

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ»**

«Утверждаю»

Проректор по учебно-воспитательной работе

 Е.В. Дугинов

«31» августа 2016 г.

**Рабочая программа**

**ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Б4.Г.1 (экзамен)**

направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии  
профиль Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных  
производств

Кемерово 2016

Программа итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 июля 2014 г. № 884; учебного плана по направлению 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, профиль - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2016 г. № 227, Программой-минимумом кандидатского экзамена по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Составители: канд.техн.наук, доцент Егушова Е.А.



Утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции

от 31 августа 2016 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой



Курбанова М.Г.

подпись

фамилия, инициалы

«31» августа 2016 г.

## 1. Цель и задачи

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, уровень подготовки кадров высшей квалификации 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии профиль подготовки Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, оценка качества освоения ОПОП ВО и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи:

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской деятельности и преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования;
- оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- оценка готовности аспиранта к защите диссертации на соискание ученой степени кандидата наук.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемыми результатами обучения являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом. Итоговая аттестация предназначена определить степень развития следующих компетенций выпускников аспирантуры:

### **универсальные компетенции:**

- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки (УК-2);
- готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языке (УК-4);
- способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
- способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6).

### **общепрофессиональные компетенции:**

- способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);
- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);
- способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5);

- способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6);
- готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-7).

#### **профессиональные компетенции:**

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин, применять методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности, в том числе педагогической по программам высшего образования (ПК-1);
- способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований в области технологий обработки, хранения и переработки сырья животного происхождения (ПК-2);
- готовность к использованию современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области контроля качества и безопасности продуктов из сырья животного происхождения (ПК-3);
- способность самостоятельно организовывать и проводить научные исследования, направленные на оптимизацию технологических процессов, обеспечивающих получение биологически безопасных пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками с использованием современных методик и методов, высокоточных приборов и оборудования; обобщения и статистической обработки результатов исследований и их публичном представлении (ПК-4).

### **3. Место ИА в структуре образовательной программы**

Итоговая аттестация включена в ОПОП (Блок 4), относится к базовой части образовательной программы по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль подготовки Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

В состав итоговой аттестации входят:

- подготовка к сдаче и сдача экзамена;
- представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы.

### **4. Объем ИА**

Общая трудоемкость итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц: подготовка к сдаче и сдача экзамена – 3 зачетных единиц, представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы – 6 зачетных единицы.

### **5. Экзамен**

Экзамен представляет собой итоговое испытание по дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют значение для профессиональной деятельности выпускников, в том числе для преподавательского и научно-исследовательского видов деятельности.

Экзамен проводится в устной форме по билетам, в ходе чего аспирант должен продемонстрировать свои научные, исследовательские и педагогические компетенции, приобретенные за время обучения в аспирантуре.

Каждый из билетов содержит по три вопроса из разделов:

- «Педагогика и психология высшей школы»;
- «Методика и методология научных исследований»;

- «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

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

Обучающийся или лицо, привлекаемое к экзамену, получившие по результатам экзамена оценку «неудовлетворительно», не допускаются к аттестационному испытанию – представлению научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы.

## **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы**

Учебно-методическую и информационную поддержку аспирантам обеспечивает библиотека Кемеровского ГСХИ. На время самостоятельной подготовки каждый аспирант обеспечен рабочим местом в библиотеке с выходом в интернет и доступом к электронным изданиям и информационным образовательным ресурсам. Кемеровский ГСХИ располагает специальным оснащением для обеспечения доступа к электронным изданиям и информационным образовательным ресурсам лиц с ограниченными возможностями.

На странице Аспирантура сайта Кемеровского ГСХИ размещена информация о процессе обучения по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, нормативные документы, полезные ссылки.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, где отражены вопросы разделов для итоговой аттестации (Приложение к программе).

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **А) Основная литература**

1. Производство и переработка продукции животноводства / Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 186 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com>
2. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com>
3. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com>
4. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/ М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com>
5. Технология и техника переработки молока : учеб. пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. – М. : ИНФРА-М, 2017. – 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>. – (Высшее образование: Бакалавриат). – [www.dx.doi.org/10.12737/17122](http://www.dx.doi.org/10.12737/17122).

### **Б) Дополнительная литература**

6. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
7. Программы кандидатских экзаменов, утвержденные Приказом Минобрнауки России от 8 октября 2007г. № 274.
8. Паспорта специальностей ВАК 05.18.04.
9. Программа-минимум кандидатского экзамена по специальности 05.18.04 «Технология

мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

10. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для студ. вузов, обуч. по направл. 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», для спец. 260301 «Технология мяса и мясных продуктов», Кн. 1. Общая технология мяса/ И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. – 565 с.

11. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для студ. вузов, обуч. по направл. 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», для спец. 260301 «Технология мяса и мясных продуктов», Кн. 2. Технология мясных продуктов/ И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. – 711 с.

12. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продукции животноводства: учеб. для вузов/ М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 2-е изд., стер. — СПб: Лань, 2008. — 448 с.

13. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебник / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев; под ред. проф. А.М. Шальгиной. - М. : КолосС, 2008. - 455 с.

14. Кнорр А.Ф. Производство молока на Алтае [Текст] : учеб. пособие / Алт. гос. агр. ун-т. - Барнаул : АГАУ, 2005. - 317 с.

### 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Официальный сайт ВАК России Режим доступа: <http://www.vak.ed.gov.ru>.

Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.mcx.ru>.

### Электронно-библиотечная система

№ п/п	Наименование ресурса
1	ЭБС «Лань», договор №1 ЭБС/16 от 10.02.17
2	ЭБС Znanium.com, договор №2120 от 06.02.17
3	ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ, договор №ПДД 75/14 от 26.09.14
4	ЭБС ОООНЭБ eLIBRARU.RU, договор № SIO-8033/2017

### 10. Перечень используемых информационных технологий

- мультимедийное оборудование;
- Apache OpenOffice 4.1.1;
- СПС Консультант Плюс.

### 11. Материально-техническое обеспечение

Кемеровский ГСХИ располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей проведение итоговой аттестации, а также эффективное выполнение диссертационной работы.

Для подготовки к ИА обучающиеся полностью обеспечены научной и учебной литературой. Обучающиеся имеют возможность использовать ресурсы научной библиотеки Кемеровского ГСХИ. Для успешного написания кандидатской диссертации используется имеющееся материально-техническое обеспечение, которое включает в себя: компьютерные классы с доступом в Интернет, доступ к фондам учебных пособий, библиотечным фондам с периодическими изданиями, специально оборудованные кабинеты для самостоятельной работы.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ»**

«Утверждаю»

Проректор по учебно-воспитательной работе

 Е.В. Дугинов

« 31 » августа 2016 г.



**Рабочая программа**

**ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Б4.Д.1 (Научный доклад об основных результатах подготовленной НКР  
(диссертации))**

направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии  
профиль Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных  
производств

Кемерово 2016

Программа итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 июля 2014 г. № 884; учебного плана по направлению 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, профиль - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2016 г. № 227, Программой-минимумом кандидатского экзамена по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Составители: канд.техн.наук, доцент Егушова Е.А.



Утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции

от 31 августа 2016 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_



Курбанова М.Г.

подпись

фамилия, инициалы

«31» августа 2016 г.



## 1. Цель и задачи

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки кадров высшей квалификации 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии профиль подготовки – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, оценка качества освоения ОПОП ВО и степени овладения выпускниками необходимых компетенций.

Задачи:

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской деятельности и преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования;
- оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- оценка готовности аспиранта к защите диссертации на соискание ученой степени кандидата наук.

## 2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы

Планируемыми результатами обучения являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом. Итоговая аттестация направлена на определение степени развития следующих компетенций выпускников аспирантуры:

### универсальные компетенции:

- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки (УК-2);
- готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языке (УК-4);
- способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
- способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6).

### общепрофессиональные компетенции:

- способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);
- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);
- способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5);

- способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6);
- готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-7).

#### **профессиональные компетенции:**

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин, применять методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности, в том числе педагогической по программам высшего образования (ПК-1);
- способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований в области технологий обработки, хранения и переработки сырья животного происхождения (ПК-2);
- готовность к использованию современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области контроля качества и безопасности продуктов из сырья животного происхождения (ПК-3);
- способность самостоятельно организовывать и проводить научные исследования, направленные на оптимизацию технологических процессов, обеспечивающих получение биологически безопасных пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками с использованием современных методик и методов, высокоточных приборов и оборудования; обобщении и статистической обработки результатов исследований и их публичном представлении (ПК-4).

### **3. Место ИА в структуре образовательной программы**

Итоговая аттестация включена в ОПОП (составляет Блок 4), относится к базовой части образовательной программы по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профилю подготовки Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

В состав итоговой аттестации входят:

- подготовка к сдаче и сдача экзамена;
- представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы.

### **4. Объем ИА**

Общая трудоемкость итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц: подготовка к сдаче и сдача экзамена – 6 зачетных единиц, представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы – 3 зачетных единицы.

### **5. Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)**

*Научный доклад по результатам выполненной научно-квалификационной работы* - специально подготовленная рукопись, выполненная на основе результатов научного исследования, соответствующая критериям, установленным для научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук, которая выносится на итоговую аттестацию.

*Представление научного доклада* по результатам выполненной научно-квалификационной работы (диссертации) является формой итоговой аттестации, проводимой в виде публичного представления результатов выполненного научного исследования, демонстрирующая уровень подготовленности аспиранта к самостоятельной профессиональной деятельности.

Результатом научных исследований аспиранта является научно-квалификационная работа (диссертация), в которой содержится решение 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. Научно-квалификационная работа (диссертация) должна быть написана аспирантом самостоятельно, обладать внутренним единством, содержать новые научные результаты и положения, выдвигаемые для публичной защиты, и свидетельствовать о личном вкладе аспиранта в науку. Предложенные аспирантом в диссертации решения должны быть аргументированы и оценены по сравнению с другими известными решениями.

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.

В научно-квалификационной работе аспирант обязан ссылаться на автора и (или) источник заимствования материалов или отдельных результатов. При использовании в диссертации результатов научных работ, выполненных аспирантом лично и (или) в соавторстве, он обязан отметить в диссертации это обстоятельство.

Основные научные результаты научного исследования аспиранта должны быть опубликованы в рецензируемых научных изданиях и журналах (не менее трех публикаций). К публикациям, в которых излагаются основные научные результаты научно-исследовательской работы, приравниваются патенты на изобретения, свидетельства на полезную модель, патенты на селекционные достижения, свидетельства на программу для электронных вычислительных машин, базу данных, топологию интегральных микросхем, зарегистрированные в установленном порядке.

Порядок подготовки к процедуре представления научного доклада включает в себя:

- проведение предварительного представления научного доклада на кафедре;
- рецензирование и составление отзывов на научный доклад (2 внутренних и 1 внешний рецензент);
- подготовка проекта Заключения на кафедре;
- допуск аспирантов к представлению научного доклада;
- техническое и документационное обеспечение представления научного доклада.

Решение кафедры по итогам предварительного представления Научного доклада представляет собой качественную характеристику работы, отражающую соответствие или несоответствие Научного доклада установленным требованиям, с указанием замечаний и рекомендаций по их устранению.

Тексты научных докладов, выполненных письменно, за исключением текстов научных докладов, содержащих сведения, составляющих государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе Кемеровского ГСХИ и проверяются на объем заимствования. Доступ лиц к текстам научных докладов обеспечен в соответствии с законодательством РФ с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

Результаты представления научного доклада по выполненной научно-квалификационной работе определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение аттестационного испытания.

По результатам представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы Кемеровский ГСХИ дает заключение, в соответствии с пунктом 16 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842.

## 6. Методические указания для обучающихся

Научно-квалификационная работа (диссертация) должна быть подготовлена на русском языке. Выполненная научно-квалификационная работа должна соответствовать критериям, установленным для научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук.

Научный доклад об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации) представляет собой краткое изложение проведенных аспирантом научных исследований. В научном докладе излагаются основные идеи и выводы диссертации, показываются вклад автора в проведенное исследование, степень новизны и практическая значимость приведенных результатов исследований, приводится список публикаций аспиранта, в которых отражены основные научные результаты диссертации.

Научно-квалификационная работа (диссертация) и текст научного доклада должны быть предоставлены на кафедру в печатном виде в твердом переплете в одном экземпляре, а также в электронном виде на компакт-диске не менее чем за 1 месяца до защиты.

Научный руководитель дает письменный отзыв о выполненной научно-квалификационной работе аспиранта не позднее чем за 1 месяц до представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы.

Рецензенты (2 внутренних и 1 внешний) проводят анализ и представляют письменные рецензии на указанную работу не позднее, чем за 14 календарных дней до представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы.

Аспирант должен быть ознакомлен с отзывом и рецензиями не позднее чем за 5 календарных дней до представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы.

В научном докладе излагаются основные идеи и выводы научно-квалификационной работы (диссертации), показываются вклад автора в проведенное исследование, степень новизны и практическая значимость приведенных результатов исследований, содержатся сведения об организации, в которой выполнялась работа, о рецензентах, о научных руководителях и научных консультантах (при наличии), приводится список публикаций автора, в которых отражены основные научные результаты научно-квалификационной работы (диссертации).

*Научный доклад* должен быть оформлен в виде рукописи объемом до 1 печатного листа. Структура научного доклада по результатам НКР должна полностью соответствовать структуре самой НКР, а содержание доклада – должно в лаконичной и сжатой форме отражать содержание НКР. Научный доклад должен соответствовать автореферату диссертации на соискание ученой степени кандидата наук. При оформлении научного доклада по результатам научно-квалификационной работы рекомендуется придерживаться «Общих требований к оформлению кандидатских и докторских диссертаций и авторефератов диссертаций по всем отраслям знаний» (ГОСТ Р 7.0.11-2011 – Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления).

### Оформление структурных элементов научного доклада.

Оформление обложки.

На обложке научного доклада приводят:

- статус документа – «на правах рукописи»;
- фамилию, имя и отчество аспиранта;
- название научного доклада согласно теме научно-квалификационной работы (диссертации);
- шифр и наименование направления подготовки и профиля;
- искомую степень и отрасль науки;
- место и год написания научного доклада по результатам выполнения научно-квалификационной работы (диссертации).

Оформление текста научного доклада

Научный доклад включает в себя следующие структурные элементы:

- актуальность темы исследования;
- степень ее разработанности;
- цели и задачи;
- научную новизну;
- теоретическую и практическую значимость работы;
- методологию и методы исследования;
- степень достоверности и апробацию результатов.

Основное содержание научного доклада кратко раскрывает содержание глав (разделов) научно-квалификационной работы (диссертации).

В заключении излагают итоги данного исследования, рекомендации и перспективы дальнейшей разработки темы.

Далее - список работ, опубликованных автором по теме научно-квалификационной работы (диссертации).

Научный доклад, отзыв научного руководителя, рецензии, проект Заключения передаются в экзаменационную комиссию не позднее, чем за 7 календарных дней до представления научного доклада об основных результатах научно-квалификационной работы.

## **7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы**

Учебно-методическую и информационную поддержку аспирантам обеспечивает библиотека Кемеровского ГСХИ. На время самостоятельной подготовки каждый аспирант обеспечен рабочим местом в библиотеке с выходом в интернет и доступом к электронным изданиям и информационным образовательным ресурсам. Кемеровский ГСХИ располагает специальным оснащением для обеспечения доступа к электронным изданиям и информационным образовательным ресурсам лиц с ограниченными возможностями. На сайте Кемеровского ГСХИ размещена информация о процессе обучения по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, нормативные документы, полезные ссылки.

## **8. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, где отражены вопросы разделов для итоговой аттестации (Приложение к программе).

## **9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **А) Основная литература**

1. Авдоница Л. Н. Письменные работы научного стиля: [учеб. пособие для студентов вузов] / Л. Н. Авдоница, Т. В. Гусева. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 72 с. Режим доступа: <http://znanium.com>
2. Райзберг Б. А. Диссертация и ученая степень. Новые положения о защите и диссертационных советах с авторскими комментариями: (пособие для соискателей) / Б. А. Райзберг. - 11-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 253 с. Режим доступа: <http://znanium.com/>
3. Резник С. Д. Как защитить свою диссертацию: [практ. пособие] / С. Д. Резник. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 272 с. Режим доступа: <http://znanium.com/>
4. Синченко Г. Ч. Логика диссертации: [учеб. пособие для соискателей] / Г. Ч. Синченко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 312 с.

### **Б) Дополнительная литература**

5. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Фе-

7. Паспорта специальностей ВАК 05.18.04.

8. Программа-минимум кандидатского экзамена по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

9. ГОСТ 7.1-2003. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила оформления.

10. Резник С. Д. Научное руководство аспирантами: практ. пособие для системы доп. образования - повышение квалификации руководящих и научных кадров вузов / С. Д. Резник. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 477 с.

11. Кузин Ф. А. Кандидатская диссертация. Методика написания, правила оформления и порядок защиты: практическое пособие для аспирантов и соискателей ученой степени / Ф. А. Кузин. - 11-е изд., доп. - М. : Ось-89, 2007. - 224 с.

12. Райзберг Б. А. Диссертация и ученая степень: пособие для соискателей / Б. А. Райзберг. - 10-е изд., доп. и испр. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 240 с.

## 10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Официальный сайт ВАК России Режим доступа: <http://www.vak.ed.gov.ru>.

Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.mcsx.ru>.

### Электронно-библиотечная система

№ п/п	Наименование ресурса
1	ЭБС «Лань», договор №1 ЭБС/16 от 10.02.17
2	ЭБС Znanium.com, договор №2120 от 06.02.17
3	ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ, договор №ПДД 75/14 от 26.09.14
4	ЭБС ОООНЭБ eLIBRARU.RU, договор № SIO-8033/2017

## 11. Перечень используемых информационных технологий

- мультимедийное оборудование;
- Apache OpenOffice 4.1.1;
- СПС Консультант Плюс.

## 12. Материально-техническое обеспечение

Кемеровский ГСХИ располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей проведение итоговой аттестации, а также эффективное выполнение диссертационной работы.

Для подготовки к ИА обучающиеся полностью обеспечены научной и учебной литературой. Обучающиеся имеют возможность использовать ресурсы библиотеки Кемеровского ГСХИ.

Для успешного написания кандидатской диссертации используется имеющееся материально-техническое обеспечение, которое включает в себя: компьютерные классы с доступом в Интернет, доступ к фондам учебных пособий, библиотечным фондам с периодическими изданиями, специально оборудованные кабинеты для самостоятельной работы.