

**Министерства науки и высшего образования Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН»
(ФГБНУ «ФАНЦ РД»)**



УТВЕРЖДЕНА

И.о. директора ФГБНУ «ФАНЦ РД»

Ниматулаев Н.М.

« 27 » *марта* 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ОЦЕНКА ДИССЕРТАЦИИ НА ПРЕДМЕТ ЕЕ
СООТВЕТСТВИЯ УСТАНОВЛЕННЫМ КРИТЕРИЯМ»**

Научная специальность: 4.3.3 – Пищевые системы

Форма обучения: очная

Срок освоения программы - 3 года

Махачкала 2025 г.


Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Оценка диссертации на предмет ее соответствия установленным критериям» разработана:

Гусейновой Б. М., заведующей отделом плодовоовощеводства и переработки, доктором с.-х. наук, профессором, главным научным сотрудником ФГБНУ «ФАНЦ РД».

Рабочая программа рассмотрена на заседании отдела плодовоовощеводства и переработки от 18 марта 2025 г., протокол № 3

Заведующая отделом

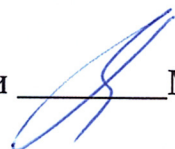
плодовоовощеводства и переработки


(подпись)

Гусейнова Б. М.

Обсуждена и одобрена экспертно-методической комиссией отдела плодовоовощеводства и переработки, протокол № 3 от «20» марта 2025 г.

Председатель экспертно-методической комиссии



М. К. Караев

СОГЛАСОВАНО:

Заведующая аспирантурой



Е. А. Судзеровская

Содержание

1. Вводная часть.....	4
1.1. Цель проведения итоговой аттестации	4
1.2. Место итоговой аттестации	4
1.3. Требования к итоговой аттестации.....	5
2. Основная часть.....	6
2.1. Содержание подготовки к сдаче и сдачи итоговой аттестации.....	6
2.2. Объем работ при подготовке к сдаче и сдача итоговой аттестации.	7
3. Оценочные средства.....	7
3.1. Уровни и критерии оценки итоговой аттестации.....	7
3.2. Виды контроля и аттестации, фонды оценочных средств.....	8
3.3. Варианты экзаменационных заданий.....	8
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	12
4.1. Основная литература.....	12
4.2. Дополнительная литература.....	12
4.3. Перечень рекомендуемых информационных ресурсов.....	13
4.4. Требования к программному обеспечению.....	14
4.5. Наличие и доступ к электронным источникам информации.....	14
4.6. Требования к программному обеспечению.....	15
5. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	16
6. Методические указания для обучающихся.....	16
6.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	16
6.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	19

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. Цель проведения итоговой аттестации

Целью проведения итоговой аттестации является определение результатов освоения обучающимися образовательной программы подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре, подготовка диссертации, соответствующей установленным критериям, развитие навыков научно-исследовательской работы, ее планирования, проведения и оценки в соответствии с Федеральными государственными требованиями, утвержденными приказом № 951 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20 октября 2021 года.

1.2. Место итоговой аттестации

1.2.1. Итоговая аттестация входит в учебный план образовательной программы подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (блок 3), завершает ее освоение и является важной составляющей профессиональной подготовки научных и научно-педагогических кадров по научной специальности: 4.3.3 – Пищевые системы.

1.2.2. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе, а именно:

- история и философия науки;
- иностранный язык;
- методы и методология научных исследований;
- пищевые системы, биотехнология, производства продукции повышенной пищевой ценности и функционального назначения;
- элективные дисциплины: функциональные продукты питания;
- научно-исследовательская практика;
- научная деятельность, направленная на подготовку диссертации на соискание ученой степени кандидата наук к защите;
- подготовка публикаций и (или) заявок на патенты на изобретения, полезные модели по основным научным результатам диссертации.

1.2.3. Полученные при подготовке и сдаче итоговой аттестации знания, умения и навыки непосредственно определяют качество образовательной программы и могут быть применены и развиты в процессе дальнейшей научной и педагогической деятельности. Подготовка к сдаче и сдача итоговой аттестации дает аспиранту право последующей профессиональной научно-педагогической деятельности.

1.3. Требования к итоговой аттестации

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен:
знать:

- методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;
- концептуально-понятийный аппарат науки, тенденции развития отрасли знания по направлению подготовки;
- принципы и методы проведения научных исследований, требования к содержанию и правила оформления рукописей к публикации в рецензируемых научных изданиях;
- современные достижения мировой науки и передовой технологии в области производства высококачественной продукции и разработки прогрессивных технологических решений для выпуска конкурентоспособных продуктов питания;

уметь:

- самостоятельно получать данные для дальнейшего анализа, критически анализировать полученную информацию и представлять результаты собственных научных исследований;
- при решении исследовательских и практических задач генерировать новые идеи;
- анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач;
- планировать научную работу, формировать состав рабочей группы и оптимизировать распределение обязанностей между членами исследовательского коллектива;
- критически анализировать и оценивать современные научные достижения в области разработки технических решений и технологических основ производства высококачественной конкурентоспособной продукции, решать исследовательские и практические задачи, в том числе, в междисциплинарных областях: биохимии, лечебном и функциональном питании, мат. статистики, биохимии сырья и готовых пищевых продуктов;

владеть:

- навыками научно-исследовательской работы (анализа и синтеза) и ведения научной дискуссии;
- навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;

- навыками критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов деятельности по решению исследовательских и практических задач;

– владеть методологией теоретических и экспериментальных исследований в области техники и технологии пищевых систем;

– владеть культурой научного исследования в области производства, оценки качества разных видов продуктов питания, в том числе с использованием новейших информационно-коммуникационных технологий.

2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Содержание подготовки к сдаче и сдача итоговой аттестации

п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Часы	Литература
Раздел 1. Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) (1 этап)				
1.1	Изучение научной литературы по теме исследования и ее критический анализ	6	12	
1.2	Подготовка к выступлениям с результатами научного исследования	6	13	
1.3	Составление плана-проспекта диссертации	6	15	
1.4	Оценка и интерпретация полученных авторских результатов	6	14	
1.5	Работа над подготовкой научных статей, докладов, отражающих результаты научного исследования	6	16	
1.6	Корректировка плана-проспекта диссертации	6	14	
1.7	Изучение научной литературы по теме диссертации, составление библиографического списка	6	9	
1.8	Научное руководство аспирантом	6	5	
Раздел 2. Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) (2 этап)				
2.1	Прогнозирование теоретической и практической значимости результатов исследования	6	10	
2.2	Работа над подготовкой научных статей, докладов, отражающих результаты научного исследования	6	16	
2.3	Проработка структуры научно-квалификационной работы	6	14	

	(диссертации). Формирование содержания разделов научно-квалификационной работы (диссертации)			
2.4	Устранение недостатков и замечаний, выявленных в процессе предварительного представления научно-квалификационной работы (диссертации) на заседании кафедры. Оформление научно-квалификационной работы (диссертации) в соответствии с требованиями. Подготовка сопроводительных документов (презентации, графических материалов, актов о внедрении результатов работы). Получение рецензий	6	12	
2.5	Подготовка к представлению научно-квалификационной работы (диссертации) научному руководителю. Получение отзыва научного руководителя. Подготовка к экзамену	6	13	
2.6	Подготовка визуальных средств, отражающих результаты исследования (приложения к научному исследованию), оформление кандидатской диссертации	6	10	
2.7	Научное руководство аспирантом	6	7	
2.8	Подготовка к научной дискуссии. Прием экзамена	6	36	
Итого			216	

2.2. Объем работ при подготовке к итоговой аттестации

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) «Оценка диссертации на предмет ее соответствия установленным требованиям» составляет 6 зачетных единиц или 216 часов, в том числе – 180 часов самостоятельная работа аспиранта и 36 часов на экзамен, форма контроля – экзамен в 6 семестре.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА итоговой аттестации

3.1. Уровни и критерии оценки итоговой аттестации

«Отлично» – содержание ответов исчерпывает содержание вопроса. Аспирант демонстрирует как знание, так и понимание вопроса.

«Хорошо» – содержание ответов в основных чертах отражает содержание вопроса. Аспирант демонстрирует как знание, так и понимание вопроса, но испытывает незначительные проблемы при проявлении способности применить педагогические, исследовательские и информационные компетенции на практике по профилю своего обучения.

«Удовлетворительно» – содержание ответов в основных чертах отражает содержание вопроса, но допускаются ошибки.

«Неудовлетворительно» – содержание ответов не отражает содержание вопроса. Имеются грубые ошибки, а также незнание ключевых определений и литературы. Ответы не носят развернутого характера.

3.2. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Контроль уровня освоения образовательной программы аспирантом осуществляется Государственной экзаменационной комиссией, которая назначается и утверждается приказом директора. При осуществлении контроля аспирант должен дать ответ на три вопроса из комплексного билета по разделам: «Теоретические основы пищевых производств»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Технология обработки, хранения и переработки плодоовощной продукции и виноградарства»; «Технология и товароведение пищевых продуктов специализированного и функционального назначения и общественного питания».

3.3. Варианты экзаменационных заданий

1. Классификация продовольственных товаров на ассортиментные группы. Хранение продовольственных товаров. Принципы консервирования продуктов питания.
2. Роль отдельных товарных групп в формировании продовольственного фонда. Оценка качества продовольственных товаров.
3. Состав и свойства пищевых продуктов. Изменение физико-химических свойств, при обработке и хранении. Роль этих изменений в формировании потребительских свойств товаров.
4. Химический состав пищевых продуктов - неорганические вещества (вода, микро- и макроэлементы) и органические вещества (углеводы, белки, жиры, витамины, ферменты и др.). Значение для организма человека, содержание в основных продуктах питания, изменения в процессе переработки и хранения.
5. Физические свойства пищевых продуктов (плотность, удельный вес, вязкость, поверхностное натяжение).

6. Теплофизические свойства пищевых продуктов (удельная теплоемкость, теплопроводность, температуропроводность).
7. Физико-биологические процессы при хранении плодоовощной продукции. Классификация плодоовощной продукции по лежкости. Созревание и старение плодов, их сущность.
8. Классификация основных процессов пищевой технологии, их взаимосвязь. Непрерывные и периодические, стационарные и нестационарные процессы, процессы идеального вытеснения и идеального смешения.
9. Современные методы исследования процессов и аппаратов пищевых производств.
10. Гидромеханические процессы и аппараты пищевых технологий. Общие сведения. Теоретические основы. Перспективы развития.
11. Теплообменные процессы и аппараты пищевых технологий. Общие сведения. Теоретические основы. Перспективы развития.
12. Организация, проектирование, оптимизация и автоматизация теплообменных процессов пищевых производств.
13. Тепломассообменные процессы и аппараты пищевых технологий. Общие сведения. Теоретические основы. Перспективы развития.
14. Организация контроля качества. Уровень организации контроля качества. Внутрипроизводственный контроль, ведомственный контроль, государственный контроль. Органы контроля качества. Причины возникновения дефектов и брака при изготовлении товаров и их устранение.
15. Идентификация и фальсификация товаров. Определения. Понятия «фальсифицированные товары», «товары-заменители» (суррогаты, имитаторы) и «дефектные товары». Виды фальсификации: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная.
16. Товарная экспертиза. Сертификация товаров и лицензирование в торговле. Формы сертификации (добровольная и обязательная). Сертификационные испытания образцов. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации пищевых продуктов.
17. Биохимические способы консервирования. Квашение капусты. Соление огурцов и томатов. Мочение яблок. Способы и приемы кулинарной обработки продуктов.
18. Основная классификация соков. Технология получения плодовых соков с мякотью и осветленных.
19. Технология вин, насыщенных диоксидом углерода. Игристые вина различного типа. Резервуарная шампанизация.
20. Технология консервирования сахаром (компоты, варенье, джемы и др.).
21. Технология натуральных вин. Требования к виноматериалам для белых и красных сухих вин (полусухие и полусладкие виноматериалы).

22. Технология получения негазированных и сухих безалкогольных напитков. Требования к качеству и безопасности напитков. Факторы, влияющие на стойкость.
23. Физическая модель процесса замораживания влагосодержащих материалов. Формула Планка для определения продолжительности замораживания влагосодержащих материалов.
24. Характеристика и анализ основных технологий замораживания.
25. Изменение углеводов, жиров, белков и других азотистых веществ при кулинарной обработке, влияние на качество продукции общественного питания.
26. Информация о товаре. Виды и формы товарной информации. Средства товарной информации.
27. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
28. Пищевая ценность продуктов питания.
29. Микробиологические показатели безопасности продукции.
30. Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе.
31. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания.
32. Перспективы, направления и гигиенические основы разработки продуктов функционального питания.
33. Медико-биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов. Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья.
34. Технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.
35. Продукты детского и школьного питания. Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Основная литература

1. Баранов Б.А. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: Учебное пособие // Б.А. Баранов, А.Ю. Соколов. - М.: Изд-во РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2011. - 112 с.
2. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции: Учебник. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 539 с.
3. Елисеев М.Н., Поздняковский В.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 304с.
4. Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009. - 376с.
5. Хоконова, М.Б. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции [Текст]: учебное пособие / М.Б. Хоконова, А.Ч. Кагермазова - Нальчик: КБГАУ, 2018. - 327 с.
6. Неменушая, Л.А. Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции [Текст]: научное издание / Л. А. Неменушая, Н. М. Степанищева. – М.: Росинформагротех, 2009. - 172 с.
7. Аминов, М. С. Процессы и аппараты пищевых производств / М. С. Мурадов, Э. М. Аминова. - М.: Колос, 1999. - 504 с.
8. Абрамов, О.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для вузов / А.Н. Остриков, О.В. Абрамов, А.В. Логинов; Под ред. А.Н. Остриков. — СПб.: ГИОРД, 2012. — 616 с.
9. Бобович Б.Б. Процессы и аппараты переработки отходов: Учебное пособие / Б.Б.Бобович. — М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. — 288 с.
10. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — Электрон. дан. — Санкт- Петербург : Лань, 2017. — 204 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90162>.
11. Ермолаев, В. А. Теоретическое обоснование основ консервирования сушкой и практическая реализация технологии вакуумной сушки творога / В. А. Ермолаев, С. А. Захаров. - Кемерово: КемТИПП, 2009. - 176 с.
12. Карташова, Л. В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения / Л. В. Карташова, М. А. Николаева, Е. Н. Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 805 с.
13. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции / В. И. Манжесов [и др.]; ред. В. И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с.
14. Технология безалкогольных напитков / Л. А. Оганесянц [и др.]. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 344 с.

4.2. Дополнительная литература

1. Жистин, Е.А. Процессы и аппараты пищевых производств. Методики решения типовых задач. Методики решения типовых задач [Электронный

ресурс]: учеб.-метод. пособие / Е.А. Жистин, В.А. Авроров. — Электрон. дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 318 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62634>.

2. Малахов, Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. 2-е изд., пер. и доп. / Н.Н.Малахов, Ю.М. Плаксин. — М.: КолосС, 2007. — 760 с. Петров А.Н., Григоров Ю.Г., Козловская С.Г., Ганина В.И.
3. Плаксин Ю.М. и др. Процессы и аппараты пищевых производств. — М.: Колос, 2007. — 760 с.
4. Красовицкий Ю.В., Шевцов А.А. и др.; Под ред. А.Н. Острикова. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник для вузов: В 2 кн СПб.: ГИ-ОРД, 2007.— Кн. 1. — 734 с.— Кн. 2. — 608 с.
5. Геродиетические продукты функционального питания. М.: Колос-Пресс, 2001 г., 96 с.
6. Большаков, С. А. Холодильная техника и технология продуктов питания / С. А. Большаков. - М.: Академия, 2003. - 304 с.
7. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность / Л. А. Маюрникова [и др.]; ред. В. М. Позняковский. - СПб : ГИОРД, 2012. - 424 с.
8. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / И.Э. Цапалова [и др.]; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2003. - 271 с.
9. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность / И.Э. Цапалова [и др.]; ред. В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 216 с.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Государственная публичная научно-техническая библиотека России [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://gpntb.ru>.
2. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ — www.mcx.ru
3. Сайт Высшей аттестационной комиссии — <https://vak.minobrnauki.gov.ru/main>.
4. Официальный сайт Роскомстата — www.info.gks.ru.
5. Web of Science core collection: краткое руководство — http://wokinfo.com/media/mtrp/wok5_wos_qrc_ru.pdf

4.4. Перечень профессиональных баз данных

1. Научная электронная библиотека - eLIBRARY.RU
2. Электронно-библиотечная система «Лань» - e.lanbook.com
3. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - www.biblio-online.ru

5. Русскоязычный сайт международного издательства Elsevier
www.elsevierscience.ru

7. Springer Nature (международная база данных) – <https://link.springer.com/>
<http://www.nature.com/>; сайт официального представителя международного
объединенного издательства Springer Nature в России <https://100k20.ru/>

8. DOA Books (международная база данных) –
<http://www.doabooks.org/doab> (свободный доступ)

9. AGRIS (международная база данных по сельскому хозяйству) –
<http://agris.fao.org/> (свободный доступ).

4.5. Наличие и доступ к электронным источникам информации

	Наименование электронно- библиотечной системы (ЭБС)	Принадл ежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань» («Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)	сторонн яя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 851 от 18.11.2021 г. 21.12.2021 по 20.12.2022 гг.
2.	Электронно- библиотечная система «Издательство сторонняя Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство») сторонняя	сторонн яя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 850, от 18.11.2021 г. 21.12.2021 по 20.12.2022 гг.
3.	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонн яя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 195 от 23.12.2020 с 01.02.2021 г. до 01.02.2022 г.
4.	Доступ к коллекции «Единая	сторонн яя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург

	профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Химия; Математика; Физика, Информатика			Договор № 80/22 от 22.03.2022 г. с 15.04.2022 г. до 15.04.2023 г.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013 г. без ограничения времени

4.6. Требования к программному обеспечению

Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в ФГБНУ «ФАНЦ РД»

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	договора на использование
1	2	3	4	5
1.	«Научная электронная библиотека «Elibrary»;	сторонняя	http://elibrary.ru	Договор № XML-183/2022 от 03.03.2022г. гг.
2.	Национальная электронная библиотека;	сторонняя	https://нэб.рф	Договор № 101/НЭБ/8214 от 01.03.2023
3.	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»;	сторонняя	https://www.garant.ru/	Договор об оказании информационных услуг № 415-22032803 от 28.03.2022г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование помещений для лекций, практической и самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Оценка диссертации на предмет ее соответствия установленным критериям	367014, Республика Дагестан, г. Махачкала, мкр. Научный городок ул. им. Абдуразака Шахбанова. 30, 3-х этажное здание, в соответствии с документами по технической инвентаризации – №5	Ноутбук -1, мультимедийный проектор - 1, экран - 1, выход в Internet, комплект лицензионного ПО (операционная система – Windows 10 Pro, текстовый редактор – Microsoft Word 2016). Обеспечено подключение и доступ: - к сети «Интернет»; - к электронно- информационной образовательной среде.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Критерии, которым должна отвечать диссертация на соискание ученой степени кандидата наук (настоящие критерии основаны на нормативном документе: Федеральный закон «О науке и государственной научно-технической политике» от 23 августа 1996 N 127-ФЗ (действующая редакция, 2017)):

1. Диссертация на соискание ученой степени кандидата наук должна быть научно-квалификационной работой (НКТ), в которой содержится решение научной задачи, имеющей значение для развития соответствующей отрасли знаний, либо изложены новые научно обоснованные технические, технологические или иные решения и разработки, имеющие существенное значение для развития страны.

2. Диссертация должна быть написана автором самостоятельно, обладать внутренним единством, содержать новые научные результаты и положения,

выдвигаемые для публичной защиты, и свидетельствовать о личном вкладе автора диссертации в науку. В диссертации, имеющей прикладной характер, должны приводиться сведения о практическом использовании полученных автором диссертации научных результатов, а в диссертации, имеющей теоретический характер, - рекомендации по использованию научных выводов. Предложенные автором диссертации решения должны быть аргументированы и оценены по сравнению с другими известными решениями.

3. Основные научные результаты диссертации должны быть опубликованы в рецензируемых научных изданиях (далее - рецензируемые издания) и (или) рецензируемых научных изданиях, входящих в международные реферативные базы данных и системы цитирования.

4. Требования к рецензируемым изданиям и правила формирования их перечня устанавливаются Минобрнауки РФ.

5. Количество публикаций, в которых излагаются основные научные результаты диссертации на соискание ученой степени кандидата наук, в рецензируемых изданиях должно быть не менее 2 публикаций.

6. В диссертации соискатель ученой степени обязан ссылаться на автора и (или) источник заимствования материалов или отдельных результатов. При использовании в диссертации результатов научных работ, выполненных соискателем ученой степени лично и (или) в соавторстве, соискатель ученой степени обязан отметить в диссертации это обстоятельство.

Методические указания для обучающихся по подготовке НКР (диссертации) предполагают ознакомление аспиранта с требованиями, предъявляемыми к аспирантам по курсам обучения, выполнением индивидуальных заданий, изучение материалов в ходе самостоятельной работы. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы аспирантов.

Для успешной подготовки НКР (диссертации), достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей программой. Ее может представить научный руководитель или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Подготовка НКР. При подготовке НКР следует обратить внимание на процесс предварительной подготовки, работу вовремя научно-

исследовательской деятельности, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Практическая работа включает несколько моментов: 1) консультирование аспиранта с научным руководителем с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания; 2) ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения научно-исследовательской деятельности; 3) обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы; 4) своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения НИД и подготовки НКР (диссертации) и представление ее научному руководителю; 5) успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам НИД и подготовки НКР (диссертации).

Обработка, обобщение полученных результатов работы проводится обучающимися самостоятельно или под контролем научного руководителя. В результате оформляется индивидуальный учебный план работы аспиранта. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки на защите результатов НИД и подготовки НКР (диссертации).

Оформление НКР (диссертации), требования к структуре и содержанию научно-квалификационной работы (диссертации).

Научно-квалификационная работа (диссертация) оформляется в виде рукописи и имеет следующую структуру: а) титульный лист; б) оглавление; в) текст научно-квалификационной работы (диссертации), включающий в себя введение, основную часть, заключение, список литературы (а также – при необходимости список сокращений и условных обозначений, словарь терминов, список иллюстративного материала, приложения).

Введение к диссертации включает в себя обоснование актуальности избранной темы, обусловленной потребностями теории и практики; степень разработанности в научной и научно-практической литературе; цели и задачи исследования, научную новизну, теоретическую и практическую значимость работы, методологию и методы проведенных научных исследований; положения, выносимые на защиту; степень достоверности и апробацию результатов.

Основная часть текста научно-квалификационной работы (диссертации), представляет собой изложение теоретических и практических положений, раскрывающих предмет научно-квалификационной работы (диссертации); а также может содержать графический материал (рисунки, графики и пр.) (при необходимости).

В основной части текст подразделяется на главы и параграфы или разделы и подразделы, которые нумеруются арабскими цифрами.

В заключении научно-квалификационной работы (диссертации) излагаются итоги выполненного исследования, рекомендации, перспективы дальнейшей разработки темы.

6.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья необходимо обеспечить:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

1.1. Присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

1.2. Размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;

1.3. Выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).

2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации.

3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.