» - <http://meatind.ru/about/history/>
9. Журнал «Мясные технологии» - <http://www.meatbranch.com/news.html>
10. Межотраслевой информационно-консультационный центр «Молинформ» - <http://www.meatbranch.com/news.html>
11. Мясо и специи. Технологии производства - <http://meat-and-spices.com/> 16
12. Переработка молока - <http://www.milkbranch.ru/>
13. Госстандарт - <http://gosstandart.info/>
14. Единая база ГОСТов РФ - <http://gostexpert.ru>
15. Портал нормативных документов - <http://www.opengost.ru/>
16. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://docs.cntd.ru/>
17. Портал нормативных документов (образовательный ресурс) - <http://www.g-ost.ru/>
18. Менеджмент качества - <http://www.kpms.ru/>
19. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество» (информационный центр Всероссийской организации качества) - <http://gia-stk.ru/>
20. Учебный сайт - <http://teachpro.ru>
21. Ветеринарная онлайн библиотека - <http://www.vetlib.ru>
22. Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр» - <http://www.ccenter.msk.ru>
23. Главный фермерский портал - <http://www.fermer.ru/> ФЕРМЕР.RU
24. Информационно-поисковая система АПК АГРОПОРТАЛ - <http://www.agroportal.ru>
25. «ВеБПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве - <http://www.webpticeprom.ru>
26. Российское образование. Федеральный портал - <http://www.edu.ru>
27. Ветеринарная гигиена - <http://zoogigiena.ru>

Периодические издания:

1. Зоотехния.
2. Ветеринария.
3. АПК: Экономика.
4. Доклады РАСХН.
5. Достижения науки и техники АПК.
6. Животноводство России.
7. Коневодство и конный спорт.
8. Кролиководство и звероводство.
9. Международный с.-х. журнал.
10. Молочная промышленность.
11. Молочное и мясное скотоводство.
12. Птицеводство.
13. Овцы, козы, шерстяное дело.
14. Свиноводство.
15. Сельскохозяйственная биология.
16. Аграрная наука.
17. Кормопроизводство.
18. Зерновые культуры.
19. Приусадебное хозяйство.
20. Садоводство и виноградарство.
21. Техника в сельском хозяйстве.
22. Пищевая промышленность.
23. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья.

5. ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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

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

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

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

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

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

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

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

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

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

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

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

а) для слепых:

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

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

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

б) для слабовидящих:

– задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

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

– письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

– по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.