



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. проректора по науке  
и инновационному развитию



А.В. Голубев

«18» марта 2019 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(уровень подготовки кадров высшей квалификации)

Направление подготовки: 19.06.01 - Промышленная экология и биотехнологии

Направленность программы: Технология мясных, молочных и рыбных продук-  
тов и холодильных производств

Квалификация – **Исследователь. Преподаватель-исследователь.**

Нормативный срок освоения программы: 4 года

Год начала подготовки: 2018

Москва, 2019

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО  
(уровень подготовки кадров высшей квалификации)

Направление подготовки: 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность программы: Технология мясных, молочных и рыбных  
продуктов и холодильных производств


СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического отдела подготовки  
кадров высшей квалификации \_\_\_\_\_  - С.А. Дикарева  
подпись


и.о. декана технологического факультета \_\_\_\_\_  А.В. Новикова  
подпись

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(уровень подготовки кадров высшей квалификации)

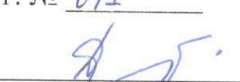
«РЕКОМЕНДОВАНА»

Учёным советом технологического факультета  
протокол от «18» февраля 2019 г. № 8  
Учёный секретарь совета \_\_\_\_\_  Е.С. Волошина

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Учебно-методической комиссией Технологического факультета, протокол  
«12» 03 2019 г. № 8  
Председатель УМК \_\_\_\_\_  А.С. Шуварилов

«РЕКОМЕНДОВАНА»

кафедрой управления качеством и товароведение продукции  
протокол «12» февраля 2019 г. № 6/2  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  Н.И. Дунченко

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	4
Таблица 1.....	4
Структура программы аспирантуры .....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ .....	5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	6
4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ .....	8
Учебный план подготовки аспирантов .....	9
Календарный учебный график.....	9
Рабочие программы дисциплин (модулей) .....	9
Закрепление учебных дисциплин за кафедрами представлено в приложении В. ....	10
Рабочие программы практики, программы научных исследований аспирантов 10	
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ .....	12
5.1 Кадровое обеспечение.....	12
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	13
Общий фонд университетской библиотеки.....	14
5.3 Материально-техническое обеспечение Программы аспирантуры .....	16
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ... ..	17
Характеристика научных исследований .....	17
Характеристика общественной работы.....	19
Характеристика обеспечения социально-бытовых условий.....	20
Характеристика образовательной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	21
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ АСПИРАНТАМИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	23
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	24
Приложения .....	26

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (далее – Программа аспирантуры) сформирована в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденным Приказом Минобрнауки России от Федерации от 30 июля 2014г. № 884 и зарегистрированного в Минюсте России 20 августа 2014 г. № 33717, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), утвержденным Приказом Минобрнауки России от 19.11.2013г. №1259,

Объем основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, реализуемой по данному направлению подготовки составляет 240 зачетных единиц (табл. 1).

Сроки обучения:

по очной форме 4 года.

по заочной форме до 5 лет.

Таблица 1

Структура программы аспирантуры

Наименование	Объем (в з.е.)
Блок 1 «Дисциплины»	30
Дисциплины (базовая часть)	9
Дисциплины (вариативная часть)	21
Блок 2 «Практики» (вариативная часть)	15
Блок 3 «Научные исследования» (вариативная часть)	186
Блок 4 «Государственная итоговая аттестация» (базовая часть)	9
Объем программы аспирантуры	240

### **Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы аспирантуры**

Для освоения Программы аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств поступающий в аспирантуру должен иметь документ государственного образца диплом специалиста или магистра.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ**

**Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, в соответствии с ФГОС ВО** включает:

- исследование, получение и применение ферментов, вирусов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации;
- создание технологий получения новых видов продукции, включая продукцию,
- полученную с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, генной
- 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;
- решение комплексных задач в области охраны окружающей среды, направленных на обеспечение рационального использования природных ресурсов и охрану объектов окружающей среды;
- разработку научных основ, создание и внедрение энерго- и ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий в производствах полимерных материалов и пищевых продуктов;
- разработку методов обращения с промышленными и бытовыми отходами и вторичными сырьевыми ресурсами;
- обеспечение экологической безопасности промышленных производств и объектов;
- реализацию устойчивого развития и управления качеством окружающей среды, в том числе методами экологического менеджмента;
- педагогическую деятельность в учреждениях системы высшего и среднего профессионального образования.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, в соответствии с ФГОС ВО** являются:

- микроорганизмы, клеточные культуры животных и растений, вирусы, ферменты, биологически активные химические вещества;
- приборы и оборудование для исследования свойств используемых микроорганизмов, клеточных культур, получаемых путем биосинтеза веществ, получаемых в лабораторных и промышленных условиях;
- 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;
  - государственное планирование, контроль, мониторинг, экспертиза экологических составляющих всех форм хозяйственной деятельности;
  - программы устойчивого развития на всех уровнях, а также образование, просвещение и здоровье населения;
  - основные химические, нефтехимические и биотехнологические производства и процессы и аппараты в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии;
  - промышленные установки и технологические схемы, включая системы автоматизированного управления;
  - методы и средства оценки состояния окружающей среды и защиты ее от антропогенного воздействия;
  - системы искусственного интеллекта в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии.

### **Виды профессиональной деятельности выпускников в соответствии с ФГОС ВО**

научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии;

преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования.

Программа аспирантуры направлена на освоение всех видов профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник.

### **3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ**

В результате освоения Программы аспирантуры выпускник должен обладать:

**- универсальными компетенциями:**

- способностью 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);
- способностью 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);

- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках (УК-4)
- способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
- способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6);

**- общепрофессиональными компетенциями:**

- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учётом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3)
- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);
- способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5);
- способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6);
- готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-7).

**- профессиональными компетенциями:**

ПК-1 – способностью и готовностью использовать знания состава и свойств сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения; способностью к изучению и прогнозированию геномных, протеомных, биохимических, микроструктурных, микробиологических, физико-химических, сенсорных и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов, к созданию технологий мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих,

биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов;

ПК-2 – способностью и готовностью использовать биотрансформацию мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки в разработке принципов переработки сырья животного происхождения, включая побочные продукты, кормовую продукцию, переработку эндокринно-ферментного сырья, продукты для детского, здорового и специального питания, в производстве модифицированных пищевых добавок и продуктов с использованием мясного, молочного и рыбного сырья;

ПК-3 - готовностью управлять качеством пищевых продуктов путем выявления анализа и оценки физических, химических и биологических опасных факторов; управлять технологическими рисками; разрабатывать системы прослеживаемости от сырья до готовой продукции; разрабатывать системы качества и безопасности пищевых продуктов;

ПК-4 - способностью к разработке способов обеспечения единой холодильной цепи при производстве мясной, молочной и рыбной продукции; технологии холодильной обработки, в том числе креогенными методами, холодильного хранения и транспортировки пищевых продуктов; в разработке способов увеличения продолжительности хранения мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием новых методов, создания и применения пленок, покрытий и упаковочных материалов.

ПК-5 - способность моделировать, осуществлять и оценивать образовательный процесс в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, разрабатывать его научно-методическое обеспечение

ПК-6 - обеспечения достоверности выводов на основе проводимых научных исследований в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

#### **4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ**

В соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии Программа аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств содержание и организация образовательного процесса при реализации данной Программы аспирантуры регламентируется Учебным планом подготовки аспиранта с учётом направленности программы; Индивидуальным учебным планом; годовым календарным графиком учебного процесса; рабочими программами учебных дисциплин (модулей), практик, программой научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук; материалами, обеспечивающими качество подготовки обучающихся; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.



## **Учебный план подготовки аспирантов**

В Учебном плане подготовки аспиранта отображена логическая последовательность освоения циклов: дисциплин (модулей), практик и НИ базовой и вариативной части, обеспечивающих формирование компетенций, их трудоёмкость в зачётных единицах, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации.

### **Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации Программы аспирантуры по годам, включая теоретическое обучение, практики, НИ, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Учебный план и График представлен в **приложении А**.

### **Рабочие программы дисциплин (модулей)**

В соответствии с требованиями ФГОВ ВО разработаны рабочие программы дисциплин (модулей):

- история и философия науки,
- иностранный язык,
- Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодных производств

Аспиранты в процессе освоения программы аспирантуры изучают дисциплины:

- Методология научного исследования;
- Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ;

Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин;

- Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

- Биоконверсия вторичных продуктов агропромышленного комплекса;
- Управление качеством продукции;

- Факультативные дисциплины: Основы личностного роста; Нормативно-правовые основы высшего образования; Технологии профессионально-ориентированного обучения; Тренинг профессионально-ориентированных риторике, дискуссий и общения; Культура письменной и научной речи.

По каждой из дисциплин, включенных в Учебный план подготовки аспиранта, разработан учебно-методический комплекс, включающий программу. Рабочая программа дисциплины определяет:

- цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями Программы аспирантуры;
- требования к результатам освоения дисциплин, практик и НИ в компетентностной форме;
- содержание дисциплины, структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в зачетных единицах;
- рекомендуемые технологии обучения;
- формы организации самостоятельной работы (консультации, рефераты, и др.);
- формы текущего и промежуточного контроля;
- перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов;
- необходимое материально-техническое обеспечение.

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) представлены в **приложении Б**.

### **Рабочие программы практики, программы научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология Программа аспирантуры–технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств Блок 2 «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые аспирантом в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций аспирантов. Виды практик представлены в **Приложении В**.

### **Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)**

Программа разрабатывается в соответствии с Положением о практике аспирантов ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева. Педагогическая практика аспирантов университета входит в состав Блока Б2.В.01 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)» (далее по тексту – педагогическая практика) вариативной части Программы аспирантуры и Учебного плана подготовки аспирантов. Аспиранты проходят педагогическую практику на кафедрах РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева с целью развития практических умений и навыков профессионально-педагогической деятельности, укрепления мотивации к педагогическому труду в высшей школе. Прохождение педагогической практики обязательно

для всех аспирантов. Информация по педагогической практике размещена **в приложении Г.**

### **Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)**

Программа разрабатывается в соответствии с Положением о практике аспирантов ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии научно-исследовательская практика входит в раздел ОПОП Блока Б2.В.02 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика) (далее по тексту – научно-исследовательская практика) вариативной части и представляет собой вид научно-исследовательской деятельности, непосредственно ориентированной на профессиональную подготовку аспирантов. Практика закрепляет знания, умения и владения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывающих практические навыки и способствующих комплексному формированию компетенций аспирантов. Прохождение научно-исследовательской практики обязательно для всех аспирантов. Информация по научно-исследовательской практике размещена **в приложении Г.**

### **Программа научных исследований аспирантов (НИ) научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (далее по тексту - НИ)**

Программа разрабатывается в соответствии с Положением о проведении научных исследований аспирантов ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева. Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук входит в состав Блока 3 «Научные исследования» вариативной части Программы аспирантуры и соответствуют критериям, установленным для научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук. Характеристика научных исследований представлена **в приложении Д.**

Программы дисциплин (модулей), в том числе педагогической практики, обеспечивают готовность выпускника к преподавательской деятельности.

Программы дисциплин (модулей), в том числе научно-исследовательская практика, НИ, обеспечивают готовность к научно-исследовательской деятельности.

## **5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Ресурсное обеспечение формируется на основе требований к условиям реализации Программы аспирантуры, определяется ФГОС ВО (уровень подготовки кадров высшей квалификации) по направлению подготовки, в соответствии с номенклатурой научных специальностей, по которым присуждаются ученые степени, утверждаемые Министерством образования и науки Российской Федерации.

С учётом конкретных особенностей, связанных с направлением подготовки и программы аспирантуры, университет привлекает к обучению научно-педагогические кадры, формирует учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение учебного процесса.

### **5.1 Кадровое обеспечение**

Реализация Программы аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации Программы аспирантуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) при реализации Программы аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации 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 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе 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, составляет 100 процентов.

Научные руководители, утвержденные аспирантам, имеют ученую степень, осуществляют научно-исследовательскую деятельность по направленности подготовки, имеют публикации по результатам указанной

научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляют апробацию результатов указанной научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

Сводные данные по кадровому обеспечению Программы аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств представлены в таблице 2.

Таблица 2

Сводные данные по кадровому обеспечению Программы аспирантуры  
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных  
производств

Показатели квалификации	Всего	в т.ч. имеют учёное звание		Не имеют учёного звания
		профессор	доцент	
Всего	12	9	1	-
в т.ч. имеют учёную степень доктора наук	9	8	1	-
кандидата наук	3	-	4	-

Характеристика научно-педагогических кадров, привлекаемых к обучению аспирантов представлена в **приложении Ж** – «Сведения о научно-педагогических работниках по Программе аспирантуры».

## 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация программы аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств направление подготовки

Промышленная экология и биотехнологии обеспечена необходимыми учебно-методическими и информационными ресурсами.

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее - Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 13 290 кв.м, в том числе актовые залы на 490 посадочных мест (кинозал – 90 мест). Действуют всего 10 читальных залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет-доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов на 865 посадочных мест, в том числе 115 с доступом в сети Интернет.

Сайт ЦНБ [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru).

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой АБИС "ИРБИС-64" и АБИС «Absotheque». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнёрских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Объём фонда основной и дополнительной учебной литературы по данной ОПОП соответствуют Минимальным нормативам обеспеченности ВУЗов библиотечно-информационными ресурсами.

Общий фонд университетской библиотеки составляет 3 914 573 единиц хранения (табл. 3).

Таблица 3

### Общий фонд университетской библиотеки

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	3 914 573
1.1	научная литература	2 017 831
1.2	периодические издания	568 302
1.3	учебная литература	1 486 444
1.4	художественная литература	121 519
1.5	редкая книга	47 410
1.6	обменный фонд	9 588
1.7	мультимедийные издания	2 186
2	Электронные ресурсы (БД)	4,0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	13 750
4	Количество документоввыдач	833 808
	Количество документоввыдач в Электронно-библиотечной системе Университета	375 601

Создана Электронно-библиотечная система Российского государственного аграрного университета – МСХА имени К.А.Тимирязева (далее ЭБС).

ЭБС на 1 марта 2019 года включает более 9 800 полных текстов учебно- методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет:

Учебная и учебно-методическая литература - 1045 книг  
Монографии - 86 книг

Статьи из журналов, входящих в перечень ВАК, которые издает Университет:

- Журнал «Известия ТСХА» - 3 369 статей;

- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» - 534 статей.

- Журнал «Природообустройство» - 394 статей

- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 419 статей

Выпускные квалификационные работы студентов – 3 220 ед.

Рабочие тетради - 200 тетр.

Биобиблиографические и библиографические указатели - 89 ед.

Редкие книги и рукописи - 35 книг

Видеозаписи и презентации - 14

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 212 ед.

Университет в рамках национальной подписки подключен международным наукометрическим базам данных Web of Science и Scopus, полнотекстовым базам данных ProQwest Agricultural, Freedom collection e Book collection.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций: Национальная электронная библиотека (НЭБ) – 4 627 626 ед.

Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library). ЭБС Лань – 70 530 книг

ЭБС Юрайт – 279 книг.

Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А.

Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 24627.

Библиотека является членом и активным пользователем корпоративной библиографической базы данных МАРС АРБИКОН.

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, программы Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, соответственно установленным квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности. Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено **приложении 3** – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса по Программе аспирантуры».

Уровень обеспечения учебно-методической литературой библиотечного фонда составляет печатные издания из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий обязательной литературы, перечисленной в

рабочей программе дисциплины (модуля), практики, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 аспирантов.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определен в рабочих программах дисциплины (модуля), которое ежегодно обновляется.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе аспирантуры.

Аспирантам и научно-педагогическим работникам обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам.

### **Материально-техническое обеспечение Программы аспирантуры**

При реализации Программ аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств обеспечена материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ аспирантов, предусмотренных учебным планом подготовки аспирантов.

#### **Материально-техническая база характеризуется наличием:**

– зданий и помещений, находящихся у университета на правах собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения оформленных в соответствии с действующими требованиями.

– оборудования для оснащения междисциплинарных, межкафедральных, межфакультетских лабораторий, учебных мастерских (в том числе, современного, высокотехнологичного оборудования), обеспечивающего выполнение Программы аспирантуры с учётом направления подготовки;

– вычислительного телекоммуникационного оборудования и программных средств, необходимых для реализации Программы аспирантуры, и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;

– прав на объекты интеллектуальной собственности, необходимых для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;

– организация имеет специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также



помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Перечень материально-технического обеспечения, используемого при реализации программы аспирантуры, включает в себя лабораторное оборудование в зависимости от степени сложности, для обеспечения дисциплин (модулей), научных исследований и практик.

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей)/практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в **приложении К** – «Сведения о материально-техническом обеспечении Программы аспирантуры».

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Реализация Программы аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии предусматривает использование всех имеющихся возможностей РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева для формирования и развития универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

### **Характеристика научных исследований**

Научные исследования в Университете являются – важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями научных исследований в РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева являются:

1. организация и проведение университетских международных/всероссийских научных конференций молодых ученых, а также мероприятий, посвященных юбилейным и памятным датам;
2. проведение научно-исследовательских семинаров с аспирантами на кафедрах/факультетах/институтах/научных лабораториях;
3. организация работы по рассмотрению и утверждению тем научных исследований в рамках научно-исследовательской деятельности кафедр, лабораторий;
4. вовлечение молодых ученых и аспирантов в выполнение фундаментальных и прикладных научных исследований, участие в

- подготовке документов по контрактам, грантам, договорам с заказчиками;
5. публикация научных сборников статей и тезисов конференций в журналах РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева;
  6. совместно с выставочно-демонстрационным комплексом, участие в подготовке тематико-экспозиционных планов показа результатов научных исследований сотрудников, аспирантов, студентов университета в отраслевых выставках и других мероприятиях.

Организация научных исследований аспирантов в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева ведется:

- на уровне университета – Управлением подготовки и аттестации кадров высшей квалификации, Комиссией по НИР Ученого совета университета;
- на уровне факультетов/институтов и кафедр – зам. декана по науке и практике/зам. директора по научной работе, руководителями программ аспирантуры, зав. кафедрами и научными руководителями аспирантов;
- на уровне общественных организаций университета – Советом молодых ученых и Советом аспирантов.

На кафедрах управления качеством и товароведение продукции, и технология хранения и переработке продуктов животноводства, реализующих подготовку аспирантов по указанному направлению ведутся научные исследования в сфере технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; прогнозирование показателей качества и безопасности пищевых продуктов на базе методологии QFD, разработка технологий новых конкурентоспособных пищевых продуктов с заданными составом и свойствами.

Особое место в деятельности кафедр, деканатов отводится работе по привлечению к научным исследованиям талантливых аспирантов. Научная работа не только поднимает творческий потенциал, но и создает особую рабочую обстановку в коллективе.

Совместно с Советом молодых ученых ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции, выставки творчества и конкурсы, в которых аспиранты Университета активно участвуют и награждаются медалями, дипломами и грамотами.

В университете разработана система поощрения аспирантов через выдвижение для участия:

- в университетских конкурсах на получение именной стипендии Ректора, «Лучший аспирант выпускник года по направлению подготовки», «Молодой преподаватель»;
- в конкурсах на получение стипендий Президента РФ, Правительства РФ;
- в зарубежных стажировках, в международных научных конференциях.

Активным аспирантам объявляется Благодарность за успехи в учебной и научной деятельности, за активное участие в общественной жизни университета.

### **Характеристика общественной работы**

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Основными направлениями общественной работы в РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева являются:

1. проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга аспирантов;
2. организация гражданского и патриотического воспитания аспирантов;
3. организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди аспирантов;
4. изучение проблем аспирантов и организация психологической поддержки;
5. содействие работе Совета аспирантов;
6. работа в общежитиях;
7. информационное обеспечение аспирантов, поддержка и развитие средств массовой информации.

Организация общественной работы в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева ведется:

- на уровне университета – Управлением подготовки кадров высшей квалификации, Управлением по воспитательной работе;
- на уровне факультетов/институтов и кафедр – деканами, зав. кафедрами и научными руководителями аспирантов;
- на уровне общественных организаций университета – Советом аспирантов.

Управлением подготовки и аттестации кадров высшей квалификации совместно с Советом аспирантов организует мероприятия с аспирантами: «Посвящение в аспиранты», «Аспирантская весна в Тимирязевке», «Лыжня России», научно-исследовательские семинары и др.

Мероприятия, проводимые в Университете, освещаются в средствах массовой информации, в частности, на сайте Университета и наиболее значимые – на сайте Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ежемесячно выходят газета «Тимирязевка» и «Тимирязевец».

Деятельность Совета аспирантов направлена на развитие аспирантской жизни в рамках важных направлений: научного, учебного, информационного, спортивного, культурно-досугового.

Важное место в общественной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием институтов, факультетов и кафедры физического воспитания.

Аспиранты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, плаванием, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, мини-гольфом, бадминтоном, пауэрлифтингом, армспортом, вольной и греко- римской борьбой, самбо, дзюдо, универсальным боем, лыжными гонками, спортивным ориентированием, дартс, шахматами, шашками, подводным плаванием, аэробикой, атлетической гимнастикой, каланетик, стрейтчинг, бодифлекс, пилатес в рамках факультативного курса «Физическая культура» (курс спортивного совершенствования).

В Университете разработана и реализуются целевые программы развития «Здоровье», «Культура», «Гражданско-патриотическое воспитание», создан совет по профилактике правонарушений; организован Клуб по интересам «Молодая семья». Организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

### **Характеристика обеспечения социально-бытовых условий**

Характеристика обеспечения социально-бытовых условий включает материально-техническую базу по Программе аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, которая в свою очередь включает объекты:

- Спортивно-оздоровительный комплекс (с залами для проведения тренировок по коллективным и индивидуальным видам спорта; стадионом с беговой дорожкой на 400 метров, футбольным полем, полем для мини-футбола, хоккейной площадкой; теннисным кортом; бассейном (большой и малый); лыжной базой.
- Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова.
- Студенческий городок, включающий благоустроенные общежития.
- Дом культуры имени К.П. Черданцевой.

В Университете существует бытовой Совет в общежитиях, который осуществляет проведение работ, направленных на повышение культуры быта в общежитии (бережное отношение к предоставленному имуществу аспирантам и студентам, проживающим в общежитии, поддержание инициатив, стимулирование личной ответственности аспирантов и студентов за положение дел в общежитии), занимается рассмотрением вопросов нарушения правил проживания в общежитиях.

Функции социальной защиты, организации досуга, отдыха и оздоровления, выражения интересов молодежи в среде общественности, участие в организации и управлении учебно-воспитательном процессом в учебном заведении и т.д. приоритетно выполняет Профсоюзная организация.

## **Характеристика образовательной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В Университете созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ОВЗ, размещена на сайте Университета: [https://www.timacad.ru/sveden/document/#anchor\\_priemDocLink](https://www.timacad.ru/sveden/document/#anchor_priemDocLink).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Разработка адаптированных образовательных программ и создание особых условий организации образовательного процесса осуществляется по письменному заявлению от данных категорий лиц о создании таких условий.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в Университете, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В Университете для оказания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;

учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой; особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;

в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушениями опорно-двигательного аппарата:

наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированным для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;

использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для прохождения практик для лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ АСПИРАНТАМИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ**

В соответствии с ФГОС ВО (уровень подготовки кадров высшей квалификации) по направлению подготовки Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств оценка качества освоения аспирантами Программы аспирантуры 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию аспирантов.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации аспирантов по Программе аспирантуры осуществляется в соответствии с Положениями о текущем контроле, промежуточной аттестации и рейтинговой оценке аспирантов; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», утвержденным Ученым советом университета от 27 апреля 2016 г. протокол № 10.

– Текущая аттестация проводится преподавателем, преподающим дисциплину в форме контрольных мероприятий, как правило, на аудиторных (семинарских, практических и др.) занятиях.

Промежуточная аттестация аспирантов – форма оценки качества освоения аспирантами Программы аспирантуры, осуществляемая в соответствии с Учебным планом подготовки аспирантов по направлению подготовки и Программе аспирантуры и графиками учебного процесса в форме кандидатских экзаменов, зачётов по учебным дисциплинам, практикам, НИ в период зачётно-экзаменационных сессий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации аспирантов на соответствие их персональных достижений требованиям соответствующей Программы аспирантуры кафедрами создаются фонды оценочных средств по каждой дисциплине для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонд оценочных средств по каждой дисциплине разрабатывается кафедрой, на которой читается данная дисциплина и является отдельным элементом учебно-методического комплекса дисциплины.

По структуре фонд оценочных средств представлен:

- а) паспортом фонда оценочных средств дисциплины;
- б) фондом промежуточной аттестации:
  - вопросы к кандидатскому экзамену/зачету
- в) фондом текущей аттестации:

- комплект тестовых заданий, разработанный по соответствующей дисциплине;

- комплект других оценочных материалов (типовых задач (заданий), нестандартных задач (заданий), наборов проблемных ситуаций, соответствующих будущей профессиональной деятельности, сценариев деловых игр и т.п.), предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на определенных этапах обучения.

В рамках промежуточной аттестации по итогам учебного года в университете проводится рейтинговая оценка аспирантов.

«Рейтинговая оценка» - количественная оценка выполнения аспирантом требований Учебного и индивидуального плана в рамках Программы аспирантуры, проводимая по итогам учебного года.

Рейтинговая оценка аспиранта рассчитывается с целью:

- выявления и поддержки талантливых, активно работающих перспективных аспирантов;
- информирования научной общественности о достижениях аспирантов;
- стимулирования научной деятельности аспирантов;
- развития системы подготовки кадров высшей квалификации;
- проведения кадровой политики в Университете.

### **Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения Программы аспирантуры в полном объеме и входит в Блок 4 базовой части «Государственная итоговая аттестация».

Государственная итоговая аттестация представляет собой оценку соответствия уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО (уровень подготовки кадров высшей квалификации).

Государственная итоговая аттестация представляет собой оценку соответствия уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО (уровень подготовки кадров высшей квалификации) с учетом профессиональных стандартов «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 608н, «Научный работник (научная (научно-исследовательская) деятельность)» (проект приказа).

В Блок 4 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена и представление научного доклада об основных результатах научно-квалификационной работы (диссертации).

Программу государственной итоговой аттестации по Программе аспирантуры разрабатывает руководитель программы на основе нормативных документов о государственной итоговой аттестации выпускников, Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки» утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 марта 2016 г. № 227 (Зарегистрировано в Минюсте России 11



апреля 2016 г. № 41754), Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», утвержденного Ученым советом университета от 27 апреля 2016 г. протокол № 10.

Программа определяет требования к содержанию, объёму и структуре государственной итоговой аттестации.

**Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.**

Механизмы функционирования при реализации системы обеспечения качества образования Программы аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология осуществляются:

– за счет мониторинга уровня освоения компетенций умений и владений путем анкетирования аспирантов, встречи ведущих научно-педагогических работников, в форме собеседования и др.

Компетентность преподавательского состава обеспечивается путем защиты кандидатских и докторских диссертаций, участия в работе диссертационных советов и научно-технических советов РАН и Минсельхоза России, экспертных советов ВАК и Минобрнауки РФ.

Важными направлениями повышения квалификации научно-педагогических работников является обучение на краткосрочных курсах по различным направлениям, проводимых Институтом непрерывного профессионального и дополнительного образования «Высшая школа управления АПК» РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева и других научных учреждений и образовательных организаций.

Апробация результатов научно-исследовательской деятельности на всероссийских и международных конференциях, подготовка публикаций в ведущие отечественные и (или) зарубежные рецензируемые научные журналы и издания - способствует профессиональному росту профессорско-преподавательского состава.

Система внешней оценки качества реализации Программ аспирантуры Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева базируется на учете и анализе мнений руководителей кафедр и лабораторий университетов, а также отдельных учреждений РАСХН и РАН, в которых проходят научно-исследовательскую практику аспиранты, председателей ГЭК, работодателей и (или) их объединений, внешних экспертных организаций, осуществляющих независимую оценку качества высшего образования.

В рамках механизмов внешней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО могут входить документы, подтверждающие прохождение процедур

профессионально- общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально- общественными организациями, входящими в международные структуры.

## **8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В процессе обучения максимально используются образовательные технологии:

- методологические и научно-исследовательские семинары;
- дискуссионные процедуры;
- анализ и решение конкретных ситуаций (case-study; АКС; разбор деловой корреспонденции; анализ инцидентов; классические ситуации);
- подготовка рефератов);
- проблемные лекции;
- организация самостоятельной деятельности (письменные задания, работа в Интернет, подготовка для участия в деловых играх, отчеты о практике и стажировках и пр.);
- деловые игры;
- тренинги;
- выполнение проектов;
- тестирование;
- лекция-визуализация и др.

### **РАЗРАБОТЧИК ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ:**

Зав. кафедрой «Управление  
качеством и  
товароведение продукции»



Дунченко Н.И.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО -  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»  
(ФГАНУ «ВНИМИ»)**

ОГРН 1037739374672 / ОКПО 00419785 / ИНН 7705009252 / КПП 770501001



115093, г. Москва,  
ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7  
+7 (499) 236-31-64  
[info@vniimi.org](mailto:info@vniimi.org)  
[www.vniimi.org](http://www.vniimi.org)

Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский  
государственный аграрный университет  
– МСХА имени К.А. Тимирязева»  
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А.  
Тимирязева)

Зав. кафедрой «Управление качеством и  
товароведение продукции»,  
д.т.н., проф. Дунченко Н.И.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ (РЕЦЕНЗИЯ)**

**на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, программа аспирантуры «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»**

Галстян Арам Генрихович, академик РАН, д.т.н., врио директора ФГАНУ «ВНИМИ» провел экспертизу основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, программа аспирантуры «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», разработанной Дунченко Н.И., доктором технических наук, профессором, заведующей кафедрой «Управление качеством и товароведение продукции» ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

По заявленной ОПОП ВО – программе аспирантуры разработчиками представлен комплект включающий:

- общие положения с характеристикой основной образовательной программы и компетентностно-квалификационной характеристикой выпускника;
- график учебного процесса, учебный план;
- приложения об обеспечении образовательного процесса учебной литературой, информационном обеспечении, материально-техническом оснащении, кадровом обеспечении образовательного процесса и др.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

**1. Характеристика основной образовательной программы.** Характеристика ОПОП программы аспирантуры соответствует требованиям, предъявляемым к ОПОП ВО.

А именно:

1.1 Наименование ОПОП ВО – программы аспирантуры, установленное разработчиками, отражает профессиональную значимость подготовки выпускника в рамках данного направления, учитывает особенности сложившегося рынка труда и имеющиеся в университете и на факультете научные школы.

1.2 Направление подготовки соответствует направлению подготовки, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.07.2014 г. №884.

1.3 Программа аспирантуры «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» установлена разработчиком для ОПОП ВО подготовки кадров высшей квалификации и соответствует требованиям ФГОС ВО.

1.4 Цель ОПОП ВО – программы аспирантуры, квалификация выпускника и срок освоения ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.

1.5 Трудоёмкость ОПОП ВО – программы аспирантуры установлена и представлена в зачётных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы аспиранта, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО.

1.6. Требования к поступающим в аспирантуру соответствуют требованиям, установленным законодательством и специфике разрабатываемой ОПОП ВО.

**2. Компетентностно-квалификационная характеристика выпускника.** Компетентностно-квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО – программы аспирантуры.

А именно:

2.1 Представленная разработчиком область профессиональной деятельности выпускника - соответствует профессиональным стандартам, приоритетным направлениям развития 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии и требованиям рынка труда.

2.2. Представленные объекты профессиональной деятельности и компетенции выпускника - Исследователь. Преподаватель-исследователь соответствуют по данному направлению.

2.3. Представленные виды и задачи профессиональной деятельности выпускника - соответствуют ФГОС ВО.

**3. Структура и содержание учебного плана.** Структура и содержание учебного плана по циклам (базовой и вариативной части) по направлению отвечают требованиям.

Дисциплины, представленные в учебном плане, соответствуют учебным циклам и объявленным компетенциям.

Максимальный объём учебной нагрузки аспиранта устанавливается 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объём аудиторных занятий аспирантов при очной форме обучения не превышает 54 часов в неделю.

Таким образом, структура и содержание учебного плана подготовки аспирантов по направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии по программе аспирантуры «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» отвечают предъявляемым требованиям.

**4. Профессорско-преподавательский состав.** Обеспечивают образовательный процесс по разработанной ОПОП ВО – программе аспирантуры преподаватели, соответствующие 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 РФ от 11



января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 23 марта 2011 г., рег. №20237).

Таким образом, реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки аспирантов обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью.

**5. Обеспеченность учебной литературой.** Собственная библиотека Университета соответствует требованиям статьи 18 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации).

Имеющиеся в университете основные учебники и учебные пособия по дисциплинам всех циклов учебного плана, а также монографические, периодические научные издания по направленности образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО (уровень подготовки кадров высшей квалификации).

**6. Обеспеченность образовательного процесса специальным и лабораторным оборудованием.**

Имеющиеся в университете и на факультете/в институте лаборатории и научные центры (кафедра управления качеством и товароведение продукции, кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства, зоостанция, и др.) обеспечивают выполнение требований ФГОС ВО и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик.

**7. База практик.** Основные базы практик аспирантов кафедра управления качеством и товароведение продукции, кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства, зоостанция, и др.) соответствуют задачам практик.

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО по направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, программы аспирантуры «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», разработанной Дунченко Н.И., доктором технических наук, профессором, заведующей кафедрой «Управление качеством и товароведение продукции» ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации), профессиональных стандартов, современным требованиям рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Врио директор ФГАН «ВНИИВ»  
академик РАН, д.т.н.



Галстян А.Г.



Приложение Б  
**Распределение дисциплин Программы аспирантуры  
 по кафедрам**

№ п/п	Наименование дисциплин	Кафедра, ответственная за реализацию учебного процесса по дисциплине	
		код	наименование
<b>Б1.Б</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>		
<b>Б1.Б.</b>	<b>Базовая часть</b>		
Б1.Б.01	История и философия науки	19	Философии
Б1.Б.02	Иностранный язык	10	Иностранных языков
<b>Б1.В.</b>	<b>Вариативная часть</b>		
Б1.В.01	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	45	Управление качеством и товароведение продукции
Б1.В.02	Методология научного исследования в пищевой промышленности	45	Управление качеством и товароведение продукции
Б1.В.03	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	53	Статистики и экономики
Б1.В.04	Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин	13	Педагогики и психологии профессионального образования
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>		
Б1.В.ДВ.01.01	Биоконверсия вторичных продуктов агропромышленного комплекса	44	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Б1.В.ДВ.01.02	Управление качеством продукции	45	Управление качеством и товароведение продукции
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>		
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	45	Управление качеством и товароведение продукции
		44	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
		13	Педагогики и психологии профессионального образования
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	45	Управление качеством и товароведение продукции
		44	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
<b>Б3</b>	<b>Научные исследования</b>		
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	45	Управление качеством и

	и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	44	товароведение продукции Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
<b>Б4</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (итоговая аттестация)</b>		
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	45 44	Управление качеством и товароведение продукции Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	45 44	Управление качеством и товароведение продукции Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>		
ФТД.В.01	Нормативно-правовые основы высшего образования	108	Правоведения
	Технологии профессионально-ориентированного обучения	13	Педагогики и психологии профессионального образования
ФТД.В.02	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссий и общения	17	Связей с общественностью и речевой коммуникации
	Культура письменной научной речи	17	Связей с общественностью и речевой коммуникации
ФТД.В.03	Основы личностного роста	13	Педагогики и психологии профессионального образования



**Виды практики**

<b>№ п/п</b>	<b>Виды практики</b>	<b>Продолжительность, дней</b>	<b>Кафедра (лаборатория) / сторонняя организация, на базе которой проводится практика</b>
1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  (педагогическая практика)	30	в структурных подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, :  - кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства;  - кафедра управления качеством и товароведение продукции;  Педагогики и психологии профессионального обучения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева,

2	<p>Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности</p> <p>(научно-исследовательская практика)</p>	20	<p>Практика проводится:</p> <p>в структурных подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства;</li> <li>- кафедра управления качеством и товароведение продукции;</li> </ul> <p>в сторонних организациях: - ФГАНУ «ВНИМИ»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ФНЦ живых систем им. В.М. Горбатова РАН, обладающих необходимым кадровым и научно-технологическим потенциалом.</li> </ul>
---	---	----	--

## Характеристика практики

№ п/п	Вид практики	Продолжительность, недель	Виды работы
1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	6	<p>кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства;</p> <p>- кафедра управления качеством и товароведение продукции;</p> <p>Проведение лабораторно-практических работ по дисциплинам «Управление качеством продукции», «Производство продукции животноводства»</p> <p>Проведение деловых игр по дисциплинам «Управление качеством продукции», «Производство продукции животноводства»,</p> <p>Подготовка и чтение лекций по дисциплинам «Управление качеством продукции», «Производство продукции животноводства»,</p>

2	Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	4	<p>Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства;</p> <p>- кафедра управления качеством и товароведение продукции;</p> <hr/> <p>Планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области, выбор темы и определение методики исследования;</p> <p>- анализ результатов экспериментальных данных, полученных во время прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика).</p> <hr/> <p>Составление отчета о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика).</p> <hr/> <p>Публичное заслушивание отчета на кафедре практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика) во время промежуточной аттестации аспирантов.</p>
---	---	---	--

### Характеристика научных исследований

№ п/п	Вид деятельности	Продолжительность, недель	Кафедра (лаборатория) / сторонняя организация, на базе которой проводится исследования
1	Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	124	НИ реализуется на Технологическом факультете РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева кафедрами технологии хранения и переработки продуктов животноводства и управления качеством и товароведение продукции. Местом проведения НИ являются: централизованные лаборатории и кафедры РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева

Приложение Ж

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы,

и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего / внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки по видам контактной работы		Трудовой стаж работы	
							Количество часов	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	История и философия науки	Ромашкин Константин Игоревич	Основное место работы  В настоящее время не работает	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р филос. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, Философские науки, преподаватель научного коммунизма	нет	29	0,0322	30	0
2	Иностранный язык	Зайцев Алексей Анатольевич	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень канд. филол. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, филология, специализация: французский и немецкий языки; специальность: Филология, специализация:	Диплом о профессиональной переподготовке № УП - 35 772409178445 от 20.12.2019, «Управление персоналом» 252 часа.  Удостоверение о повышении квалификации № 036 от 02.02.2019, «Французский язык в современном мире: традиции, инновации, перспективы в	37	0,0411	22	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
					<p>Русский язык как иностранный, учитель французского и немецкого языков; магистр филологии</p>	<p>преподавании французского языка как иностранного» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 26-003 от 31.01.2020, «Мир французского языка» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 038 от 01.02.2020, «Мир французского языка сегодня: новые знания, навыки, компетенции» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136448 от 21.02.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях АПК» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 7724 09175727 от 07.06.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084425 от 14.02.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №502411389881, от 07.04.2020, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176049 от 23.05.2019, «Современные инновации в образовании» 72 часа.</p>				
3	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Дунченко Нина Ивановна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р техн. наук, Ученое звание Профессор	Высшее образование, Технология молока и молочных продуктов, Инженер-технолог	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт 254 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология» 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении</p>	19	0.0211	47	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья» 36 часов.</p>				
4	Методология научного исследования в пищевой промышленности	Дунченко Нина Ивановна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р техн. наук, Ученое звание Профессор	Высшее образование, Технология молока и молочных продуктов, Инженер-технолог	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт 254 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление</p>	8,25	0,0092	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>рисками финансово-хозяйственной деятельности» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология» 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						людьми с ограниченными возможностями здоровья» 36 часов.				
5	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Уколова Анна Владимировна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень канд. экон. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, Экономика и управление аграрным производством, экономист	<p>Удостоверение о повышении квалификации №771802086010 от 10.07.2020, «Математика, статистика и эконометрика» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802086178 от 17.07.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №502410398249 от 26.06.2020, «Развитие системы инклюзивного агрообразования студентов с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий» 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802085658 от 19.06.2020, «Охрана труда» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации от 05.12.2019, «Актуальные вопросы в образовании в связи с переходом на ФГОС ВО 3+» 16 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №772409178280 от 19.11.2019, «Методика преподавания и современные образовательные технологии» 252 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772409175904 от 15.06.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №7727 00021087</p>	8,25	0,0092	17	2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						от 07.02.2019, «Автоматизированные информационные системы в АПК» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №7727 00018322 от 15.02.2018, «Устойчивое развитие сельских территорий» 72 часа.				
6	Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин	Кубрушко Петр Федорович	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р пед.наук. Ученое звание профессор, член-корреспондент Российской академии образования	Высшее образование, Электроснабжение промышленных предприятий и городов, Преподаватель средних с/х учебных заведений по техническим дисциплинам, Инженер-электрик, преподаватель техникумов механизации и электрификации сельского хозяйства	Удостоверение о повышении квалификации №772700018544 от 05.03.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 040000114676 от 18.12.2019, «Педагогика и психология дополнительного профессионального образования» 80 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802085559 от 19.06.2020, «Охрана труда» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174641 от 15.04.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 180076741 от 16.12.2019, «Дистанционные образовательные технологии в профессиональном образовании» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №771802084445 от 14.02.2020, «Электронная	24,25	0,0269	45	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						образовательная среда Университета» 72 часа.				
		Панюкова Юлия Геннадьевна	Основное место работы	Должность профессор Ученая степень д-р психол. наук Ученое звание профессор	Высшее образование, магистратура, История, обществоведение и советское право; Психология, Учитель истории, обществоведения, советского права	Удостоверение о повышении квалификации № С 405/345/2019 от 04.06.2019, Всероссийское мероприятие с международным участием «12 Санкт-Петербургский саммит психологов» 80 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175931 от 15.06.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802084472 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176601 от 9.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инва- лидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС» 36 часов.	12	0,0133	27	0
7	Биоконверсия вторичных продуктов агропромышленного комплекса	Дунченко Нина Ивановна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р техн. наук,	Высшее образование, Технология молока и молочных продуктов,	Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйст-	10,35	0,0115	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				Ученое звание Профессор	Инженер-технолог	<p>венного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт 254 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология» 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>обучения для преподавателей в высшей школе» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья» 36 часов.</p>				
		Шувариков Анатолий Семенович	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р с.-х. наук Ученое звание профессор	Высшее образование, ученый зоотехник по специальности зоотехния	<p>Диплом о проф. подготовке КР № 387907 от 29.01.2020, в области «Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» 250 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018775 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389619 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175287 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084929 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176374 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов</p>	8	0,0088	41	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС» 36 часов.				
8	Управление качеством продукции	Дунченко Нина Ивановна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р техн. наук, Ученое звание Профессор	Высшее образование, Технология молока и молочных продуктов, Инженер-технолог	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт 254 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансовой деятельности» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология» 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p>	10,35	0,0115	47	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья» 36 часов.</p>				
		Макеева Ирина Андреевна	На условиях внешнего совместительства	Должность профессор Ученая степень д-р техн. наук Ученое звание профессор	Высшее образование, Инженер-механик по специальности «Холодильные и компрессионные машины и установки»	нет	8	0,0088	8	32
9	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)	Красуля Ольга Николаевна	Основное место работы	Должность профессор Ученая степень д-р техн. наук Ученое	Высшее образование, Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог	Удостоверение о повышении квалификации № 502409136790 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа. Удостоверение о повышении	12	0,0133	22	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	практика)			звание профессор		<p>квалификации №771802084353 от 13.02.2020, «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084891 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176375 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации от 02.03.2020, «По вопросам сенсорного анализа пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности» 72 часа.</p>				
10	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	Красуля Ольга Николаевна	Основное место работы	Должность профессор Ученая степень д-р техн. наук Ученое звание профессор	Высшее образование, Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136790 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802084353 от 13.02.2020, «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084891</p>	10	0,0111	22	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176375 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации от 02.03.2020, «По вопросам сенсорного анализа пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности» 72 часа.</p>				
11	<p>Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук</p>	Красуля Ольга Николаевна	Основное место работы	<p>Должность профессор</p> <p>Ученая степень д-р техн. наук</p> <p>Ученое звание профессор</p>	<p>Высшее образование, Технология продуктов, инженер-технолог</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136790 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084353 от 13.02.2020, «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084891 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176375 от 19.10.2019, «Подготовка</p>	200	0,2222	22	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации от 02.03.2020, «По вопросам сенсорного анализа пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности» 72 часа.				
12	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Дунченко Нина Ивановна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р техн. наук, Ученое звание Профессор	Высшее образование, Технология молока и молочных продуктов, Инженер-технолог	Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт 254 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология» 16 часов.	2,5	0,0028	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья» 36 часов.</p>				
13	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	Дунченко Нина Ивановна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р техн. наук, Ученое звание Профессор	Высшее образование, Технология молока и молочных продуктов, Инженер-технолог	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт 254 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйст-</p>	0,5	0,0006	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>венной деятельности» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология» 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными воз-</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						возможностями здоровья» 36 часов.				
14	Нормативно-правовые основы высшего образования	Биткова (Стеблецова) Людмила Алексеевна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень канд. юрид. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, Юриспруденция, Юрист	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 223674 от 13.06.2000, «Преподаватель высшей школы» 530 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772409178207 от 15.07.2019, «Государственное и муниципальное управление» 252 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136279 от 23.12.2019, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 99 от 20.07.2020, «Охрана труда для руководителей и специалистов» 40 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175631 от 30.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение №771802084399 от 14.02.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772409176353 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с</p>	16,25	0,0181	23	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 782410827563 от 06.05.2020, «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 682408466237 от 23.12.2019, «Прикладная биотехнология и микробиология» 116 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации от 02.03.2019 Учебно-методологический семинар «Развитие программ подготовки юристов в сферах недвижимости и рационального использования природных ресурсов» 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации от 20.04.2018 Учебно-методический семинар «Марксистская теория права и современность» 18 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 682408466007 от 18.10.2019, «Аграрное, экологическое и земельное</p>				



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						право» 36 часов.				
15	Технологии профессионально-ориентированного обучения	Шабунина Валентина Аркадьевна	Основное место работы  В настоящее время не работает	Должность профессор Ученая степень д-р пед. наук Ученое звание профессор	Высшее образование, общая химия и биология, учитель химии и биологии	нет	16,25	0,0181	47	47
16	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссий и общения	Бугаева Ирина Владимировна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р филол. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, Русский язык и литература, Филолог-русист, преподаватель русского языка и литературы	Удостоверение о повышении квалификации №40-int от 17.01.2020, «Branding et la communication strategique» 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802085470 от 19.06.2020, «Охрана труда» 36 часов Удостоверение о повышении квалификации № 97 от 20.07.2020, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802084403 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №19-иппк-131939 от 30.06.2020, «Связи с общественностью и реклама в историческом развитии» 18 часов.	16,25	0,0181	36	0
17	Культура письменной научной речи	Бугаева Ирина Владимировна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая	Высшее образование, Русский язык и литература, Филолог-	Удостоверение о повышении квалификации №40-int от 17.01.2020, «Branding et la communication strategique» 16	16,25	0,0181	36	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				<p>степень д-р филол. наук Ученое звание доцент</p>	<p>русист, преподаватель русского языка и литературы</p>	<p>часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802085470 от 19.06.2020, «Охрана труда» 36 часов Удостоверение о повышении квалификации № 97 от 20.07.2020, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802084403 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №19-ипк- 131939 от 30.06.2020, «Связи с общественностью и реклама в историческом развитии» 18 часов.</p>				
18	Основы личностного роста	Лысенко Екатерина Евгеньевна	Основное место работы  В настоящее время не работает	Должность профессор Ученая степень канд. психол. наук Ученое звание профессор	Высшее образование, Психология, Психолог. Преподаватель психологии	нет	16,25	0,0181	43	0

**Сведения об учебно-методическом обеспечении программы аспирантуры**

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество аспирантов изучающих дисциплину	Обеспечение аспирантов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз. / чел.
<b>Б1</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>			
<b>Б1.Б</b>	<b>Базовая часть</b>			
Б1.Б.01	История и философия науки	1	<p><b>Основная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Оришев А.Б., Ромашкин К.И., Мамедов А.А. История и философия науки. – М.: Инфра-М; РИОР, 2017.</li> <li>Орлов Г.М., Шиповская Л.П., Мамедов А.А., Ромашкин К.И. История и философия науки в вопросах и ответах. – М.: РГАУ-МСХА, 2011.</li> <li>Мамедов А.А., Шиповская Л.П. Философия. Классический курс лекций. – М.: ЛЕНАНД, 2015.</li> <li>Мамедов А.А., Ромашкин К.И., Шиповская Л.П. Философия античности и средневековья. Хрестоматия. – М.: РГАУ-МСХА, 2014.</li> <li>Философия для аграриев. Актуальные проблемы. [Агафонов В. П. и др.]. – М.: РГАУ-МСХА, 2010.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Мамедов А.А. Философия науки и техники. – М.: Ридеро, 2018.</li> <li>Степин В.С. Научная рациональность в техногенной культуре: типы и историческая эволюция// Вопросы философии, 2012, №5. С. 18-25. [Электронный ресурс: <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=17773116">https://elibrary.ru/item.asp?id=17773116</a>]</li> <li>Лебедев С.А. Структура научной рациональности// Вопросы философии, 2017, №5. С. 66-79. [Электронный ресурс: <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=29229214">https://elibrary.ru/item.asp?id=29229214</a>]</li> <li>Современные западные философы: жизнь и идеи: учебное пособие. Ч. 2. –</li> </ol>	1

			Новосибирск, 2015. 5. Спиркин А.Г. Философия. – М.: Юрайт, 2014.	
Б1.Б.02	Иностранный язык	1	<p><b>Основная литература:</b></p> <p><b>Английский язык</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Powell, Mark Presenting in English: how to give successful presentations / M. Powell. – Australia Heinle Cengage Learning, 2013 – 128 с.</li> <li>2. Write effectively. Пишем эффективно: учеб.-метод. пособие. [Электронный ресурс] / Александрова Л.И. - М.: Флинта, 2010. - 184 с. - ISBN 978-5-9765-0909-2: Б. ц.</li> <li>3. Learn to Read Science: курс английского языка для аспирантов: учебное пособие / отв ред. Е.Э. Бреховских; (НАУКИ.Шахов, рук. и др.) – 9-е изд. – М.: Флинта, 2008. – 335 с.</li> <li>4. Фомина Т. НАУК Англо-русский словарь по агрономии и агропочвоведению. М.: РГАУ-МСХА, 2014. - 76 с. 2009.</li> <li>5. Английский язык для магистров и аспирантов естественных факультетов университетов: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по естественно-научным специальностям / О.И. Сафроненко, Ж.И. Макарова, М.В. Малащенко. - Москва : Высшая школа, 2005. - 173 с.</li> </ol> <p><b>Немецкий язык</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Емельянова Э.Л. «Deutsch für den Beruf». - Учебное пособие по немецкому языку. М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, , 2011. – 82 с.</li> <li>2. Deutsch-Russisches Wörterbuch der Phytopathologie: около 5000 терминов / М. Ю. Чередниченко, О. О. Белошапкина ; ред. О. О. Белошапкина. - Москва : [б. и.], 2012. - 235 с.</li> <li>3. Чурсина А.Д. Иностранный язык (профессиональный). Методические указания. М.: РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, , 2011.</li> </ol> <p><b>Французский язык</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зайцев А.А Le français agricole. Учебное пособие по французскому языку. М.: Изд-во РГАУ-МСХА. 2011.</li> <li>2. Зайцев А.А. Пособие Практический курс французского языка. М.: Изд-во РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, , 2013.</li> </ol>	1

			<p>3. Манаенко Е.А. Biologie. Учебное пособие по развитию навыков работы с французскими текстами.- Ростов-на-Дону, ЮФУ, 2018, 105с.</p> <p>4. Большой французско-русский и русско-французский словарь (электронный) <a href="http://dic.academic.ru/cjntents.nsf/fre_rus/">http://dic.academic.ru/cjntents.nsf/fre_rus/</a></p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p><b>Английский язык</b></p> <p>1. Rakipov N. G. Elsevier's Dictionary agriculture and food production: Russian - English. Amsterdam - London - New York - Tokio:Elsevier. 1994. - 900 p.</p> <p>2. Митюшев И.М. Англо-русский словарь – справочник по защите и карантину растений. М.: РГАУ-МСХА, 2015. – 449 с.</p> <p>3. Митюшев И.М. Англо-русский словарь по защите растений. М.: РГАУ-МСХА, 2012. – 119 с.</p> <p>4. Митюшев И.М. Краткий англо-русский и русско-английский словарь названий хозяйственно значимых растений и сорняков. М.: РГАУ-МСХА, 2014. – 88 с.</p> <p>5. Рябцева НАУКК. Научная речь на английском языке. М.: Флинта.: Наука, 2008. – 600 с.</p> <p>6. Англо-русский сельскохозяйственный словарь / П. А. Адаменко и др.,; под ред. В. Г. Козловского, НАУК Г. Ракипова. - М.: Русский язык, 1983. - 875 с.</p> <p><b>Немецкий язык</b></p> <p>1. Biologie: Учеб.-метод. указания / НАУК Б. Колесова; Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева, (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2012. - 62 с.</p> <p>2. Deutsch-Russisches Wörterbuch der Phytopathologie./ М.Ю. Чередниченко, О.О. Белошапкина. М.: РГАУ-МСХА, 2012. – 235 с.</p> <p><b>Французский язык</b></p> <p>1. Зайцев А.А. Учебное пособие «Основы агрономии» на французском языке. М.: Изд-во РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, , 2012.</p> <p>2. Очерет Ю.В. Французский язык. Учебник французского языка для ВУЗов. Изд.: АГУ МАЙКОП: 2000.</p>	
--	--	--	--	--

Б1.В	Вариативная часть		
Б1.В.01	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных	1	<p>Основная литература.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Антипова, Л.В. Химия пищи [Текст] : учебник / Л. В. Антипова, НАУК И. Дунченко. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар : Лань, 2018. - 854 с.</li> <li>2. Бараненко А.В. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : учебник для вузов в трех частях / Авт. А. В. Бараненко и др. - СПб.: ГИОРД. Ч. 1 : Теплофизические основы. - 2008. – 221с.</li> <li>3. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие: для студентов высших учебных заведений, / И. А. Рогов, НАУКИ. Дунченко, В.М. Позняковский-Новосибирск : СГУ, 2007. – 224.</li> <li>4. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. – Т. 1. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлинаук – М.: Колос С, 2009. – 565 с.</li> <li>5. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебник. Допущено УМО по образованию в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. / Л. В. Калинина, НАУКИ. Дунченко - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 240 с.</li> </ol> <p>Дополнительная литература.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кормовое сырье и биологически активные добавки для рыбных объектов аквакультуры : учебно-методическое пособие / НАУК А. Абросимова, Е. Б. Абросимова, К. С. Абросимова, М. А. Морозова. — 3- е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-3678-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/123678">https://e.lanbook.com/book/123678</a> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авториз.</li> </ol>

	производств			
--	-------------	--	--	--

			<p>пользователей.</p> <p>2. Шувариков, А С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст] : учебник для студентов вузов, / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2008. - 607 с.</p> <p>3. Грикшас,С.А..Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов [Текст] : учебное пособие / С. А. Грикшас, Е. В. Казакова, П. А. Корневская, А. В. Гурин ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева, (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2016. - 164 с</p>	
--	--	--	---	--



Б1.В.02	Методология научного исследования в пищевой промышленности	1	<p><b>Основная литература.</b></p> <p>1. Дунченко, НАУКИ. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов: учебник / НАУКИ. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/110907">https://e.lanbook.com/book/110907</a> (дата обращения: 30.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Кирюшин Б.Д. Основы научных исследований в агрономии: учебник / Б.Д. Кирюшин, И.П. Васильев, Р.Р. Усманов, 2009 - 398 с.</p> <p>3. <u>Шкляр М.Ф.</u> Основы научных исследований: учебное пособие / М.Ф. Шкляр. – М.: Дашков и К, 2013. – 243 с.</p> <p>4. Рузавин Г. И. Методология научного познания: учебное пособие для студентов и аспирантов вузов / Рузавин Г. И. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. - 287 с.</p> <p><b>Дополнительная литература.</b></p> <p>1. Клячкин В.НАУК Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В.НАУК</p>	1
---------	--	---	--	---

			<p>Клячкинаук – М.: Финансы и статистика, 2010. – 304 с.</p> <p>2. Клячкин В. НАУК Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В.НАУК Клячкинаук - Москва: Финансы и статистика: ИНФРА-М, 2009. - 302 с.</p> <p>3. Методология научного исследования: учебное пособие / НАУКА. Слесаренко, Е.НАУК Борхунова, С.М. Борунова; под редакцией НАУКА. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/115664">https://e.lanbook.com/book/115664</a> (дата обращения: 30.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Папковская П. Я. Методология научных исследований: курс лекций / П.Я. Папковская. - Минск: Информпресс, 2006. - 175 с.</p> <p>5. Эрл М. Разработка пищевых продуктов / М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсонаук; пер. с англ. В. Ашкиназа, Т. Фурманской. – СПб.: Профессия, 2007 – 381 с.</p>	
Б1.В.03	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	1	<p>1. Дубров, А. М. Многомерные статистические методы для экономистов и менеджеров: учеб. / А. М. Дубров, В. С. Мхитарян, Л. И. Трошин. – М.: Финансы и статистика, 2011. – 350 с.</p> <p>2. Кремер, Н.Ш. Теория вероятности и математическая статистика: учебник / Н.Ш. Кремер. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ЮНИТИ, 2012. – 550,[1] с.: ил.</p> <p>3. Статистический анализ и прогнозирование с использованием пакетов прикладных статистических программ: Учеб. пособие / А.Е. Харитонова. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. – 155 с.</p>	1
Б1.В.04	Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин	1	<p><b>Основная литература:</b></p> <p>1. Громкова, М.Т. Педагогика высшей школы : учеб. пособие / М.Т. Громкова – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 447 с.</p> <p>2. Вараксин, В.НАУК Психолого-педагогический практикум: учебное пособие / Вараксин, В.НАУК, Казанцева, Е.НАУК-Ростов н/Д: Феникс, 2012.-</p>	1

			<p>283 с.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Профессиональная педагогика: учебник/ под ред. С. Я. Батышева, А. М. Новикова. – 3-е изд., перераб. – М. : Ассоциация «Профессиональное образование», 2010. – 456 с.</li> <li>4. Реан А.А., Бордовская НАУКВ., Розум С.И. Психология и педагогика: Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2010. – 432 с.</li> <li>5. Смирнов С.Д. Педагогика и психология высшего образования: от деятельности к личности: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2001. – 304 с.</li> <li>6. Чернилевский Д.В., Кубрушко П.Ф. Педагогика высшей школы: учебное пособие для вузов. – М.: Машиностроение, 2011. –454 с.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Батаршев, А.В. Психодиагностика способности к общению, или как определить организаторские и коммуникативные качества личности. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001.- 176 с.</li> <li>2. Васенёв Ю.Б., Метод сводных показателей для оценки качества подготовки специалистов. Измерение качества объектов образовательного процесса в условиях информационного дефицита: Монография. Lap Lambert Academic publishing, Germany, 2010.-160 с.</li> <li>3. Вараксин, В.НАУК Психолого-педагогический практикум / В.НАУК Вараксин, Е.В. Казанцева.- Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 283 с. с илл. (Высшее образование)</li> <li>4. Вербицкий, А. А. Личностный и компетентностный подходы в образовании: проблемы интеграции: монография / А. А. Вербицкий, О. Г. Ларионова. – М.: Логос, 2009. – 336 с.</li> <li>5. Жураковский, В.М Модернизация высшего образования: проблемы и пути решения // Профессиональное образование, 2013. - №8,С. 7-12</li> <li>6. Жукова, НАУКМ., Математический инструментарий диагностики у обучающихся в системе непрерывного профессионального образования уровней сформированности компетенций /НАУКМ. Жукова, Д.А. Абрамова //Современные проблемы науки и образования. – Вып.7 (51). Педагогические</li> </ol>	
--	--	--	--	--

			<p>науки. – 2013. – Режим доступа: <a href="http://www.science-education.ru">www.science-education.ru</a></p> <p>7. Жукова, НАУКМ. Опыт подготовки магистров в аграрных вузах Российской Федерации в постсоветский период / НАУКМ. Жукова, Я.С. Чистова // Вестник Федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский государственный агроинженерный университет имени В.П. Горячкина». Серия Теория и методика профессионального образования. М.: ФГБОУ ВПО МГАУ, 2014. Вып.1(61). С.85–88.</p> <p>8. Жукова НАУКМ., Симан А.С., Сосина Л.В., Шингарева М.В. Компетентностно-ориентированная рабочая программа учебной дисциплины «Общая и профессиональная педагогика»: рабочая программа / под общей ред. НАУКМ. Жуковой. – М.: АПКИППРО, 2014. – 72 с.</p> <p>9. Кубрушко П.Ф., Назарова Л.И. Развитие способностей к научному творчеству преподавателей вуза // Инновационное развитие профессионального туристского образования: коллективная монография. – М.: ЛОГОС, 2012. – С. 87–104.</p> <p>10. Кубрушко П.Ф., Жукова НАУКМ., Шингарева М.В. Механизм проектирования компетентностно-ориентированных задач по учебным дисциплинам вуза // Образование и наука. № 1 – Екатеринбург: РГППУ, 2015. – № 1 – С. 68-79.</p> <p>11. Новиков, А. М. Методология научного исследования: учебно-метод. пособие / А. М. Новиков, Д. А. Новиков. – М.: Либроком, 2010. – 280 с.</p> <p>12. Полат, Е. С. Современные педагогические и информационные технологии в системе образования : учеб. пособие / Е. С. Полат, М. Ю. Бухаркина. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 368 с.</p> <p>13. Скакун, В.А. Организация и методика профессионального обучения : учеб. пособие / В.А. Скакун – М. : РИОР, Инфра-М, 2013. – 336 с.</p>	
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору			

Б1.В.ДВ.01.01	Биоконверсия вторичных продуктов агропромышленного комплекса	1	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кутровский В.Н., Сидоренко О.Д. Биоконверсия отходов агропромышленного комплекса, М. – 2009.- 157 с.</li> <li>2. Сидоренко О.Д., Черданцев Е.В. Биологические технологии утилизации отходов животноводства (учебное пособие), М.- 2001.- 75с.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сидоренко О.Д., Жукова Е.В, Пастух О.Н. Микробиологический контроль продуктов животноводства, М.- 2002.-219 с.</li> <li>2. Сидоренко О.Д., Казакова Е.В. Технологии биоконверсии отходов сельскохозяйственного производства, М.- 2006.-83 с.</li> <li>3. Современная микробиология. Прокариоты (под ред. Н. Ленгелера, Г. Дрекса, Г. Шлегеля), Т.1,2. – М.: Мир.- 2005.- 579 с.</li> <li>4. Воробьева Л.И. Археи.- М.: Академкнига. – 2007. – 447 с.</li> <li>5. Пахненко Е.П. Осадки сточных вод. – М.: Бином. – 2007. – 310 с.</li> </ol>	1
Б1.В.ДВ.01.02	Управление качеством продукции	1	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дунченко, НАУКИ. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / НАУКИ. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/110907">https://e.lanbook.com/book/110907</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>2. Дунченко, НАУКИ. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / НАУКИ. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>3. Дунченко, НАУКИ. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / НАУКИ. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. —</li> </ol>	1

		<p>ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Дунченко, НАУКИ. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / НАУКИ. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбинаук — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 212 с. — ISBN 978-5-394-01921-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93376">https://e.lanbook.com/book/93376</a> (дата обращения: 15.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей</p> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <p>1. Леонов, О. А. Управление качеством : учебник / О. А. Леонов, Г. НАУК Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2921-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130492">https://e.lanbook.com/book/130492</a> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Леонов, О. А. Статистические методы в управлении качеством : учебник / О. А. Леонов, НАУК Ж. Шкаруба, Г. НАУК Темасова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3666-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122150">https://e.lanbook.com/book/122150</a> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей</p> <p>3. Дунченко НАУКИ. Квалиметрия: учебник / НАУКИ. Дунченко, В.С. Янковская. – М. Ргау-Мсха им. Тимирязева, , 2016 – 137 с.</p>	
Б2	Практика		

Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	1	<p><b>Основная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Панов В.И. Психодидактика образовательных систем: теория и практика. - СПб.: Питер, 2013.</li> <li>2. Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии. Активное обучение. - Учебное пособие. - М.: Академия, 2010.</li> <li>3. Педагогика. Учебник (под ред. В.Оконь). - М.: Академия, 2015.</li> <li>4. Педагогическая психология. Учебник (под ред. И.А.Зимней) - М.: Академия, 2014.</li> <li>5. Селевко Г.К. Энциклопедия образовательных технологий в 2- Х Т. - М.: Народное образование, 2010.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Морева НАУКА. Тренинг педагогического общения. - М.: 2013.</li> <li>2. Мухина С.А., Соловьева А.А. Современные инновационные технологии. - М., 2012.</li> <li>3. Панфилова А.П., Громова Л.А. и др. Полное руководство по кейс-технологиям. - СПб., 2013.</li> <li>4. Трайнев В.А. Учебные, деловые игры в педагогике, экономике, менеджменте, управлении, маркетинге, социологии: методика и практика проведения. - М., 2012.</li> </ol>	1
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	1	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дунченко НАУКИ. Планирование и выполнение экспериментальных исследований: Учебник / НАУКИ. Дунченко, С.В. Купцова, - М. РГАУ МСХА им. К.А. Тимирязева, , 2016. – 96 с.</li> <li>2. Основы научных исследований в агрономии: учебник / Кирюшин Б.Д., Васильев И.П., Усманов Р.Р., 2009, 398 с.</li> <li>3. Дунченко НАУКИ. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для бакалавров/ НАУКИ. Дунченко, В.С. Янковская – СПб, изд-во «Лань», 2018,</li> <li>4. Дунченко НАУКИ. Управление качеством продукции. Пищевая</li> </ol>	1

		<p>промышленность: учебник для магистров/ НАУКИ. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская – СПб, изд-во «Лань», 2018,</p> <p>5. Дунченко НАУКИ. Научные основы управления качеством пищевых продуктов. Учебник / НАУКИ. Дунченко, В.С. Янковская – М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2017. 157 с.</p> <p>6. Власов В.А. Технология производства и переработки продуктов рыбоводства.- М: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2013. – 495с.</p> <p>7. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с.</p> <p>8. Шуварики А.С., Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.- Учебник.- М.: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, , 2008.- 606 с.</p> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <p>1. Дунченко НАУКИ. Управление технологическими рисками: Учебник / НАУКИ. Дунченко. М.: Издательство РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева, , 2016. – 168 с., Гриф ФУМО</p> <p>2. Дунченко НАУКИ. Системы качества: Учебник / НАУКИ. Дунченко. М.: Изд-во РГАУ-МСХА , 2016. 157 с., Гриф ФУМО</p> <p>3. Клячкин В.НАУК Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В.НАУК Клячкинаук – М.: Финансы и статистика, 2010. – 304 с.</p> <p>4.Эрл М. Разработка пищевых продуктов / М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсонаук; пер. с англ. В. Ашкиназа, Т. Фурманской. – СПб.: Профессия, 2004. – 384 с.</p> <p>5. Бессонова Л.П. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: монография /Л.П. Бессонова, НАУКИ. Дунченко,</p>	
--	--	--	--



			<p>Л.В.Антипова. – Воронеж: ФГОУ ВПО ВГАУ, 2008. – 337 с.</p> <p>6. Бессонова Л.П. Научная основа и практическая значимость использования метода QFD в улучшении качества пищевых продуктов: монография /Л.П. Бессонова. – Воронеж: ФГОУ ВПО ВГАУ, 2008. – 200 с.</p>	
<b>БЗ</b>	<b>Научные исследования</b>			
БЗ.В.01(Н)	<p>Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук</p>	1	<p><b>Основная литература.</b></p> <p>1. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие: для студентов высших учебных заведений, / И. А. Рогов, НАУКИ. Дунченко, В.М. Позняковский-Новосибирск : СГУ, 2007. – 224.</p> <p>2. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. – Т. 1. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлинаук – М.: Колос С, 2009. – 565 с.</p> <p>3. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст]: учебник. Допущено УМО по образованию в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. / Л. В. Калинина, НАУКИ. Дунченко - Москва: ДеЛи плюс, 2012. - 240 с.</p> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <p>6. Антипова,Л.В. Химия пищи [Текст] : учебник / Л. В. Антипова, НАУК И. Дунченко. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар : Лань, 2018. - 854 с.</p> <p>7. Бараненко А.В. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст]</p>	1

			<p>: учебник для вузов в трех частях / Авт. А. В. Бараненко и др. - СПб.: ГИОРД. Ч. 1 : Теплофизические основы. - 2008. – 221с.</p> <p>8. Шувариков, А С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст] : учебник для студентов вузов, / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2008. - 607 с.</p> <p>9. Грикшас,С.А..Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов [Текст] : учебное пособие / С. А. Грикшас, Е. В. Казакова, П. А. Кореневская, А. В. Гурин ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева, (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2016. - 164 с</p>	
<b>Б4</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (итоговая аттестация)</b>			
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	1	<p><b>Дисциплина</b> «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»</p> <p><b>Основная литература</b></p> <p>1. Антипова,Л.В. Химия пищи [Текст] : учебник / Л. В. Антипова, НАУК И. Дунченко. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар : Лань, 2018. - 854 с.</p> <p>2. Бараненко А.В. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : учебник для вузов в трех частях / Авт. А. В. Бараненко и др. - СПб.: ГИОРД. Ч. 1 : Теплофизические основы. - 2008. – 221с.</p> <p>3. Рогов,И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых <b>продуктов</b> [Текст] : учебное пособие: для студентов высших учебных заведений, / И. А. Рогов, НАУКИ. Дунченко, В.М. Позняковский- Новосибирск : СГУ, 2007. – 224.</p> <p>4. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. – Т. 1. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлинаук – М.: Колос С, 2009. – 565 с.</p>	1

			<p>5. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебник. Допущено УМО по образованию в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. / Л. В. Калинина, НАУКИ. Дунченко - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 240 с.</p> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <p>10. Кормовое сырье и биологически активные добавки для рыбных объектов аквакультуры : учебно-методическое пособие / НАУК А. Абросимова, Е. Б. Абросимова, К. С. Абросимова, М. А. Морозова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-3678-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/123678">https://e.lanbook.com/book/123678</a> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>11. Шувариков, А С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст] : учебник для студентов вузов, / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2008. - 607 с.</p> <p>12. Грикшас, С.А. Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов [Текст] : учебное пособие / С. А. Грикшас, Е. В. Казакова, П. А. Кореневская, А. В. Гурин ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева, (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2016. - 164 с.</p> <p><b>Дисциплина 2 « Методологии научного исследования»</b></p> <p><b>Основная литература</b></p> <p>1. Дунченко, НАУКИ. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов: учебник / НАУКИ. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/110907">https://e.lanbook.com/book/110907</a> (дата обращения: 30.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Кирюшин Б.Д. Основы научных исследований в агрономии: учебник / Б.Д.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>Кирюшин, И.П. Васильев, Р.Р. Усманов, 2009 - 398 с.</p> <p>3. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М.Ф. Шкляр. – М.: Дашков и К, 2013. – 243 с.</p> <p>4. Рузавин Г. И. Методология научного познания: учебное пособие для студентов и аспирантов вузов / Рузавин Г. И. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. - 287 с.</p> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <p>13. Клячкин В. НАУК Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В. НАУК Клячкинаук – М.: Финансы и статистика, 2010. – 304 с.</p> <p>14. Клячкин В. НАУК Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В. НАУК Клячкинаук - Москва: Финансы и статистика: ИНФРА-М, 2009. - 302 с.</p> <p>15. Методология научного исследования: учебное пособие / НАУКА. Слесаренко, Е. НАУК Борхунова, С.М. Борунова; под редакцией НАУКА. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/115664">https://e.lanbook.com/book/115664</a> (дата обращения: 30.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>16. Папковская П. Я. Методология научных исследований: курс лекций / П.Я. Папковская. - Минск: Информпресс, 2006. - 175 с.</p> <p>17. Эрл М. Разработка пищевых продуктов / М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсонаук; пер. с англ. В. Ашкиназа, Т. Фурманской. – СПб.: Профессия, 2007 – 381 с.</p> <p><b>3. Дисциплина «Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин»</b></p> <p><b>Основная литература</b></p> <p>1. Новиков, А. М. Методология образования / А. М. Новиков. – М. : Эгвес, 2002. – 320 с., 30 экз.</p> <p>2. Профессиональная педагогика : учебник / С. Я. Батышев, Б. С. Гершунский, Б. Т. Лихачев ; ред. С. Я. Батышев. – 2-е изд., перераб. – М. :</p>	
--	--	---	--

		<p>Ассоциация «Профессиональное образование», 1999. – 904 с., 241 экз.</p> <p>3. Исаев, И. Ф. Профессионально-педагогическая культура преподавателя : учеб. пособие / И. Ф. Исаев. – М. : Academia, 2002. – 208 с., 28 экз.</p> <p>4. Гильяно, А. С. Психология : учеб. пособие / А. С. Гильяно. – М. : РГАУ – МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2015. – 168 с., 30 экз.</p> <p>5. Кубрушко, П. Ф. Методика профессионального обучения / П. Ф. Кубрушко, А. С. Симан, М. В. Шингарева. – М. : ФГБНУ «Росинформагротех», 2017. – 88 с., 68 экз.</p> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <p>1. Батаршев, А. В. Диагностика профессионально важных качеств / А. Батаршев, И. Алексеева, Е. Майорова. – СПб. : Питер, 2007. – 186 с.</p> <p>2. Громкова, М. Т. Педагогика высшей школы : учеб. пособие для дополнительного образования преподавателей профессиональных учебных заведений , для студентов и аспирантов педагогических вузов / М. Т. Громкова. – М. : ЮНИТИ, 2012. – 446 с.</p> <p>3. Жукова, НАУК М. Проектирование компетентностно-ориентированных задач по учебным дисциплинам: учеб. пособие / НАУК М. Жукова, М. В. Шингарева. – Электронаук текстовые данаук – М. : РГАУ – МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2018. – 80 с. – Режим доступа : <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/umo204.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/umo204.pdf</a>. – Загл. с титул. экрана. – <a href="https://doi.org/10.34677/2018.204">https://doi.org/10.34677/2018.204</a>.</p> <p>4. Полат, Е. С. Современные педагогические и информационные технологии в системе образования : учеб. пособие / Е. С. Полат, М. Ю. Бухаркина. – 3-е изд. – М. : Академия, 2010. – 368 с.</p> <p>5. Реан, А. А. Психология и педагогика : учебник для вузов / А. А. Реан, НАУК В. Бордовская, С. И. Розум ; ред. А. А. Реанаук – СПб. : Питер, 2000. – 432 с.</p> <p>6. Скакун, В. А. Методика преподавания специальных и общетехнических предметов : учеб. пособие / В. А. Скакунаук – 3-е изд., стер. – М. : Академия, 2007. –</p>	
--	--	---	--

			125 с. 7. Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения : учеб. пособие / В. А. Скакунаук – М. : ФОРУМ-ИНФРА-М, 2007. – 336 с. 8. Чернилевский, Д. В. Педагогика высшей школы : учеб. пособие для вузов / Д. В. Чернилевский, П. Ф. Кубрушко. – М. : Машиностроение, 2011. – 453 с.	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	1	<b>Дисциплина</b> «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» <b>Основная литература</b> 1. Антипова, Л.В. Химия пищи [Текст] : учебник / Л. В. Антипова, НАУК И. Дунченко. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар : Лань, 2018. - 854 с. 2. Бараненко А.В. Холодильная технология пищевых продуктов [Текст] : учебник для вузов в трех частях / Авт. А. В. Бараненко и др. - СПб.: ГИОРД. Ч. 1 : Теплофизические основы. - 2008. – 221с. 3. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых <b>продуктов</b> [Текст] : учебное пособие: для студентов высших учебных заведений, / И. А. Рогов, НАУКИ. Дунченко, В.М. Позняковский- Новосибирск : СГУ, 2007. – 224. 4. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. – Т. 1. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлинаук – М.: Колос С, 2009. – 565 с. 5. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебник. Допущено УМО по образованию в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. / Л. В. Калинина, НАУКИ. Дунченко - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 240 с. <b>Дополнительная литература</b> 18. Кормовое сырье и биологически активные добавки для рыбных объектов аквакультуры : учебно-методическое пособие / НАУК А. Абросимова, Е. Б. Абросимова, К. С. Абросимова, М. А. Морозова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-3678-1. —	1

			<p>Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/123678">https://e.lanbook.com/book/123678</a> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>19. Шувариков, А. С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст] : учебник для студентов вузов, / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2008. - 607 с.</p> <p>20. Грикшас, С.А..Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов [Текст] : учебное пособие / С. А. Грикшас, Е. В. Казакова, П. А. Кореневская, А. В. Гурин ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева, (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2016. - 164 с.</p> <p><b>Дисциплина 2 « Методологии научного исследования»</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Основная литература</b></p> <p>1. Дунченко, НАУКИ. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов: учебник / НАУКИ. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/110907">https://e.lanbook.com/book/110907</a> (дата обращения: 30.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Кирюшин Б.Д. Основы научных исследований в агрономии: учебник / Б.Д. Кирюшин, И.П. Васильев, Р.Р. Усманов, 2009 - 398 с.</p> <p>3. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М.Ф. Шкляр. – М.: Дашков и К, 2013. – 243 с.</p> <p>4. Рузавин Г. И. Методология научного познания: учебное пособие для студентов и аспирантов вузов / Рузавин Г. И. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. - 287 с.</p> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <p>21. Клячкин В. НАУК Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В. НАУК Клячкинаук – М.: Финансы и статистика, 2010. – 304 с.</p>	
--	--	--	--	--

			<p>22. Клячкин В. НАУК Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В.НАУК Клячкинаук - Москва: Финансы и статистика: ИНФРА-М, 2009. - 302 с.</p> <p>23. Методология научного исследования: учебное пособие / НАУКА. Слесаренко, Е.НАУК Борхунова, С.М. Борунова; под редакцией НАУКА. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/115664">https://e.lanbook.com/book/115664</a> (дата обращения: 30.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>24. Папковская П. Я. Методология научных исследований: курс лекций / П.Я. Папковская. - Минск: Информпресс, 2006. - 175 с.</p> <p>25. Эрл М. Разработка пищевых продуктов / М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсонаук; пер. с англ. В. Ашкиназа, Т. Фурманской. – СПб.: Профессия, 2007 – 381 с.</p> <p><b>3. Дисциплина «Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин»</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Основная литература</b></p> <p>1. Новиков, А. М. Методология образования / А. М. Новиков. – М. : Эгвес, 2002. – 320 с., 30 экз.</p> <p>2. Профессиональная педагогика : учебник / С. Я. Батышев, Б. С. Гершунский, Б. Т. Лихачев ; ред. С. Я. Батышев. – 2-е изд., перераб. – М. : Ассоциация «Профессиональное образование», 1999. – 904 с., 241 экз.</p> <p>3. Исаев, И. Ф. Профессионально-педагогическая культура преподавателя : учеб. пособие / И. Ф. Исаев. – М. : Academia, 2002. – 208 с., 28 экз.</p> <p>4. Гильяно, А. С. Психология : учеб. пособие / А. С. Гильяно. – М. : РГАУ – МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2015. – 168 с., 30 экз.</p> <p>5. Кубрушко, П. Ф. Методика профессионального обучения / П. Ф. Кубрушко, А. С. Симан, М. В. Шингарева. – М. : ФГБНУ «Росинформагротех», 2017. – 88 с., 68 экз.</p>	
--	--	--	---	--



#### Дополнительная литература

1. Батаршев, А. В. Диагностика профессионально важных качеств / А. Батаршев, И. Алексеева, Е. Майорова. – СПб. : Питер, 2007. – 186 с.

2. Громкова, М. Т. Педагогика высшей школы : учеб. пособие для дополнительного образования преподавателей профессиональных учебных заведений , для студентов и аспирантов педагогических вузов / М. Т. Громкова. – М. : ЮНИТИ, 2012. – 446 с.

3. Жукова, НАУК М. Проектирование компетентностно-ориентированных задач по учебным дисциплинам: учеб. пособие / НАУК М. Жукова, М. В. Шингарева. – Электронаук текстовые данаук – М. : РГАУ – МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2018. – 80 с. – Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo204.pdf>. – Загл. с титул. экрана. – <https://doi.org/10.34677/2018.204>.

4. Полат, Е. С. Современные педагогические и информационные технологии в системе образования : учеб. пособие / Е. С. Полат, М. Ю. Бухаркина. – 3-е изд. – М. : Академия, 2010. – 368 с.

5. Реан, А. А. Психология и педагогика : учебник для вузов / А. А. Реан, НАУК В. Бордовская, С. И. Розум ; ред. А. А. Реануак – СПб. : Питер, 2000. – 432 с.

6. Скакун, В. А. Методика преподавания специальных и общетехнических предметов : учеб. пособие / В. А. Скакунауак – 3-е изд., стер. – М. : Академия, 2007. – 125 с.

7. Скакун, В. А. Организация и методика профессионального обучения : учеб. пособие / В. А. Скакунауак – М. : ФОРУМ-ИНФРА-М, 2007. – 336 с.

8. Чернилевский, Д. В. Педагогика высшей школы : учеб. пособие для вузов / Д. В. Чернилевский, П. Ф. Кубрушко. – М. : Машиностроение, 2011. – 453 с.

ФТД	Факультативы			
ФТД.В.01	Нормативно-правовые основы высшего образования	1	<p><b>Основная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Биткова Л.А., Шугаев А.Ю. Правоведение. Учебное пособие.- М.: РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, , 2016.</li> <li>2. Марченко М.НАУК, Дерябина Е.М. Правоведение. - М.: Проспект, 2018.</li> <li>3. Биткова Л.А. Правоведение [Текст] : учебное пособие / Л. А. Биткова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева, (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, , 2016.</li> <li>4. Биткова Л.А. Правоведение: термины, понятия, категории.2-е издание, М.: РГАУ-МСХА, 2016.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Куренной А.М. Трудовое право России. - М.: Проспект, 2018.</li> <li>2. Преподаватель вуза: технологии и организация деятельности [Текст]: учебное пособие для системы дополнительного образования – повышения квалификации преподавателей высших учебных заведений. Рекомендовано Советом УМО... / С. Д. Резник, О. А. Вдовина; ред. С. Д. Резник. – Москва : Инфра – М, 2016. (2 экз.)</li> <li>3. Управление высшим учебным заведением [Текст]: учебник для системы дополнительного образования – повышение квалификации руководящих кадров высших учебных заведений. Допущено Советом УМО... / ред.: С. Д. Резник, В. М. Филиппов. – 3-е изд., переработ. и доп. – Москва : Инфра-М, 2016. – 414[1] с. (2 экз.).</li> <li>4. Журавлев М.П., Наумов А.В. Уголовное право России. Части Общая и Особенная. - М.: Проспект, 2019.</li> </ol>	1

	Технологии профессионально-ориентированного обучения	1	<p><b>Основная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слостенин В.А. Педагогика [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов по пед. спец.; Допущ. УМО вузов по спец. пед. образ. / В. А. Слостенин, И. Ф. Исаев, Е. НАУК Шиянов ; ред. В. А. Слостенин ; Международная академия наук педагогического образования. - М. : Academia, 2005. - 576 с.</li> <li>2. Царапкина Ю.М. Педагогические технологии в образовательной среде: учеб. пособ. – М.: ФГБНУ "Росинформагротех", 2017. - 200 с.</li> <li>3. Царапкина Ю.М. Информационные технологии в профессиональном самоопределении молодежи: Монография / Ю.М. Царапкина / Иркутск: ООО "Мегапринт", 2017. -208 с.</li> <li>4. Царапкина Ю.М. Подготовка педагогов к профессиональной деятельности в условиях аграрного вуза: монография. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, , М., 2011. - 202 с.</li> <li>5. Сурудина Е.А. Современные концепции образования за рубежом: учебное пособие. - М.: МПГУ, 2017.-180с. <a href="https://e.lanbook.com/book/107365?category=3146">https://e.lanbook.com/book/107365?category=3146</a></li> </ol> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bystrova, N.V., Konyaeva, E.A., Tsarapkina, J.M., Morozova, I.M., Krivonogova, A.S. Didactic foundations of designing the process of training in professional educational institutions. Advances in Intelligent Systems and Computing. 2018</li> <li>2. Пыашенко, L.K., Vaganova, O.I., Smirnova, Z.V., Sedykh, E.P., Shagalova, O.G. Implementation of heurist training technology in the formation of future engineers International Journal of Mechanical Engineering and Technology. 2018</li> <li>3. Царапкина Ю.М. Педагогические технологии в образовании: учеб. пособ. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, , М., 2014. -200 с.</li> <li>4. Царапкина Ю.М. Информационная среда подготовки вожатых к работе в системе отдыха и оздоровления детей // М.: Образование и информатика, 2018. - 202 с.</li> </ol>	1
--	--	---	--	---

ФТД.В.02	Тренинг профессионально-ориентированных риторики,	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Папкина, О.В. Деловые коммуникации: Учебник для студентов высших учебных заведений / О.В. Папкина. – Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2014.</li> <li>2. Ротенко, Л.А. Культура делового общения. Нормы официально-деловой пись</li> </ol>	1
----------	---	---	--	---

			Учебное пособие / Л.А. Ротенко. – М.: Изд-во РГАУ – МСХА, 2016. – 103 с. 3. Ротенко, Л.А. Культура устной деловой коммуникации: Учебное пособие / Л.А. Ротенко. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2016. 233 с.	
--	--	--	--	--

	дискуссий и общения			
	Культура письменной научной речи	1	<p><b>Основная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ипполитова НАУКА. Русский язык и культура речи: электронный учебник. М.: КноРус, 2009.</li> <li>2.Котнорова М.И. Стилистика научной речи. М.: Академия, 2010. 240 с.</li> <li>3.Хлюстова Т.В. Русский язык и культура речи. М.: РГАУ-МСХА, 2010. 119 с.</li> <li>4.Штрекер НАУКЮ. Русский язык и культура речи. М: ЮНИТИ, 2011. 351 с.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кожина М.НАУК Стилистика современного русского языка. М.: Флинта, 2008.</li> <li>2.Морозов В.Э. Русский язык как иностранный. Научный стиль речи. М.: Изд-во МСХА, 2004. 95 с.</li> <li>3.Пиз А. Как писать так, чтобы было понятно всем. М.: ЭКСМО, 2007.</li> <li>4. Солганик Г.Я. Практическая стилистика. М.: Академия, 2008. 304 с.</li> <li>5. Стилистический энциклопедический словарь / Л.М. Алексеева, В.И. Аннушкин и др. М.: Флинта, 2006. 696 с.</li> </ol>	1
ФТД.В.03	Основы личностного роста	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бороздина, Г.В. Психология и этика делового общения [Текст] / Г.В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. – Москва: Юрайт, 2012. – 463 с.</li> <li>2. Гильяно, А.С. Психология общения [Текст]: учебное пособие / А.С. Гильяно; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева. – Москва: Росинформагротех, 2017. – 77 с.</li> <li>3. Зеер, Э.Ф. Психология профессионального образования [Текст] : учебник</li> </ol>	1

			<p>для студентов высших учебных заведений. Допущено УМО / Э. Ф. Зеер. – Москва: Академия, 2013. – 377 с.</p> <p>4. Немов Р.С. Общая психология. В 3-х томах: учебник для бакалавров. Рекомендовано Министерством общего и профессионального образования / Р.С. Немов. Т.3: Психология личности. – Москва: Юрайт, 2015. – 739 с.</p> <p>5. Лысенко Е.Е. Психология делового общения: атлас невербальных средств общения: Учебное пособие. М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2015. – 63 с.</p>	
--	--	--	--	--

## Приложение К

### Материально-технические условия реализации образовательной программы:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	История и философия науки	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Парты 150 шт.; Стулья 150 шт.; Доска меловая 1 шт.; Подпружинный экран 1 шт.; Радиомикрофон 1 шт.; Проектор 1 шт.; ПК в сборе 1 шт.; Пульт управления 1 шт.; Трибуна 1 шт.; Стол центральный 1 шт.; Стул 2 шт.	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 407
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Парты 12 шт.; Лавки 12 шт.; Доска зеленая 1 шт.; Стол преподавательский 2 шт.; Шкаф для компьютера; Экран с электроприводом; Трибуна; Проектор.	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 416
2.	Иностранный язык	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Парты 15 шт.; Стулья 33 шт.; Доска маркерная 1 шт.; Телевизор 1 шт.; Стол преподавательский 1 шт.	127550, г. Москва, ал. Лиственничная д. 2, аудитория № 214
3.	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 4 шт.; стулья 20 шт.; доска маркерная 1 шт.; компьютер 1 шт.; принтер; лазерный принтер; оверхед-проектор; шкаф сушильно-стерилиз ШС-80; весы лабораторные электронные; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, Аудитория № 02

1	2	3	4
		<p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа</p> <p>Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 ; холодильник 2 шт.; насос МА/MAR 40-80; перегородка термоизолирующая; весы А&amp;D HL400i; весы ВЛТ-Э-5000; завод по переработке молока</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини - молочный завод</p>
		<p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа</p> <p>Мясорубка МИМ-300; камера КТД50; мясомассажер ВМ-50; оборудование колбасного цеха; рН-метр МР120; анализатор титрометрический; анализатор "Эксперт" портативный; морозильник; холодильник; шприц колбасный Косатог</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных</p>
4.	<p>Методология научных исследований в пищевой промышленности</p>	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа</p> <p>Парты 6 шт.; стулья 20 шт.; доска меловая 1 шт.; рН-метр 2 шт.; рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт.; аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт.; нализатор молока Лактан 1 шт.; овоскоп для яиц ОН-10 1 шт.; баня водяная ЖКИ ТБ-6А 1 шт.; анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт.; штангенциркуль 3 шт.; весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт.; дистиллятор ДЭ-4 1 шт.; микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт.; мешалка магнитная HS с подогревом до +400С до 2л 1 шт.; мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт.; сито лабораторное 10 шт.; плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт.; прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт.; термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт.; фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт.; центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт.; колба коническая 500 мл 10 шт.; колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт.; шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт.; стол лабораторный 1 шт.; столы для химреактивов 3 шт.; стол-мойка пристенная 1 шт.; стол-мойка с сушилкой 1 шт.; стеллаж лабораторный 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 210</p>



1	2	3	4
5.	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы</p> <p>Системный блок 10 шт.; Монитор 10 шт.; Шкаф 2 шт.; Тумба 1 шт.; Доска магнитно-маркерная 1 шт.; Стол 5 шт.; Стол компьютерный 12 шт.; Стул 21 шт.; Сейф 1 шт.</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4, аудитория № 302
		<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа</p> <p>Экран с электроприводом 1 шт.; Проектор 1 шт.; Вандалоустойчивый шкаф 1 шт.; Системный блок с монитором 1 шт.; Стенд «Сергеев Сергей Степанович 1910-1999» 1 шт.; Огнетушитель порошковый 1 шт.; Подвесное крепление к огнетушителю 1 шт.; Жалюзи 2шт.; Лавка 20 шт.; Стол аудиторный 20 шт.; Стол для преподавателя 1 шт.; Стул 2 шт.; Доска маркерная 1 шт.; Трибуна напольная 1 шт.</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4, аудитория № 102
6.	Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа</p> <p>Парта 65шт.; скамья 65шт.; Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки)</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58, аудитория № 310
		<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа</p> <p>Стол 18 шт.; Стулья мягкие 50 шт.; Стулья 5 шт.; Доска маркерная 1 шт.; Трибуна 1 шт.</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58, аудитория № 215
7.	Биоконверсия вторичных продуктов агропромышленного комплекса	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа</p> <p>Стол 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер, принтер, лазерный принтер, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, аудитория № 02

1	2	3	4
		<p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа</p> <p>Маслобойка электрическая бытовая "Салют", сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник "Атлант" 367, холодильник "Атлант" 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&amp;D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини - молочный завод</p>
		<p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа</p> <p>Мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор "Эксперт" портативный, морозильник Stinol, холодильник "Атлант"ММ-164" , шприц колбасный Косатег</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных</p>
8.	Управление качеством продукции	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа</p> <p>Парты 6 шт.; стулья 20 шт.; доска меловая 1 шт.; рН-метр 2 шт.; рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт.; аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт.; анализатор молока Лактан 1 шт.; овоскоп для яиц ОН-10 1 шт.; баня водяная ЖКИ ТБ-6А 1 шт.; анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт.; штангенциркуль 3 шт.; весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт.; дистиллятор ДЭ-4 1 шт.; микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт.; мешалка магнитная HS с подогревом до +400С до 2л 1 шт.; мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт.; сито лабораторное 10 шт.; плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт.; прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт.; термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт.; фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт.; центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт.; колба коническая 500 мл 10 шт.; колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт.; шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт.; стол лабораторный 1 шт.; столы для химреактивов 3 шт.; стол-мойка пристенная 1 шт.; стол-мойка с сушилкой 1 шт.; стеллаж лабораторный 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 210</p>
9.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы</p> <p>Стул мягкий СО-1 м/к 25 шт. Стол-трансформатор цвет-голубой 20 шт. Стол ДМ.002.341.03 левый 1 шт. Кресло офис 8078 F-5 тк чер 1 шт. Интерактивная доска 1 шт. Мультимедийный проектор; Ноутбук 3 шт. Ноутбук 9 шт. Тележка</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58, аудитория № 318</p>

1	2	3	4
		<p>для ноутбуков 800*1800*800 Шкаф купе</p> <p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер, принтер, лазерный принтер, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, аудитории № 02
10.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Парты 6 шт.; стулья 20 шт.; доска меловая 1 шт.; рН-метр 2 шт.; рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт.; аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт.; нализатор молока Лактан 1 шт.; овоскоп для яиц ОН-10 1 шт.; баня водяная ЖКИ ТБ-6А 1 шт.; анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт.; штангенциркуль 3 шт.; весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт.; дистиллятор ДЭ-4 1 шт.; микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт.; мешалка магнитная HS с подогревом до +400С до 2л 1 шт.; мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт.; сито лабораторное 10 шт.; плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт.; прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт.; термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт.; фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт.; центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт.; колба коническая 500 мл 10 шт.; колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт.; шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт.; стол лабораторный 1 шт.; столы для химреактивов 3 шт.; стол-мойка пристенная 1 шт.; стол-мойка с сушилкой 1 шт.; стеллаж лабораторный 1 шт.</p> <p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер, принтер, лазерный принтер, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой</p> <p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа</p>	<p>127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 210</p> <p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, аудитория № 02</p> <p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини - молочный завод</p>

1	2	3	4
		<p>Маслобойка электрическая бытовая "Салют", сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник "Атлант" 367, холодильник "Атлант" 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&amp;D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока</p> <p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа</p> <p>Мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор "Эксперт" портативный, морозильник Stinol, холодильник "Атлант"ММ-164" , шприц колбасный Косатка</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
11.	Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа</p> <p>Парты 6 шт., стулья 20 шт. доска меловая 1 шт. рН-метр 2 шт. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт., аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. , нализатор молока Лактан 1 шт., овоскоп для яиц ОН-10 1 шт., баня водяная ЖК ТБ-6А 1 шт., анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт., штангенциркуль 3 шт., весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. , дистиллятор ДЭ-4 1 шт., микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт. , мешалка магнитная НS с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. , мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. , сито лабораторное 10 шт. , плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. , прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт., термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт. , фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт., центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт. , колба коническая 500 мл 10 шт. , колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт. , шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт., стол лабораторный 1 шт. , столы для химреактивов 3 шт. , стол-мойка пристенная 1 шт. , стол-мойка с сушилкой 1 шт., стеллаж лабораторный 1 шт.</p> <p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа</p> <p>Столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер, принтер, лазерный принтер, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока , анализатор ультразвуковой</p> <p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 210
			127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, аудитория № 02
			127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48,

1	2	3	4
		<p>практического типа  Маслобойка электрическая бытовая "Салют", сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 ,  холодильник "Атлант" 367, холодильник "Атлант" 5810 62, насос МА/MAR 40-  80, перегородка термоизолирующая, весы A&amp;D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод  по переработке молока</p> <p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий  практического типа  Мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование  колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор  "Эксперт" портативный, морозильник Stinol, холодильник "Атлант"ММ-164" ,  шприц колбасный Kocatag</p>	<p>мини - молочный завод</p> <p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48,  мини – цех переработки продуктов убоя  животных</p>
12.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа,  курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для  текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа  Парты 6 шт.; стулья 20 шт.; доска меловая 1 шт.; рН-метр 2 шт.; рН-метр рН-  150МИ стандарт комплект 1 шт.; аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт.; нализатор  молока Лактан 1 шт.; овоскоп для яиц ОН-10 1 шт.; баня водяная ЖКІ ТБ-6А 1  шт.; анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт.; штангенциркуль 3 шт.; весы  лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт.; дистиллятор ДЭ-4 1 шт.; микроскоп  медицинский МИКМЕД-5 3 шт.; мешалка магнитная НS с подогревом до +400С  до 2л 1 шт.; мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт.; сито  лабораторное 10 шт.; плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт.; прибор для  определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454Б2М с  подсветкой и доп. шкалой 1 шт.; термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж.  стали, освещение, вентилятор) 1 шт.; фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ»  фотоэлектрический 1 шт.; центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12  проб*15 мл) 1 шт.; колба коническая 500 мл 10 шт.; колба плоскодонная П-1-  1000-29/32 5 шт.; шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт.;  стол лабораторный 1 шт.; столы для химреактивов 3 шт.; стол-мойка пристенная  1 шт.; стол-мойка с сушилкой 1 шт.; стеллаж лабораторный 1 шт.</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 210
13.	Представление научного доклада об основных результатах научно-квалификационной работы (диссертации)	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа,  курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для  текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа  Парты 6 шт.; стулья 20 шт.; доска меловая 1 шт.; рН-метр 2 шт.; рН-метр рН-  150МИ стандарт комплект 1 шт.; аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт.; нализатор  молока Лактан 1 шт.; овоскоп для яиц ОН-10 1 шт.; баня водяная ЖКІ ТБ-6А 1  шт.; анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт.; штангенциркуль 3 шт.; весы  лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт.; дистиллятор ДЭ-4 1 шт.; микроскоп</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 210

1	2	3	4
		<p>медицинский МИКМЕД-5 3 шт.; мешалка магнитная HS с подогревом до +400С до 2л 1 шт.; мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт.; сито лабораторное 10 шт.; плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт.; прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт.; термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт.; фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт.; центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт.; колба коническая 500 мл 10 шт.; колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт.; шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт.; стол лабораторный 1 шт.; столы для химреактивов 3 шт.; стол-мойка пристенная 1 шт.; стол-мойка с сушилкой 1 шт.; стеллаж лабораторный 1 шт.</p>	
14.	Нормативно-правовые основы высшего образования	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парта 55 шт.; скамья 55шт.</p>	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 19, аудитория № 226
15.	Технологии профессионально-ориентированного обучения	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практического типа Компьютер; Экран рулонный; Мультимедийный проектор; Экран настенный с электроприводом; Блок ученический 2х-местный 33 шт.; Доска меловая 1шт.</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 2, аудитория № 314
16.	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссий и общения	<p>Аудитории для занятий семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных консультаций, практического типа Парты 4 шт.; Стулья 10 шт.; Маркерная доска; Информационные плакаты для иностранных обучающихся.</p>	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д. 2, аудитория № 348
17.	Культура письменной научной речи	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Парты 30 шт.; Скамейка 30 шт.; Доска меловая 1 шт.; Видеопроектор 1 шт.; Системный блок с монитором 1 шт.</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 3, аудитория, № 311
18	Основы личностного роста	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. Аудитория для самостоятельной работы Стул мягкий 25 шт.; Стол-трансформатор 20 шт.; Стол 1 шт.; Кресло 1 шт.; Интерактивная доска 1 шт.; Мультимедийный проектор; Ноутбук 12 шт.; Тележка для ноутбуков; Шкаф купе</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58, аудитория № 318
Аудитории – помещения для самостоятельной работы обучающихся, имеется подключение к «Интернет» и доступ в электронную информационно-образовательную среду			

1	2	3	4
1	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Центральная научная библиотека: аудитория для самостоятельной работы обучающихся (32 посадочных места); Аудитории оснащены учебной мебелью, мультимедийным оборудованием: компьютер, Принтер, с доступом к сети Интернет, выходом в электронную библиотеку университета и на учебно-методический портал (elms.timacad.ru).	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 2, аудитория №133
2	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Центральная научная библиотека: аудитория для самостоятельной работы обучающихся (38 посадочных места); Аудитории оснащены учебной мебелью, мультимедийным оборудованием: компьютер, Принтер, с доступом к сети Интернет, выходом в электронную библиотеку университета и на учебно-методический портал (elms.timacad.ru).	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 2, аудитория №144
3	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Аудитория для индивидуальных консультаций, самостоятельной работы Стол 1 шт., стулья 3 шт. компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW с доступом к сети «Интернет» и электронной информационно-образовательной среде университета, лазерный принтер HP LJ 1200	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, аудитория № 1.1
Аудитории-помещения для хранения и профилактики обслуживания учебного оборудования			
1	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Помещение для хранения учебного мультимедийного и учебного лабораторного оборудования.	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, аудитория № 1.7

**Матрица взаимосвязи дисциплин учебного плана Программы аспирантуры с компетенциями выпускника  
ФГОС ВО (уровень подготовки кадров высшей квалификации)**

№ п/п	Наименование дисциплин	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	
		<b>Б1</b>																			
<b>Б1.Б</b>																					
Б1.Б.01	История и философия науки	+	+	+		+	+	+							+	+			+	+	
Б1.Б.02	Иностранный язык				+		+	+									+	+		+	
<b>Б1.В</b>																					
<b>Б1.В.ОД</b>																					
Б1.В.01	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	+							+	+		+			+						
Б1.В.02	Методология научного исследования в пищевой промышленности	+									+				+						



Б1.В.03	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	+	+											+	+					
Б1.В.04	Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин							+						+					+	+
Б1.В.ДВ																				
Б1.В.Д В.01.0 1	Биоконверсия вторичных продуктов агропромышленного комплекса	+								+	+					+				
Б1.В.Д В.01.0	Управление качеством продукции	+								+	+					+				

2																				
<b>Б2</b>																				
Б2.																				
Б2.В.01 (П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)							+											+	+
Б2.В.02 (П)	Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	+							+		+									+
<b>Б.3</b>	<b>Научные исследования</b>																			
	<b>Вариативная часть</b>																			
Б3.В.01 (Н)	Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+			+		+
<b>Б.4</b>	<b>Итоговая государственная</b>																			

	<b>аттестация</b>																			
	<b>Базовая часть</b>																			
Б4.Б.01 (Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	+						+	+	+	+	+	+						+	+
Б4.Б.02 (Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>																			
	<b>Вариативная часть</b>																			
ФТД.В. 01	Нормативно-правовые основы высшего образования / Технологии профессионально-ориентированного обучения							+						+	+					
ФТД.В. 02	Тренинг профессионально-ориентированных риторики, дискуссий и общения / Культура письменной научной речи							+						+	+					
ФТД.В.	Основы личностного роста							+						+	+					

03																				
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--