



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский государственный экономический университет»  
(УрГЭУ)

Протокол  
Ученого совета УрГЭУ  
№ 7 от 30.01.2020



УТВЕРЖДАЮ  
Ректор  
Я.П. Силин  
(подпись) 30.01.2020

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ  
В АСПИРАНТУРЕ**

**19.06.01 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

**Направленность (профиль)**

Технология и товароведение пищевых продуктов функционального  
и специализированного назначения и общественного питания

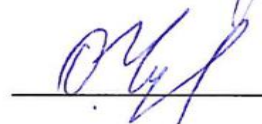
**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по научной работе  
Директор института торговли, пищевых  
технологий и сервиса

 /Дворядкина Е.Б./

 /Соловьева В.П./

Заведующий кафедрой

 /Чугунова О.В./

Начальник управления докторантуры,  
аспирантуры и повышения квалификации  
научных кадров

 /Феофилактова О.В./

Екатеринбург  
2020

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки кадров высшей квалификации 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания для аспирантов приема 2020 г. составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденного приказом Минобрнауки России от 30 июля 2014 г. № 884 (ред. от 30.04.2015), реализуется в очной и заочной формах обучения.

Автор программы Феофилактова О.В., канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры технологии питания

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1 Общие положения**

- 1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы
- 1.2 Нормативные документы
- 1.3 Цель основной профессиональной образовательной программы
- 1.4 Срок освоения основной профессиональной образовательной программы
- 1.5 Объем программы аспирантуры
- 1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы аспирантуры

### **2 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы**

- 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника аспирантуры
- 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника аспирантуры
- 2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника аспирантуры
- 2.4 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы
- 2.5 Структура программы с указанием форм отчетности и распределением по семестрам по очной форме обучения
- 2.6 Структура программы с указанием форм отчетности и распределением по семестрам по заочной форме обучения

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы**

- 3.1 Учебный план и календарный учебный график
- 3.2 Аннотации к рабочим программам
- 3.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)
- 3.4 Программа педагогической практики
- 3.5 Программа научно-исследовательской практики
- 3.6 Программа научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы
- 3.7 Программа государственной итоговой аттестации

### **4 Оценочные средства**

### **5 Методические материалы**

### **6 Условия реализации основной профессиональной образовательной программ**

- 6.1 Кадровые условия реализации основной профессиональной образовательной программы
- 6.2 Требования к материально-техническому учебно-методическому обеспечению реализации основной профессиональной образовательной программы
- 6.3 Требования к финансовому обеспечению реализации основной профессиональной образовательной программы

### **Приложения**

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (далее – Программа аспирантуры) по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Уральский государственный экономический университет» (далее – Университет). Программа аспирантуры разработана с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации) (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 июля 2014 г. № 884 (ред. от 30.04.2015).

Данная Программа аспирантуры регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и процедуры оценки качества подготовки выпускников и включает в себя: учебный план подготовки аспирантов, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки аспирантов, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Настоящая Программа аспирантуры реализуется на русском языке – государственном языке Российской Федерации.

### **1.2 Нормативные документы**

Нормативную правовую базу разработки настоящей Программы аспирантуры составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 ноября 2013 г. № 1259 (в ред. от 05.04.2016);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2016 г. № 227 (в ред. от 27.03.2020);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.02.2009 № 59 «Об утверждении номенклатуры специальностей научных работников»;
- Устав УрГЭУ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре Уральского государственного экономического университета

(утвержден приказом ректора УрГЭУ от 30.05.2016 № 210/1);

– Положение о переводе, восстановлении и отчислении обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре Университета (утверждено приказом ректора УрГЭУ от 17.10.2017 №412/1);

– Положение об электронном портфолио аспирантов в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (утверждено приказом ректора УрГЭУ от 15.09.2016 № 361/1);

– Положение о порядке ускоренного обучения в аспирантуре по индивидуальному учебному плану и зачете обучающимся результатов освоения дисциплин (модулей), а также результатов практик и научных исследований (утверждено приказом ректора УрГЭУ от 19.10.2017 № 420/1);

– Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре Уральского государственного экономического университета (утверждено приказом ректора УрГЭУ от 22.12.2016 № 482/1);

– Порядок освоения факультативных и элективных дисциплин обучающимися по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в Уральском государственном экономическом университете (УрГЭУ) (утвержден приказом ректора от 07.03.2017 №79/1);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре Уральского государственного экономического университета (утвержден приказом ректора УрГЭУ от 30.12.2016 №503/1);

– иные локальные нормативные и распорядительные акты УрГЭУ.

### **1.3 Цель Программы аспирантуры**

Подготовка научно-педагогических кадров высшей квалификации, обладающих широкими познаниями в области технологии и товароведения пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, обладающих универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями исследователя и преподавателя и подготовленных к защите научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук.

### **1.4 Срок освоения Программы аспирантуры**

Нормативный срок освоения Программы аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания составляет 4 года по очной форме обучения и 5 лет по заочной форме обучения.

Срок получения высшего образования по Программе аспирантуры лицами с ограниченными возможностями здоровья может быть продлен не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

### **1.5 Объем Программы аспирантуры**

Объем Программы аспирантуры по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

Объем Программы аспирантуры, реализуемый за один учебный год, не включая объем

факультативных дисциплин, по очной форме обучения составляет 60 з.е., по заочной форме обучения – 48 з.е.

Объем Программы аспирантуры при обучении по индивидуальному плану может различаться для каждого учебного года, но при этом не может составлять более 75 з.е. за один учебный год.

## **1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения Программы аспирантуры**

Для освоения Программы аспирантуры принимаются лица, имеющие высшее образование (специалитет или магистратура). Порядок приема по Программе аспирантуры и условия конкурсного отбора определяются действующим законодательством и локальными нормативными актами Университета.

## **2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника аспирантуры**

Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу аспирантуры, включает:

- создание технологий получения новых видов продукции, включая продукцию, полученную с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, геной инженерии и нанобиотехнологий;
- разработку научно-технической документации и технологических регламентов на производство биотехнологической продукции;
- реализацию биотехнологических процессов и производств в соответствии с соблюдением законодательных и нормативных национальных и международных актов;
- организацию и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции;
- разработку научных основ, создание и внедрение энерго- и ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий в производствах основных неорганических веществ, продуктов основного и тонкого органического синтеза, полимерных материалов, продуктов переработки нефти, газа и твердого топлива, микробиологического синтеза, лекарственных препаратов и пищевых продуктов;
- педагогическую деятельность в учреждениях системы высшего и среднего профессионального образования.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника аспирантуры**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, являются:

- биомассы, установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов;
- средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- регламенты на производство продуктов биотехнологии, международные стандарты;
- природные, антропогенные, природно-хозяйственные, эколого-экономические, производственные, социальные, общественные территориальные системы и структуры на глобальном, национальном, региональном и локальном уровнях;
- программы устойчивого развития на всех уровнях, а также образование, просвещение и здоровье населения;

– системы искусственного интеллекта в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии.

### 2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника аспирантуры

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу аспирантуры:

- научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии;
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования.

### 2.4 Планируемые результаты освоения Программы аспирантуры

В результате освоения Программы аспирантуры выпускник должен обладать компетенциями в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

#### Компетенции выпускника Программы аспирантуры

Компетенции	Код
<b>Универсальные компетенции (УК), определенные ФГОС ВО по направлению подготовки:</b>	
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 языках	УК-4
способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	УК-5
способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	УК-6
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК), определенные ФГОС ВО по направлению подготовки:</b>	
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
<b>Профессиональные компетенции (ПК), определенные разработчиками Программы аспирантуры в соответствии с направленностью подготовки и номенклатурой специальностей научных работников, по которым присуждаются ученые степени, утвержденной Министерством образования и науки Российской Федерации:</b>	
владение методологией исследований отрасли науки и способность к разработке новых методов и методик и их применению в научно-исследовательской деятельности	ПК-1
способность использовать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке и продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального назначения, к анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности	ПК-2
владеть навыками научного обоснования технических, экономических или технологических разработок, имеющих существенное значение для экономики страны	ПК-3





1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
УК-4	готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках		+								+	+	+	+		+
УК-5	способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	+		+	+						+	+	+	+		+
УК-6	способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития								+		+	+	+	+		
ОПК-1	способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований					+	+	+		+	+	+	+	+		
ОПК-2	способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований			+						+	+	+	+	+		+
ОПК-3	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-4	способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных					+				+	+	+	+	+		
ОПК-5	способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения				+				+				+			
ОПК-6	способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов				+				+				+			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОПК-7	готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	+			+				+			+			
ПК-1	владение методологией исследований отрасли науки и способность к разработке новых методов и методик и их применению в научно-исследовательской деятельности						+	+		+	+	+	+		
ПК-2	способность использовать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке и продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального назначения, к анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности						+	+		+	+	+	+		
ПК-3	владеть навыками научного обоснования технических, экономических или технологических разработок, имеющих существенное значение для экономики страны					+				+	+	+	+	+	

## 2.5 Структура Программы аспирантуры с указанием форм отчетности и распределением по семестрам по очной форме обучения

Направление 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность Технологии и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Индекс	Наименование элемента программы	Объем (з.е./час)	Форма отчетности по семестрам							
			1	2	3	4.	5	6	7	8
<b>Б1</b>	<b>Блок 1 «Дисциплины (модули)»</b>	<b>30/1080</b>								
	<i>Базовая часть</i>	<b>9/324</b>								
Б1.Б.1	История и философия науки	5/180	3	КЭ						
Б1.Б.2	Иностранный язык	4/144	3	КЭ						
	<i>Вариативная часть</i>	<b>21/756</b>								
<b>Б1.В.ОД</b>	<b>Обязательные дисциплины</b>									
Б1.В.ОД.1	Организационно-методическое обеспечение научно-исследовательской деятельности	3/108	3							
Б1.В.ОД.2	Современные технологии педагогической деятельности в ВУЗе	6/216			ДЗ					
Б1.В.ОД.3	Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	8/288			3	3	КЭ			
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>									
Б1.В.ДВ.1	Технология функциональных продуктов питания	4/144					ДЗ			
Б1.В.ДВ.2	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов						ДЗ			
<b>Б2</b>	<b>Блок 2 «Практики»</b>									
	<i>Вариативная часть</i>									
Б2.1	Педагогическая практика	6/216				ДЗ				
Б2.2	Научно-исследовательская практика	6/216								ДЗ
<b>Б3</b>	<b>Блок 3 Научные исследования</b>									
	<i>Вариативная часть</i>									
Б3.1	Научно-исследовательская деятельность	153/5508	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ
Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	36/1296	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ
	<b>ИТОГО по блокам 2 и 3</b>	<b>201/7236</b>								
<b>Б4</b>	<b>Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»</b>									
	<i>Базовая часть</i>									
Б4.Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3/108								ГЭ
Б4.Д	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	6/216								ЗНД
	<b>ИТОГО ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ</b>	<b>240/8640</b>								
ФДТ	Факультативы									
ФДТ.1	Академическое письмо	2/72	3	ДЗ						
ФДТ.2	Патентование	2/72	3	ДЗ						

КЭ – кандидатский экзамен

З – зачет

ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой)

ЗНД – защита научного доклада

ГЭ – государственный экзамен

## 2.6 Структура Программы аспирантуры с указанием форм отчетности и распределением по семестрам по заочной форме обучения

Направление 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Индекс	Наименование элемента программы	Объем (з.е./час)	Форма отчетности по семестрам												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
<b>Б1</b>	<b>Блок 1 «Дисциплины (модули)»</b>	<b>30/1080</b>													
	<i>Базовая часть</i>	<b>9/324</b>													
Б1.Б.1	История и философия науки	5/180	3	КЭ											
Б1.Б.2	Иностранный язык	4/144	3	КЭ											
	<i>Вариативная часть</i>	<b>21/756</b>													
<b>Б1.В.ОД</b>	<b>Обязательные дисциплины</b>														
Б1.В.ОД.1	Организационно-методическое обеспечение научно-исследовательской деятельности	3/108	3												
Б1.В.ОД.2	Современные технологии педагогической деятельности в ВУЗе	6/216			ДЗ										
Б1.В.ОД.3	Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	8/288			3	3	КЭ								
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>														
Б1.В.ДВ.1	Технология функциональных продуктов питания	4/144						ДЗ							
Б1.В.ДВ.2	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов								ДЗ						
<b>Б2</b>	<b>Блок 2 «Практики»</b>														
	<i>Вариативная часть</i>														
Б2.1	Педагогическая практика	6/216				ДЗ									
Б2.2	Научно-исследовательская практика	6/216													ДЗ
<b>Б3</b>	<b>Блок 3 Научные исследования</b>														
	<i>Вариативная часть</i>														
Б3.1	Научно-исследовательская деятельность	153/5508	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ
Б3.2	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	36/1296	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ
	<b>ИТОГО по блокам 2 и 3</b>	<b>201/7236</b>													
<b>Б4</b>	<b>Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»</b>														
	<i>Базовая часть</i>														
Б4.Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3/108													ГЭ
Б4.Д	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	6/216													ЗНД
	<b>ИТОГО ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ</b>	<b>240/8640</b>													
ФДТ	Факультативы														
ФДТ.1	Академическое письмо	2/72			3	ДЗ									
ФДТ.2	Патентование	2/72	3	ДЗ											

КЭ – кандидатский экзамен

З – зачет

ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой)

ЗНД – защита научного доклада

ГЭ – государственный экзамен

### 3 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

3.1 Учебный план подготовки аспирантов и календарный учебный график (прилагается к Программе аспирантуры по направлению/направленности подготовки).

3.2 Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей) представлены в таблице 2

Таблица 2

Аннотации к рабочим программам дисциплин

<b>Наименование дисциплины: ИСТОРИЯ И ФИЛОСОФИЯ НАУКИ</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра истории и философии
Цель изучения дисциплины:	формирование целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки, выработка у аспирантов способности к самостоятельному теоретическому мышлению, основанному на глубоком усвоении методологии научного познания
Задачи:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– систематизированное изложение истории развития научной мысли в целом, различных форм рациональности в науке, способов постановки и решения научных проблем;</li> <li>– освоение категориального аппарата философской науки, понимание сущности философской рефлексии и методологической роли философии в научном познании;</li> <li>– понимание основных закономерностей и этапов исторического процесса научного познания;</li> <li>– углубленное изучение методологии научного познания структурной организации научного знания, знакомство с ведущими направлениями и тенденциями развития современной науки;</li> <li>– формирование способности оценить качество исследований в предметной области (экономической науке);</li> <li>– овладение навыками участия в научно-исследовательских проектах, творческих семинарах и обсуждения их результатов в профессиональном сообществе;</li> <li>– применение методов и средств познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции.</li> </ul>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-1 – способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;</p> <p>УК-2 – 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;</p> <p>УК-5 – способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-7 – готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования</p>
Форма промежуточной аттестации:	<p>Зачет (1 семестр)</p> <p>Кандидатский экзамен (2 семестр)</p>

Общая трудоемкость освоения дисциплины:	5 зачетных единиц (180 часов)
<b>Наименование дисциплины: ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра иностранного языка кафедра делового иностранного языка
Цель изучения дисциплины:	формирование способностей, направленных на совершенствование иноязычной коммуникативной компетенции, необходимой для осуществления научной и профессиональной деятельности средствами иностранного языка, как в родной, так и неродной материальной и социокультурной средах
Задачи:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– поддержание ранее приобретённых навыков и умений иноязычного общения и их использование как базы для развития коммуникативной компетенции в сфере научной и профессиональной деятельности путем совершенствования навыков восприятия интонационного рисунка и его адекватное воспроизведение в процессе чтения и ведения беседы по специальности;</li> <li>– расширение словарного запаса, необходимого для осуществления научной и профессиональной деятельности в соответствии с направлением научной деятельности с использованием иностранного языка;</li> <li>– развитие профессионально значимых компетенций иноязычного общения во всех видах речевой деятельности (чтение, говорение, аудирование, письмо) для практического научного и профессионального общения;</li> <li>– развитие умений и опыта осуществления самостоятельной работы по повышению уровня владения иностранным языком, а также осуществления научной и профессиональной деятельности с использованием изучаемого языка;</li> <li>– реализация приобретённых речевых умений в процессе поиска, отбора и использования материала на иностранном языке для устного ведения беседы по специальности</li> </ul>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-3 – готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач;</p> <p>УК-4 – готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках</p>
Форма промежуточной аттестации:	Зачет (1 семестр) Кандидатский экзамен (2 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	4 зачетные единицы (144 часа)
<b>Наименование дисциплины: ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра экономики предприятий; кафедра региональной, муниципальной экономики и управления
Цель изучения дисциплины:	формирование у аспирантов навыков успешного планирования и эффективного осуществления научно-исследовательской деятельности в современном вузе в соответствии с профилем подготовки

Задачи:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование у аспирантов научно-исследовательской компетентности как составной части их профессиональной подготовки;</li> <li>– овладение аспирантами базовыми знаниями создания и редактирования научно- исследовательского проекта в соответствии с профилем подготовки на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки;</li> <li>– формирование у аспирантов способности к критическому анализу и оценке современных научных достижений в соответствии с профилем подготовки, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;</li> <li>– овладение базовыми знаниями основных этических норм в профессиональной научно-исследовательской деятельности и формирование мотивации к следованию им при решении научных и научно-образовательных задач;</li> <li>– формирование мотивации аспирантов на саморазвитие умений и навыков в области научно-исследовательской деятельности в вузе на основе компетентностного подхода;</li> <li>– формирование навыков участия в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач;</li> <li>– овладение аспирантами основными принципами и методами организации работы исследовательского коллектива по выполнению проектов в научной отрасли, соответствующей направлению подготовки</li> </ul>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-1 – способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;</p> <p>УК-2 – 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;</p> <p>УК-3 – готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач;</p> <p>УК-5 – способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 – способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований</p>
Форма промежуточной аттестации:	Зачет (1 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	3 зачетные единицы (108 часов)
<b>Наименование дисциплины: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ВУЗЕ</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра экономики социальной сферы
Цель изучения дисциплины:	формирование у аспирантов на основе синтеза межпредметных



	связей развития универсальных и общепрофессиональных компетенций и их реализации через навыки использования в высшей школе, в системе дополнительного профессионального образования (ДПО) технологий организации и методики проведения занятий по образовательным программам высшего образования
Задачи:	достижение аспирантом высокого уровня готовности: – к разработке учебных курсов по областям профессиональной деятельности, в том числе на основе результатов проведенных теоретических и эмпирических исследований, включая подготовку методических материалов, учебных пособий и учебников; – к преподаванию профильных дисциплин и учебно-методической работе по областям профессиональной деятельности; – к ведению научно-исследовательской работы в образовательной организации, в том числе руководству научно-исследовательской работой студентов
Результат освоения дисциплины (компетенции):	УК-3 – готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач; УК-5 – способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности; ОПК-5 - способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения; ОПК-6 - способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов; ОПК-7 – готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет (3 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	6 зачетных единиц (216 часов)
<b>Наименование дисциплины: ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра технологии питания кафедра товароведения и экспертизы кафедра пищевой инженерии
Цель изучения дисциплины:	формирование компетенций, направленных на: - знание категориального аппарата технической науки, а также теорий и концепций научной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания; - владение методологией и инструментарием проведения научных исследований в сфере потребительских характеристик пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, факторов, обеспечивающих

	<p>эти характеристики, а также в области теории и практики общественного питания;</p> <p>- выработку практических навыков применения теорий и методов науки для разработки проблем современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления, теоретических основ инновационного совершенствования пищевых производств, разработки стратегий управления ассортиментом товаров, формирования политики развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе; анализа теоретических и методологических аспектов системного подхода к разработке комплексной проблемы управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, анализу издержек и их снижению при производстве, хранении и транспортировании, повышению конкурентоспособности.</p>
<p>Задачи:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение теоретических положений и нормативно-законодательной базы функциональных и специализированных продуктов питания;</li> <li>– ознакомление с проблемами формирования номенклатуры потребительских свойств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</li> <li>– изучение факторов и способов формирования и сохранения потребительских свойств при проектировании функциональных и специализированных продуктов питания;</li> <li>– овладение методами анализа товарной информации, ассортимента, оценки подтверждения соответствия функциональных и специализированных продуктов питания;</li> <li>– приобретение навыков обеспечения безопасности функциональных и специализированных продуктов питания;</li> <li>– приобретение навыков оценки конкурентоспособности функциональных и специализированных продуктов питания;</li> <li>– изучение технологических особенностей и инновационных подходов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.</li> </ul>
<p>Результат освоения дисциплины (компетенции):</p>	<p>ОПК-1 - способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;</p> <p>ОПК-3 - 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;</p> <p>ОПК-4 - способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;</p> <p>ПК-3 – владеть навыками научного обоснования технических, экономических или технологических разработок, имеющих существенное значение для экономики страны.</p>
<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>Зачет (3, 4 семестр), кандидатский экзамен (5 семестр)</p>

Общая трудоемкость освоения дисциплины:	8 зачетных единиц (288 часов)
<b>Наименование дисциплины: ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра технологии питания
Цель изучения дисциплины:	формирование навыков моделирования новых рецептов пищевых продуктов и кулинарных изделий функционального назначения для предприятий общественного питания и пищевой промышленности, оценки их качества и безопасности.
Задачи:	<p>– овладение знаниями о принципах производства продуктов функционального назначения и этапах их моделирования, методах управления технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения, об основополагающих принципах создания рецептур продуктов функционального назначения; о методах управления технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения; современных тенденциях в области разработки функциональных продуктов питания; о государственном регулировании в области здорового питания; основные функциональные ингредиенты и способы обогащения ими пищевых продуктов; методы контроля показателей безопасности и качества сырья функциональных продуктов питания;</p> <p>– формирование умения решать проблемные задачи и вопросы в области разработки продуктов функционального назначения; организовывать технологический процесс приготовления пищевых продуктов (кулинарных изделий) функционального назначения; определять факторы, формирующие качество готовой продукции; совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции; разрабатывать техническую документацию (ТТК, ТУ, ТИ) на новые продукты функционального назначения;</p> <p>– приобретение практических навыков производства пищевых продуктов функционального назначения.</p>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-1- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;</p> <p>ОПК-1 - способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;</p> <p>ПК-1 - владение методологией исследований отрасли науки и способность к разработке новых методов и методик и их применению в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-2 – способность использовать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке и продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального назначения, к анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности.</p>

Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет (5 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	4 зачетных единицы (144 часа)
<b>Наименование дисциплины: СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра пищевой инженерии
Цель изучения дисциплины:	выработка у аспирантов глубоких знаний о современных методах исследования структуры, состава и свойств пищевого сырья и продуктов его переработки для комплексной оценки их качества и безопасности.
Задачи:	– овладение знаниями о методическом, аппаратном и метрологическом обеспечении методов исследования сырья и пищевых продуктов; – умение провести процедуры и операции аналитического контроля сырья и пищевых продуктов.
Результат освоения дисциплины (компетенции):	УК-1- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях; ОПК-1 - способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований; ПК-1 - владение методологией исследований отрасли науки и способность к разработке новых методов и методик и их применению в научно-исследовательской деятельности; ПК-2 – способность использовать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке и продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального назначения, к анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности.
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет (5 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	4 зачетных единицы (144 часа)
<b>Наименование дисциплины: ПАТЕНТОВЕДЕНИЕ</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра физики и химии
Цель изучения дисциплины:	приобретение знаний в области изобретательской, рационализаторской и патентно-лицензионной деятельности, в том числе охраняемых результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации
Задачи:	– овладение знаниями в отношении патентного законодательства Российской Федерации; – умение на высоком уровне провести патентный поиск при научных исследованиях и использовать полученные результаты прикладного научного исследования для внедрения в производство; – обладать практическими навыками защиты авторских прав исследователя на продукты своей интеллектуальной

	собственности, обеспечения патентной чистоты разработок и предотвращения различных недоразумений при использовании патентов на изобретения, полезные модели, товарные знаки, промышленные образцы и другие виды промышленной собственности.
Результат освоения дисциплины (компетенции):	УК-1 – способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях; ОПК-3 - 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.
Форма промежуточной аттестации:	Зачет (1 семестр) Дифференцированный зачет (2 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	2 зачетные единицы (72 часа)
<b>Наименование дисциплины: АКАДЕМИЧЕСКОЕ ПИСЬМО</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра истории и философии
Цель изучения дисциплины:	углубленное овладение аспирантами научным стилем речи, изучение наиболее распространенных жанров устного и письменного академического дискурса, как учебных так и собственно научных, совершенствование навыков создания письменных и устных учебных академических текстов на основе представлений об их целях, структуре, стилистических особенностях, жанровых отличиях, а также – овладение базовыми принципами коммуникации в академической среде
Задачи:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дать представление о жанрах академического письма;</li> <li>– ознакомиться с законами построения академического (научного, профессионального) текста и системой взаимодействия между писателем и читателем;</li> <li>– продемонстрировать различные приемы работы с текстовой информацией – статьями, документами, книгами и их составными частями (введением и заключением, оглавлением, указателем, аннотацией и т.д.);</li> <li>– выработать навыки структурирования текста и построения логических взаимосвязей на уровне текста и предложения;</li> <li>– ознакомиться с различными способами выдвижения гипотез и построения доказательства;</li> <li>– сформировать систему критериев оценки качества академического текста (профессионально ориентированных и научных письменных работ) в предметных областях;</li> <li>– развить умение выражать мысль ясным и точным языком, используя соответствующую лексику, структуру и стиль изложения;</li> <li>– научить правильно оформлять академические работы – структурировать текст, цитировать, ссылаться на литературу, формировать ссылки на опубликованные работы, составлять таблицы;</li> <li>– обучить корректно и эффективно представлять свою работу на</li> </ul>

	<p>публичных мероприятиях (делать доклады и презентации); – привлечь внимание к проблеме «научного» воровства и плагиата</p>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-4 – готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; ОПК-2 - способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;</p>
Форма промежуточной аттестации:	<p>Зачет (3 семестр) Дифференцированный зачет (4 семестр)</p>
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	2 зачетные единицы (72 часа)
<b>ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	Выпускающая кафедра
Цель изучения дисциплины:	приобретение аспирантами навыков проведения учебных занятий и/или работы с методическими материалами по организации учебного процесса по одной из основных образовательных программ, реализуемых на выпускающей кафедре
Задачи:	<p>– овладение основами научно-методической и учебно-методической работы: навыками структурирования и психологически грамотного преобразования научного знания в учебный материал, систематизации учебных и воспитательных задач; методами и приемами составления задач, упражнений, тестов по различным темам, устного и письменного изложения предметного материала, разнообразными образовательными технологиями;</p> <p>– формирование умений постановки учебно-воспитательных целей, выбора типа, вида занятия, использования различных форм организации учебной деятельности студентов; диагностики, контроля и оценки эффективности учебной деятельности;</p> <p>– ознакомление с различными способами структурирования и предъявления учебного материала, способами активизации учебной деятельности, особенностями профессиональной риторики, с различными способами и приемами оценки учебной деятельности в высшей школе, со спецификой взаимодействия в системе «студент-преподаватель»;</p> <p>– получение комплексной психолого-педагогической, социально-экономической и информационно-технологической подготовки аспиранта к научно-педагогической деятельности</p>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-6 – способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития; ОПК-5 - способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения; ОПК-6 - способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов; ОПК-7 – готовность к преподавательской деятельности по</p>

	образовательным программам высшего образования
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет (4 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	6 зачетных единиц (216 часов)
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА</b>	
Подразделение, реализующее дисциплину:	Выпускающая кафедра
Цель изучения дисциплины:	приобретение аспирантами навыков научно-исследовательской деятельности, а также навыков интеграции результатов научно-исследовательской деятельности в образовательный процесс
Задачи:	<p>1) приобретение навыка осуществления научно-исследовательской деятельности в рамках собственных научных задач и задач кафедры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать выполнение научно-исследовательских работ на кафедре;</li> <li>– вести научные разработки и оформлять полученные результаты;</li> <li>– представлять результаты собственной научной деятельности на семинарах, конференциях, в форме публикаций и проч.;</li> <li>– формировать заявки на ресурсное обеспечение процессов проведения исследований из различных источников, в том числе грантов;</li> <li>– проводить экспертизу научно-исследовательских проектов;</li> <li>– осуществлять профессиональные коммуникации с научным сообществом в рамках совместной работы по научным проектам;</li> <li>– составлять и оформлять научный отчет.</li> </ul> <p>2) приобретение навыка по интеграции результатов научной деятельности в образовательный процесс:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать исследовательскую, проектную деятельность обучающихся и разрабатывать рекомендации по ее организации;</li> <li>– внедрять результаты собственной научно-исследовательской деятельности в существующие образовательные программы;</li> <li>– разрабатывать научно-методические материалы для реализации учебного процесса обучающихся</li> </ul>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-1 – способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;</p> <p>УК-3 – готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач;</p> <p>ОПК-1 - способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;</p> <p>ОПК-2 - способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;</p> <p>ОПК-3 - 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;</p>

	<p>ОПК-4 - способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;</p> <p>ПК-1 - владение методологией исследований отрасли науки и способность к разработке новых методов и методик и их применению в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-2 – способность использовать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке и продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального назначения, к анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности;</p> <p>ПК-3 – владеть навыками научного обоснования технических, экономических или технологических разработок, имеющих существенное значение для экономики страны.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет (8 семестр – очная, 10 семестр - заочная)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	6 зачетных единиц (216 часов)

3.3. Рабочие программы дисциплин (прилагаются к Программе аспирантуры по направлению 19.06.01 Пищевая экология и биотехнологии, направленности Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания).

3.4 Программа педагогической практики (прилагается к Программе аспирантуры по направлению 19.06.01 Пищевая экология и биотехнологии, направленности Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания).

3.5 Программа научно-исследовательской практики (прилагается к Программе аспирантуры по направлению 19.06.01 Пищевая экология и биотехнологии, направленности Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания).

3.6 Программа научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (прилагается к Программе аспирантуры по направлению 19.06.01 Пищевая экология и биотехнологии, направленности Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания).

3.7 Программа государственной итоговой аттестации (прилагается к Программе аспирантуры по направлению 19.06.01 Пищевая экология и биотехнологии, направленности Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания).

#### 4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства представляют собой совокупность контрольных материалов (тестовые задания, вопросы к зачету и (или) экзамену, деловые игры, темы рефератов, темы научно-квалификационных работ и др.) и критериев оценивания результатов обучения аспиранта.

Оценочные средства используются при проведении текущего контроля и промежуточной аттестации аспирантов и перечисляются в рабочих программах дисциплин (модулей), практик,



научных исследований и государственной итоговой аттестации.

## **5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

Методические материалы содержат комплекс кратких сформулированных рекомендаций по организации самостоятельной работы аспирантов и подготовке научно-квалификационной работы и научного доклада

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы аспирантов изложены в рабочих программах дисциплин (модулей) в разделе «Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы аспирантов».

Методические рекомендации по подготовке научно-квалификационной работы и научного доклада изложены в Программе государственной итоговой аттестации.

## **6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ**

Условия реализации Программы аспирантуры соблюдаются в соответствии с ФГОС ВО аспирантуры.

### **6.1 Кадровые условия реализации Программы аспирантуры**

Реализация Программы аспирантуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации Программы аспирантуры на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23.03.2011 регистрационный № 20237).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации, и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу аспирантуры – 100 % (требование ФГОС ВО – не менее 60 %).

Научные руководители аспирантов назначаются и осуществляют руководство аспирантами в соответствии с «Положением о научном руководстве аспирантами и лицами, прикрепленными для подготовки диссертации на соискание ученой степени кандидата наук без освоения программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре Уральского государственного экономического университета» П 7.5-126-2017, утвержденным приказом ректора от 13.07.2017 № 309/1.

Сведения о научно-педагогических работниках, обеспечивающих подготовку аспирантов, приведены в Приложении № 8.

Сведения о научных руководителях аспирантов представлены в Приложении № 9.

### **6.2 Требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению реализации Программы аспирантуры**

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим

санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, а также помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

Помещения для самостоятельной работы аспирантов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Университет гарантирует материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа аспирантов с ограниченными возможностями здоровья в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

Каждый аспирант в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета: к базам электронных данных в Университете, информационно-библиотечному комплексу Университета, учебно-методическим ресурсам, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным и поисковым системам, обеспеченным по полному перечню дисциплин Программы аспирантуры.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа аспиранта из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

### **6.3 Требования к финансовому обеспечению реализации Программы аспирантуры**

Финансовое обеспечение реализации Программы аспирантуры осуществляется в объеме, установленном Министерством образования и науки Российской Федерации, базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки и укрупненным группам специальностей (направлений подготовки), утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.10.2015 № 1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30.11.2015 регистрационный № 39898).

### **Приложения**

- 1 Учебный план подготовки аспирантов
- 2 Календарный учебный график
- 3 Рабочие программы дисциплин (модулей)
- 4 Программа педагогической практики
- 5 Программа научно-исследовательской практики
- 6 Программа научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
- 7 Программа государственной итоговой аттестации
- 8 Сведения о научно-педагогических работниках, обеспечивающих подготовку аспирантов
- 9 Сведения о научных руководителях аспирантов