



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 обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и
виноградарства

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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического отдела подготовки кадров высшей квалификации

подпись



С.А. Дикарева

и.о. декана технологического факультета

подпись



А.В. Новикова

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

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Учёным советом Технологического факультета,
протокол от «18» марта 2019 г. № 8

Учёный секретарь совета



Е.С. Волошина

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Учебно-методической комиссией Технологического факультета, протокол «12» марта 2019 г. № 8

Председатель УМК



А.С. Шуваринов

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Кафедрой хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства, протокол от «15» февраля 2019 г. №7

Зав. кафедрой

Т.И. Аникиенко

ОГЛАВЛЕНИЕ

_Тос49345521

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ	4
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ	5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	7
4.СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ	8
Учебный план подготовки аспирантов	8
Календарный учебный график.....	8
Рабочие программы дисциплин (модулей).....	9
Рабочие программы практики, программа научных исследований аспирантов	10
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
Кадровое обеспечение	11
Учебно-методическое и информационное обеспечение	13
Материально-техническое обеспечение Программы аспирантуры	15
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ... ..	17
Характеристика научных исследований	17
Характеристика общественной работы.....	18
Характеристика обеспечения социально-бытовых условий	19
Характеристика образовательной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ АСПИРАНТАМИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	22
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	25
ПРИЛОЖЕНИЯ	25

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 30.07.2014 №884, 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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства поступающий в аспирантуру должен иметь документ государственного образца – диплом специалиста или магистра.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Область профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, 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 основных неорганических веществ, продуктов основного и тонкого органического синтеза, полимерных материалов, продуктов переработки нефти, газа и твердого топлива, микробиологического синтеза, лекарственных препаратов и пищевых продуктов;
- 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.

Объекты профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, 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

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

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

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

Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами «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).

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)

- общепрофессиональными компетенциями:

- способностью самостоятельно осуществлять научно – исследовательскую деятельность в соответствующей профессиональной области с использованием современных методов исследования и информационно – коммуникационных технологий (ОПК-1)

- готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-2)

- профессиональными компетенциями:

- способностью к разработке научных основ технологий для приемки, транспортирования и хранения зерна, плодоовощной продукции, фруктов, ягод, обеспечивающих энергосбережение, экологическую безопасность при повышении технического и технологического уровня производства, сокращения потерь и сохранения качества растительного сырья (ПК-1)

- способностью к разработке научных основ технологий применения новых видов сырья, в том числе вторичного сырья, зерноперерабатывающей и плодоовощной отрасли с целью рационального использования ресурсов и повышения пищевой и биологической ценности (ПК-2)

- способность разрабатывать теоретические и практические основы перспективных методов и систем контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на различных этапах производственного процесса (ПК-3)

- способность моделировать, осуществлять и оценивать образовательный процесс в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, разрабатывать его научно-методическое обеспечение (ПК-4)

- Обладать способностью к анализу и обобщению экспериментальных данных с использованием статистических методов и информационных технологий с целью обеспечения достоверности выводов на основе проводимых научных исследований в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (ПК-5).

4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

В соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии Программа аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной Программы аспирантуры регламентируются 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. Учебный план и график подготовки аспиранта представлен **в приложении А**.

Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации Программы аспирантуры по годам, включая теоретическое

обучение, практики, НИ, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Рабочие программы дисциплин (модулей)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО разработаны рабочие программы дисциплин (модулей).

- История и философия науки,
- Иностранный язык;
- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Аспиранты в процессе освоения программы аспирантуры изучают дисциплины:

- Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

- Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин;

- Увеличение производства и повышение качества растительного сырья на основе совершенствования технологий его возделывания и первичной обработки (дисциплина по выбору),

- Планирование исследований в области производства, хранения, переработки продукции растениеводства и оценка их результатов (дисциплина по выбору);

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

По каждой из дисциплин, включенных в Учебный план подготовки аспиранта, разработан учебно-методический комплекс, включающий рабочую 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.

Закрепление учебных дисциплин за кафедрами представлено **в приложении Б.**

Рабочие программы практики, программа 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 биотехнологии программа аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства 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 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 научно-исследовательской практики разрабатывается в соответствии с Положением о практике аспирантов ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева. Научно-исследовательская практика аспирантов университета входит в состав 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. Характеристика научно-исследовательской практики представлена в [приложении Г](#).

Программа 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-исследовательской практики, 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.

Кадровое обеспечение

Реализация программы аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства 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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства 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), и профессиональным стандартам.

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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства представлены в таблице 2.

Таблица 2

Сводные данные по кадровому обеспечению программы аспирантуры
Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур,
крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Показатели квалификации	Всего	В т.ч. имеют учёное звание	Не имеют
-------------------------	-------	----------------------------	----------

		профессор	доцент	учёного звания
Всего	15	12	3	-
в т.ч. имеют учёную степень доктора наук	11	11	-	-
кандидата наук	4	1	3	-

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация в программы аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства направления 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.

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. Тимирязевана 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 аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, соответственно установленным квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности. Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено **в 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 обеспечивает одновременный доступ не менее 50 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 программа аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства 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, 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, используемый при реализации программы аспирантуры, включает в себя лабораторное оборудование в зависимости от степени сложности, для обеспечения дисциплин (модулей), научных исследований и практик.

Помещения для самостоятельной работы аспирантов оснащены компьютерной техникой с подключением к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства направления 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 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 кафедре Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции проводятся исследования по совершенствованию технологий хранения растительной продукции, технологической оценке сортов и гибридов овощных, плодовых, зерновых культур на пригодность к различным способам переработки, разработке принципиально новых продуктов питания, обогащенных функциональными компонентами, разработке рецептур и технологий производства безалкогольных и алкогольных напитков

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.

Управление подготовки 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 Технологии

обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, 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 бытовое 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.

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, адаптированном 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 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии оценка качества освоения аспирантами Программы аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства 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) 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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства по направлению подготовки

Промышленная экология и биотехнологии осуществляется:

– 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, ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса», ФГБОУ «Российская инженерная академия менеджмента и агробизнеса» и других научных учреждениях и образовательных организациях.

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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства 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.

РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ:

Доцент кафедры Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, к.с.-х.н.



С.А. Масловский

Доцент кафедры Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, к.с.-х.н.



Н.А. Пискунова

Приложение Б
Распределение дисциплин Программы аспирантуры
по кафедрам

№ п/п	Наименование дисциплин	Кафедра, ответственная за реализацию учебного процесса по дисциплине	
		код	наименование
Б1.Б	Дисциплины (модули)		
Б1.Б.	Базовая часть		
Б1.Б.01	История и философия науки	19	Философии
Б1.Б.02	Иностранный язык	10	Иностранных языков
Б1.В.	Вариативная часть		
Б1.В.01	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	46	Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства
Б1.В.02	Методология научного исследования в пищевой промышленности	45	Управления качеством и товароведения продукции
Б1.В.03	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	53	Статистики и эконометрики
Б1.В.04	Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин	13	Педагогики и психологии профессионального образования
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору		
Б1.В.ДВ.01.01	Увеличение производства и повышение качества растительного сырья на основе совершенствования технологий его возделывания и первичной обработки	46	Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства
Б1.В.ДВ.01.02	Планирование исследований в области производства, хранения, переработки продукции растениеводства и оценка их результатов	46	Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства
Б2	Практики		
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	46	Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства
		13	Педагогики и психологии профессионального образования
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности	46	Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства

	(научно-исследовательская практика)		
Б3	Научные исследования		
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	46	Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства
Б4	Государственная итоговая аттестация (итоговая аттестация)		
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	46	Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	46	Хранения, переработки и товароведения продукции растениеводства
ФТД	Факультативы		
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 по кафедрам и лабораториям университета / сторонние организации

№ п/п	Виды практики	Продолжительность, дней	Кафедра (лаборатория) / сторонняя организация, на базе которой проводится практика
1	<p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>(педагогическая практика)</p>	30	<p>Кафедра Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции</p> <p>Педагогики и психологии профессионального обучения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева</p>
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 Университета: кафедры Кафедра Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, Полевой опытной станции</p> <p>в сторонних организациях: ВНИИ овощеводства – филиале ФГБНУ Федеральный научно-исследовательский центр овощеводства, ВНИИ холодильной промышленности – филиале ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, Всероссийский центр по оценке качества сортов сельскохозяйственных культур филиал ФГБУ «Госсорткомиссия» и др., обладающих необходимым кадровым и научно-технологическим потенциалом.</p>

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 плодоовощной и растениеводческой продукции РГАУМСХА имени К.А. Тимирязева</p> <p>Проведение лабораторно-практических работ по дисциплинам «Технология хранения и переработки плодов и овощей», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения, плодов, овощей и продуктов их переработки», «Технология хранения зерна и продуктов его переработки»</p> <p>Подготовка и чтение лекций по дисциплинам «Технология хранения и переработки плодов и овощей», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения, плодов, овощей и продуктов их переработки», «Технология хранения зерна и продуктов его переработки»</p>

2	<p>Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)</p>	4	<p>Кафедра Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции РГАУМСХА имени К.А. Тимирязева, сторонние организации.</p> <p>Ознакомление с современными технологиями обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства</p> <p>Освоение методов научных исследований в области хранения и переработки продукции растениеводства,</p> <p>Освоение методов биохимических, физиологических и реологических методов исследований растительного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Проведение научно-исследовательской работы в рамках выполнения аспирантской работы</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	<p>Кафедра Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции РГАУМСХА имени К.А. Тимирязева, сторонние организации.</p> <p>В структурных подразделениях: Полевой опытной станции</p>

Сведения о научно-педагогических работниках* по Программе аспирантуры

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	Готовцева Ирина Петровна	Основное место работы В настоящее время не работает	Должность доцент Ученая степень канд. биол. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, биология на английском языке; английский язык, учитель биологии на английском языке и звание учителя средней школы;	нет	37	0,0411	31	11

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
					переводчик с английского языка на русский по специальности					
3	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	Пискунова Наталья Анатольевна	Основное место работы	Должность Доцент Ученая степень канд. с.-х. наук Ученое звание Доцент	Высшее образование, Плодоовощеводство и виноградарство, Ученый агроном	Удостоверение о повышении квалификации №502411389751 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175296 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084908 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176431 от 25.10.2019, «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 учетом ФГОС» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174517 от 11.04.2019 г. «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802086471 от 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей» 72 часа.	19	0,0211	27	0
4	Методология научного исследования в пищевой промышленности	Дунченко Нина Ивановна	Основное место работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д-р техн. наук, Ученое звание	Высшее образование, Технология молока и молочных продуктов,	Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного	8,25	0,0092	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				Профессор	Инженер-техноло	<p>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 агро-промышленного 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»</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						здоровья» 36 часов.				
5	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	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 от 07.02.2019, «Автоматизированные информационные системы в АПК» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №7727 00018322 от 15.02.2018, «Устойчивое развитие сельских территорий» 72 часа.</p>	8,25	0,0092	17	2
6	Педагогика и психология	Кубрушко Петр Федорович	Основное место работы	Должность заведующий	Высшее образование,	Удостоверение о повышении квалификации №772700018544 от	24,25	0,0269	45	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин			кафедрой Ученая степень д-р пед.наук. Ученое звание профессор, член-корреспондент РАО	Электроснабжение промышленных предприятий и городов, Преподаватель средних с/х учебных заведений по техническим дисциплинам, Инженер-электрик, преподаватель техникумов механизации и электрификации сельского хозяйства	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 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	12	0,0133	27	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 учетом ФГОС» 36 часов.				
7	Увеличение производства и повышение качества растительного сырья на основе совершенствования технологий его возделывания и первичной обработки	Бегеулов Марат Шагабанович	Основное место работы	Должность доцент Ученая степень канд. с.-х. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, Агрономия, Ученый агроном	Удостоверение о повышении квалификации № 8327 от 06.11.2015, «Использование информационно-коммуникационных технологий при подготовке научно-педагогических кадров» 72 часа. Сертификат ММСО и ФГАОУ ДПО АПК и ППРО, 2018, "Совершенствование профессиональных педагогических компетенций" 6 часов. Удостоверение о повышении квалификации 772404560607 от 05.09.2018, «Контроль качества зерна при приёме на элеваторы и хлебоприёмные предприятия. Эффективная работа по размещению зерна и его послеуборочной обработке» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации 772409175291 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации 772409176473 от 26.10.2019, «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. Удостоверение о повышении квалификации 771802084858, рег. № 10629 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета» 72 часа.	18,35	0,0204	21	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						Удостоверение о повышении квалификации 502411389937 от 29.05.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК» 72 часа.				
8	Планирование исследований в области производства, хранения, переработки продукции растениеводства и оценка их результатов	Бухаров Александр Федорович	На условиях внешнего совместительства	Должность профессор, главный научный сотрудник Ученая степень д-р с.-х. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, Агрономия, Ученый агроном	Удостоверение о повышении квалификации № 2753 от 24.05.2017, «Аттестат на право проведения апробации посевов (посадок) сортов и гибридов томата, перца, капустных и зеленных культур» 36 часов.	18,35	0,0204	6	41
9	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	Аникиенко Татьяна Ивановна	Основное место работы	Должность профессор Ученая степень д-р с.-х. наук Ученое звание доцент	Высшее образование, Зоотехния, Зооинженер	Удостоверение о повышении квалификации № 772409175280 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 7718 00828244 от 11.02.2019, «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 учетом ФГОС» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084855 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802086464 от 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей» 72 часа.	12	0,0133	37	28
10	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Пискунова Наталья Анатольевна	Основное место работы	Должность Доцент Ученая степень канд. с.-х. наук Ученое звание Доцент	Высшее образование, Плодоовощеводство и виноградарство, Ученый агроном	Удостоверение о повышении квалификации №502411389751 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.	10	0,0111	27	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	(научно-исследовательская практика)					<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175296 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084908 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176431 от 25.10.2019, «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 учетом ФГОС» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409174517 от 11.04.2019 г. «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086471 от 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей» 72 часа.</p>				
11	<p>Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук</p>	<p>Пискунова Наталья Анатольевна</p>	<p>Основное место работы</p>	<p>Должность Доцент Ученая степень канд. с.-х. наук Ученое звание Доцент</p>	<p>Высшее образование, Плодоовощеводство и виноградарство, Ученый агроном</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации №502411389751 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175296 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084908 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p>	200	0,2222	27	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176431 от 25.10.2019, «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 учетом ФГОС» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409174517 от 11.04.2019 г. «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086471 от 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей» 72 часа.</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Пискунова Наталья Анатольевна	Основное место работы	Должность Доцент Ученая степень канд. с.-х. наук Ученое звание Доцент	Высшее образование, Плодоовоще- водство и виноградарство, Ученый агроном	Удостоверение о повышении квалификации №502411389751 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175296 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084908 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176431 от 25.10.2019, «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 учетом ФГОС» 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174517 от 11.04.2019 г. «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802086471 от 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей» 72 часа.	2,5	0,0028	27	0
13	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	Пискунова Наталья Анатольевна	Основное место работы	Должность Доцент Ученая степень канд. с.-х. наук Ученое звание Доцент	Высшее образование, Плодоовоще- водство и виноградарство, Ученый агроном	Удостоверение о повышении квалификации №502411389751 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175296 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи» 36 часов. Удостоверение о повышении	0,5	0,0006	27	нет

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>квалификации № 771802084908 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176431 от 25.10.2019, «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 учетом ФГОС» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409174517 от 11.04.2019 г. «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086471 от 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей» 72 часа.</p>				
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 ИП № 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</p>	16,25	0,0181	23	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>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 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 право» 36 часов.</p>				
15	Технологии профессионально-ориентированного	Шабунина Валентина Аркадьевна	Основное место работы	Должность профессор Ученая степень	Высшее образование, общая химия и	нет	16,25	0,0181	47	47

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	обучения		В настоящее время не работает	д-р пед. наук Ученое звание профессор	биология, учитель химии и биологии					
16	Тренинг профессионально-ориентированных риториков, 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 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
18	Основы	Лысенко	Основное	Должность	Высшее	нет	16,25	0,0181	43	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	личностного роста	Екатерина Евгеньевна	место работы В настоящее время не работает	профессор Ученая степень канд. психол. наук Ученое звание профессор	образование, Психология, Психолог. Преподаватель психологии					

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.
Б1	Дисциплины (модули)			
Б1.Б	Базовая часть			
Б1.Б.01	История и философия науки	1	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> Оришев А.Б., Ромашкин К.И., Мамедов А.А. История и философия науки. – М.: Инфра-М; РИОР, 2017. Орлов Г.М., Шиповская Л.П., Мамедов А.А., Ромашкин К.И. История и философия науки в вопросах и ответах. – М.: РГАУ-МСХА, 2011. Мамедов А.А., Шиповская Л.П. Философия. Классический курс лекций. – М.: ЛЕНАНД, 2015. Мамедов А.А., Ромашкин К.И., Шиповская Л.П. Философия античности и средневековья. Хрестоматия. – М.: РГАУ-МСХА, 2014. Философия для аграриев. Актуальные проблемы. [Агафонов В. П. и др.]. – М.: РГАУ-МСХА, 2010. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> Мамедов А.А. Философия науки и техники. – М.: Ридеро, 2018. Степин В.С. Научная рациональность в техногенной культуре: типы и историческая эволюция// Вопросы философии, 2012, №5. С. 18-25. [Электронный ресурс: https://elibrary.ru/item.asp?id=17773116] Лебедев С.А. Структура научной рациональности// Вопросы философии, 2017, №5. С. 66-79. [Электронный ресурс: https://elibrary.ru/item.asp?id=29229214] Современные западные философы: жизнь и идеи: учебное пособие. Ч. 2. – Новосибирск, 2015. Спиркин А.Г. Философия. – М.: Юрайт, 2014. 	1

Б1.Б.02	Иностранный язык	1	<p>Основная литература:</p> <p>Английский язык</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Powell, Mark Presenting in English: how to give successful presentations / М. Powell. – Australia Heinle Cengage Learning, 2013 – 128 с. 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. 3. Learn to Read Science: курс английского языка для аспирантов: учебное пособие / отв ред. Е.Э. Бреховских; (Н.И.Шахов, рук. и др.) – 9-е изд. – М.: Флинта, 2008. – 335 с. 4. Фомина Т. Н. Англо-русский словарь по агрономии и агропочвоведению. М.: РГАУ-МСХА, 2014. - 76 с. 2009. 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. <p>Немецкий язык</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 3. Чурсина А.Д. Иностранный язык (профессиональный). Методические указания. М.: РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, 2011. <p>Французский язык</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зайцев А.А Le francais agricole. Учебное пособие по французскому языку. М.: Изд-во РГАУ-МСХА. 2011. 2. Зайцев А.А. Пособие Практический курс французского языка. М.: Изд-во РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, 2013. 3. Манаенко Е.А. Biologie. Учебное пособие по развитию навыков работы с французскими текстами.- Ростов-на-Дону, ЮФУ, 2018, 105с. 4. Большой французско-русский и русско-французский словарь (электронный) http://dic.academic.ru/cjntents.nsf/fre_rus/ <p>Дополнительная литература:</p> <p>Английский язык</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rakipov N. G. Elsevier’s Dictionary agriculture and food production: Russian - English. Amsterdam - London - New York - Tokio:Elsevier. 1994. - 900 p. 	1
---------	------------------	---	--	---

			<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 Н.К. 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, Н. Г. Ракипова. - М.: Русский язык, 1983. - 875 с.</p> <p>Немецкий язык</p> <p>1. Biologie: Учеб.-метод. указания / Н. 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. Белашапкина. М.: РГАУ-МСХА, 2012. – 235 с.</p> <p>Французский язык</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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	1	<p>Перечень основной литературы</p> <p>1. Технология переработки растениеводческой продукции.(Под ред. Личко Н.М.) – М.: КолосС, 2008- 583 с.</p> <p>2. Юсупова Г.Г., Юсупов Р.Х., Сидорова О.А. и др. Микробиологический кон-троль производства зерномучных продуктов.-М.: РГАУ-МСХА им. Тимирязева, 2010.,333с.</p> <p>3. Иванова Л.А., Вайно Л.И, Иванова И.С. Пищевая биотехнология. – Кн. 2 Пе-реработка растительного сырья. - М.: КолосС, 2008. - 471 с.</p> <p>4. Л.И. Пучкова Л.И., Р.Д.Поландова , И.В. Матвеева Технология хлеба.-С-Пе-тербург, ЗАО ГИОРД, 2005, 557с.</p> <p>5.Новиков Н.Н. Биохимия растений. - М.: КолосС, 2012. 679 с.</p> <p>6. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян. - М.: Вузовский</p>	1

			<p>учебник, 2009. – 455 с.</p> <p>Периодические издания специальной литературы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Отраслевые журналы - CerealFoodsWorld. США. - Cereal Chemistry. США. - Diagramm/ Buhler/Швейцария. - Die Muhle+Mischfuttertechnik - Getreide,Mehl und Brot. Германия. - Les Industries des Cereales. Франция. - Technikamolitoria. Италия <p>Перечень дополнительной литературы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Медведев Г.М. Использование режимов тёплой экструзии для формирования макаронных изделий и полуфабрикатов крекеров на шнековых прессах. - М.: ЦНИИТЭИ хлебопродуктов, 1992 . - 28 с 2. Панфилов В.А. Технологические линии пищевых производств. М.: Колос, 1993 . - 288 с. 3. Пащенко Л.П. Интенсификация биотехнологических процессов в хлебопечении. - Издательство Воронежского университета, 1991 . - 2006 с. 4. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. - М.: Лёгкая пищевая промышленность, 1983. - 232 с. 5. Реометрия пищевого сырья и продуктов: Справочник. /под ред. Ю.А. Мачи-хина. М.: Агропромиздат, 1990 . - 271 с 6. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. /Учебное пособие. - М.: Телер, 2001. - 115с. 	
Б1.В.02	Методология научного исследования в пищевой промышленности	1	<p>Перечень основной литературы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов: учебник / Н.И. 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: https://e.lanbook.com/book/110907 (дата обращения: 30.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Кирюшин Б.Д. Основы научных исследований в агрономии: учебник / Б.Д. Кирюшин, И.П. Васильев, Р.Р. Усманов, 2009 - 398 с. 3. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М.Ф. Шкляр. – М.: Дашков и К, 2013. – 243 с. 4. Рузавин Г. И. Методология научного познания: учебное пособие для 	1

			<p>студентов и аспирантов вузов / Рузавин Г. И. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. - 287 с.</p> <p>Перечень дополнительной литературы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Клячкин В.Н. Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В.Н. Клячкин. – М.: Финансы и статистика, 2010. – 304 с. 2. Клячкин В. Н. Статистические методы в управлении качеством: компьютерные технологии: учебное пособие / В.Н. Клячкин. - Москва: Финансы и статистика: ИНФРА-М, 2009. - 302 с. 3. Методология научного исследования: учебное пособие / Н.А. Слесаренко, Е.Н. Борхунова, С.М. Борунова; под редакцией Н.А. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115664 (дата обращения: 30.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Папковская П. Я. Методология научных исследований: курс лекций / П.Я. Папковская. - Минск: Информпресс, 2006. - 175 с. 5. Эрл М. Разработка пищевых продуктов / М. Эрл, Р. Эрл, А. Андерсон.; пер. с англ. В. Ашкиназа, Т. Фурманской. – СПб.: Профессия, 2007 – 381 с. 	
Б1.В.03	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	1	<p>Перечень основной литературы</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 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>Перечень дополнительной литературы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бурнаева, Э.Г. Обработка и представление данных в MSExcel : учебное пособие / Э.Г. Бурнаева, С.Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-1923-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108304 . — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Практикум по статистике: учебное пособие для студентов / А.П. Зинченко, О.Б. Тарасова, А.В. Уколова; ред. А. П. Зинченко. – 3-е изд., переработ. и доп. – Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 313 с. 	1

			3. Эконометрика: учебное пособие / А. П. Зинченко [и др.]; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева. – М.: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2018. – 124 с. – URL: http://elib.timacad.ru/dl/local/umo100.pdf . – Текст: электронный.	
Б1.В.04	Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин	1	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Громкова, М.Т. Педагогика высшей школы : учеб. пособие / М.Т. Громкова – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 447 с. 2. Вараксин, В.Н. Психолого-педагогический практикум: учебное пособие / Вараксин, В.Н., Казанцева, Е.Н.-Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 283 с. 3. Профессиональная педагогика: учебник/ под ред. С. Я. Батышева, А. М. Новикова. – 3-е изд., перераб. – М. : Ассоциация «Профессиональное образование», 2010. – 456 с. 4. Реан А.А., Бордовская Н.В., Розум С.И. Психология и педагогика: Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2010. – 432 с. 5. Смирнов С.Д. Педагогика и психология высшего образования: от деятельности к личности: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2001. – 304 с. 6. Чернилевский Д.В., Кубрушко П.Ф. Педагогика высшей школы: учебное пособие для вузов. – М.: Машиностроение, 2011. –454 с. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Батаршев, А.В. Психодиагностика способности к общению, или как определить организаторские и коммуникативные качества личности. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001.- 176 с. 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. 3. Вараксин, В.Н. Психолого-педагогический практикум / В.Н. Вараксин, Е.В. Казанцева.- Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 283 с. с илл. (Высшее образование) 4. Вербицкий, А. А. Личностный и компетентностный подходы в образовании: проблемы интеграции: монография / А. А. Вербицкий, О. Г. Ларионова. – М.: Логос, 2009. – 336 с. 5. Жураковский, В.М Модернизация высшего образования: проблемы и пути решения // Профессиональное образование, 2013. - №8,С. 7-12 6. Жукова, Н.М., Математический инструментарий диагностики у обучающихся в системе непрерывного профессионального образования 	1

			<p>уровней сформированности компетенций /Н.М. Жукова, Д.А. Абрамова //Современные проблемы науки и образования. – Вып.7 (51). Педагогические науки. – 2013. – Режим доступа: www.science-education.ru</p> <p>7. Жукова, Н.М. Опыт подготовки магистров в аграрных вузах Российской Федерации в постсоветский период / Н.М. 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 Н.М., Симан А.С., Сосина Л.В., Шингарева М.В. Компетентностно-ориентированная рабочая программа учебной дисциплины «Общая и профессиональная педагогика»: рабочая программа / под общей ред. Н.М. 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 Н.М., 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	Увеличение производства и повышение качества растительного сырья на основе совершенствования технологий его возделывания и первичной	1	<p>Основная литература:</p> <p>1. Юсупова Г.Г., Сидорова О.А. Юсупов Р.Х. Микробиологический кон-троль производства зерномучных продуктов/ М.: РГАУ-МСХА, 2010г., 333.</p> <p>2. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия с.х.</p>	1

	обработки		<p>продукции. М., ДеЛи, 2013.</p> <p>3. Паронян В.Х., Скрябина Н.М. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции. М., ДеЛи, 2007.</p> <p>4. Сапронов А.Р. и др. Технология сахара. СПб, Профессия, 2013.</p> <p>5. Витол И.С. и др. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. СПб, ДеЛи- принт, 2013.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>6. Казаков Е.Д., Кретович В.Л. Биохимия зерна и хлебопродуктов. - СПб.: Гиорд, 2005</p> <p>7. ЭрлМинделл. Справочник по витаминам и минеральным веществам. М.: Техлит, 1997., 392 с.</p> <p>8. Агаджанян Н.А., А.В. Скальный. Химические элементы в среде обитания и экологический портрет человека. М.: КМК, 2001 г., 84 с.</p> <p>9. Черняев Н.П. Технология комбикормового производства. М.: Колос, 1992 г., 370 с.</p>	
Б1.В.ДВ.01.02	Планирование исследований в области производства, хранения, переработки продукции растениеводства и оценка их результатов	1	<p>Основная литература</p> <p>1. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М. Ф. Шкляр // М.: Дашков и К, 2013. 243 с.</p> <p>2. Виноградова, Л. И. Основы научных исследований : учебное пособие / Л. И. Виноградова. — Красноярск : КрасГАУ, 2012. — 127 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90770 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Минькач, Т. В. Основы научных исследований в селекции и растениеводстве : учебное пособие / Т. В. Минькач. — Благовещенск : ДальГАУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-9642-0433-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137709 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>4. Планирование, организация, проведение эксперимента и патентование : учебное пособие / Т. В. Рязанова, Н. Ю. Демиденко, И. С. Почкутов, О. Н. Еременко. — Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2019. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147489 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	1

			<p>5. Щурин, К. В. Планирование и обработка результатов эксперимента : учебное пособие / К. В. Щурин, О. А. Копылов, И. Г. Панин. — Королёв : МГОТУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-00140-385-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140930 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Кирюшин, Б.Д. Основы научных исследований в агрономии : учебник / Б. Д. Кирюшин, Усманов Р. Р., Васильев И. П. - М. : МСХА, 2009. - 398 с.</p> <p>2. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145848 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Солодов, В. С. Практикум по планированию, проведению и обработке эксперимента в исследовании технологических процессов : учебное пособие / В. С. Солодов. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 150 с. — ISBN 978-5-86185-951-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142636 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	
Б2	Практика			
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)	1	<p>Основная литература:</p> <p>1. Панов В.И. Психодидактика образовательных систем: теория и практика. - СПб.: Питер, 2013.</p> <p>2. Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии. Активное обучение. - Учебное пособие. - М.: Академия, 2010.</p> <p>3. Педагогика. Учебник (под ред. В.Оконь). - М.: Академия, 2015.</p> <p>4. Педагогическая психология. Учебник (под ред. И.А.Зимней) - М.: Академия, 2014.</p> <p>5. Селевко Г.К. Энциклопедия образовательных технологий в 2- Х Т. - М.: Народное образование, 2010.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Морева Н.А. Тренинг педагогического общения. - М.: 2013.</p> <p>2. Мухина С.А., Соловьева А.А. Современные инновационные технологии. -</p>	1

			<p>М., 2012.</p> <p>3. Панфилова А.П., Громова Л.А. и др. Полное руководство по кейс-технологиям. - СПб., 2013.</p> <p>4. Трайнев В.А. Учебные, деловые игры в педагогике, экономике, менеджменте, управлении, маркетинге, социологии: методика и практика проведения. - М., 2012.</p>	
БЗ.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	1	<p>Перечень основной литературы</p> <p>1. Пилипюк В. Л. Технология хранения зерна и семян. – Москва: ВУЗовский учебник, 2014 – 455 с</p> <p>2. Технология переработки продукции растениеводства. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. М: КолосС, 2008.</p> <p>3. Корячкина С.Я. Технология мучных и кондитерских изделий. - СПб.: Изд-во "Троицкий мост", 2011. -397 с.</p> <p>4. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий: Ч.3 /Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2006. – 308 с.</p> <p>5. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А., Технология мучных кондитерских изделий. - М.- Издательство «ДеЛи принт».-2009.- 295 с</p> <p>Перечень дополнительной литературы</p> <p>1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства.– М.: ДеЛиПринт, 2005. – 532 с.</p> <p>2. Изделия макаронные. Общие технические условия. ГОСТ Р 51865 - 2002.</p> <p>3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: «Академия» 2006. – 480с.</p> <p>4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.:«Мастерство», 2008. - 320с.</p> <p>5. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. - С-Пб.: ГИОРД., 2004. – 264 с.</p> <p>6. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д, Матвеева И.В. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1. Технология хлеба. - С-Пб.: ГИОРД., 2005. – 559 с.</p>	1
БЗ	Научные исследования			
БЗ.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной	1	Основная литература	1

	работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук		<p>1. Пилипюк В. Л. Технология хранения зерна и семян. – Москва: ВУЗовский учебник, 2014 – 455 с</p> <p>2. Технология переработки продукции растениеводства. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. М: КолосС, 2006.</p> <p>3. Корячкина С.Я. Технология мучных и кондитерских изделий. - СПб.: Изд-во "Троицкий мост", 2011. -397 с.</p> <p>4. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий: Ч.3 /Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2006. – 308 с.</p> <p>5. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А., Технология мучных кондитерских изделий. - М.- Издательство «ДеЛи принт».-2009.- 295 с</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Курдина В.Н., Личко Н.М. Практикум по хранению и переработке с.-х. продуктов. М.: Колос, 1992</p> <p>2. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства. Личко Н.М. Изд-во «Юрайт», 2004</p> <p>3. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации. Широков Е.П. М.: Агропромиздат, 1988.</p>	
Б4	Государственная итоговая аттестация (итоговая аттестация)			
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	1	<p>Основная литература</p> <p>1. Пилипюк В. Л. Технология хранения зерна и семян. – Москва: ВУЗовский учебник, 2014 – 455 с</p> <p>2. Технология переработки продукции растениеводства. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. М: КолосС, 2008.</p> <p>3. Корячкина С.Я. Технология мучных и кондитерских изделий. - СПб.: Изд-во "Троицкий мост", 2011. -397 с.</p> <p>4. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. Учебник. М,: Дели-Принт.- 2013.</p> <p>5. Кантере В.М., Матисон В.А. Системы менеджмента и качества пищевых продуктов. М.: МСХА, 2010.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий: Ч.3 /Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2006. – 308 с.</p> <p>2. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А., Технология мучных кондитерских изделий. - М.- Издательство «ДеЛи принт».-2009.- 295 с</p> <p>3. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации. Широков Е.П. М.: Агропромиздат, 1988.</p>	1

			4. Технология переработки продукции растениеводства. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. М: КолосС, 2008.	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	1	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пилипюк В. Л. Технология хранения зерна и семян. – Москва: ВУЗовский учебник, 2014 – 455 с 2. Технология переработки продукции растениеводства. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. М: КолосС, 2006. 3. Корячкина С.Я. Технология мучных и кондитерских изделий. - СПб.: Изд-во "Троицкий мост", 2011. -397 с. 4. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий: Ч.3 /Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2006. – 308 с. 5. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А., Технология мучных кондитерских изделий. - М.- Издательство «ДеЛи принт».-2009.- 295 с <p>Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Курдина В.Н., Личко Н.М. Практикум по хранению и переработке с.-х. продуктов. М.: Колос, 1992 2. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства. Личко Н.М. Изд-во «Юрайт», 2004 3. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации. Широков Е.П. М.: Агропромиздат, 1988. 	1

ФТД	Факультативы			
ФТД.В.01	Нормативно-правовые основы высшего образования	1	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Биткова Л.А., Шугаев А.Ю. Правоведение. Учебное пособие.- М.: РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, 2016. 2. Марченко М.Н., Дерябина Е.М. Правоведение. - М.: Проспект, 2018. 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. 4. Биткова Л.А. Правоведение: термины, понятия, категории.2-е издание, М.: РГАУ-МСХА, 2016. <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Куренной А.М. Трудовое право России. - М.: Проспект, 2018. 2.Преподаватель вуза: технологии и организация деятельности [Текст]: учебное пособие для системы дополнительного образования – повышения 	1

			<p>квалификации преподавателей высших учебных заведений. Рекомендовано Советом УМО... / С. Д. Резник, О. А. Вдовина; ред. С. Д. Резник. – Москва : Инфра – М, 2016. (2 экз.)</p> <p>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.).</p> <p>4. Журавлев М.П., Наумов А.В. Уголовное право России. Части Общая и Особенная. - М.: Проспект, 2019.</p>	
	<p>Технологии профессионально-ориентированного обучения</p>	<p>1</p>	<p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Н. Шиянов ; ред. В. А. Слостенин ; Международная академия наук педагогического образования. - М. : Academia, 2005. - 576 с. 2. Царапкина Ю.М. Педагогические технологии в образовательной среде: учеб. пособ. – М.: ФГБНУ "Росинформагротех", 2017. - 200 с. 3. Царапкина Ю.М. Информационные технологии в профессиональном самоопределении молодежи: Монография / Ю.М. Царапкина / Иркутск: ООО "Мегапринт", 2017. -208 с. 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. 5. Сурудина Е.А. Современные концепции образования за рубежом: учебное пособие. - М.: МПГУ, 2017.-180 с. https://e.lanbook.com/book/107365?category=3146 <p>Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 2. Pyashenko, L.K., Vaganova, O.I., Smirnova, Z.V., Sedykh, E.P., Shagalova, O.G. Implementation of heuristic training technology in the formation of future engineers International Journal of Mechanical Engineering and Technology. 2018 3. Царапкина Ю.М. Педагогические технологии в образовании: учеб. пособ. – 	<p>1</p>

			<p>М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, М., 2014. -200 с.</p> <p>4. Царапкина Ю.М. Информационная среда подготовки водителей к работе в системе отдыха и оздоровления детей // М.: Образование и информатика, 2018. - 202 с.</p>	
ФТД.В.02	Тренинг профессионально-ориентированных риторике, дискуссий и общения	1	<p>Основная литература</p> <p>1. Папкина, О.В. Деловые коммуникации: Учебник для студентов высших учебных заведений / О.В. Папкина. – Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2014.</p> <p>2. Ротенко, Л.А. Культура делового общения. Нормы официально-деловой письменной речи: Учебное пособие / Л.А. Ротенко. – М.: Изд-во РГАУ – МСХА, 2016. – 103 с.</p> <p>3. Ротенко, Л.А. Культура устной деловой коммуникации: Учебное пособие / Л.А. Ротенко. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2016. 233 с.</p>	1
	Культура письменной научной речи	1	<p>Основная литература:</p> <p>1. Ипполитова Н.А. Русский язык и культура речи: электронный учебник. М.: КноРус, 2009.</p> <p>2. Котюрова М.И. Стилистика научной речи. М.: Академия, 2010. 240 с.</p> <p>3. Хлюстова Т.В. Русский язык и культура речи. М.: РГАУ-МСХА, 2010. 119 с.</p> <p>4. Штрекер Н.Ю. Русский язык и культура речи. М: ЮНИТИ, 2011. 351 с.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>1. Кожина М.Н. Стилистика современного русского языка. М.: Флинта, 2008.</p> <p>2. Морозов В.Э. Русский язык как иностранный. Научный стиль речи. М.: Изд-во МСХА, 2004. 95 с.</p> <p>3. Пиз А. Как писать так, чтобы было понятно всем. М.: ЭКСМО, 2007.</p> <p>4. Солганик Г.Я. Практическая стилистика. М.: Академия, 2008. 304 с.</p> <p>5. Стилистический энциклопедический словарь / Л.М. Алексеева, В.И. Аннушкин и др. М.: Флинта, 2006. 696 с.</p>	1
ФТД.В.03	Основы личностного роста	1	<p>Перечень основной литературы</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	1

			<p>3. Зеер, Э.Ф. Психология профессионального образования [Текст] : учебник 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>	
--	--	--	---	--

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями

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	<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 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.</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 407
		<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 12 шт.; Лавки 12 шт.; Доска зеленая 1 шт.; Стол преподавательский 2 шт.; Шкаф для компьютера; Экран с электроприводом; Трибуна; Проектор.</p>	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 416
2.	Иностранный язык	<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 15 шт.; Стулья 33 шт.; Доска маркерная 1 шт.; Телевизор 1 шт.; Стол преподавательский 1 шт.</p>	127550, Москва, ал. Лиственничная д. 2, аудитория № 214
3.	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	<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 10 шт. в том числе один большой.; Стулья 18 шт.; Доска меловая 1 шт. Аквадистиллятор 1 шт.; Анализатор влажности и температуры зерна 1 шт.; Аналог прибора Журавлева Кварц-24 1 шт.; Весы компактные 1 шт.; Влагомер зерна 1 шт.; Влагомер «Супер-матик» 1 шт.; Комплект хлебопекарного оборуд. КОХП 1 шт.; машина для производства макаронных изделий 1 шт.; Печь конвекционная UNOXXFT135 1 шт.; Проектор 1 шт.; Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным 1 шт.; Тестомесилка У1-ЕТ8 для пробной выпечки 1 шт.; Устройство для отмывания клейковины 1 шт.; Холодильник 1 шт.; Шелушитель ГДФ-1 1 шт.; Экспресс - влагомер зерна 1 шт.; Влагомер «Фауна» 1 шт., пробоотборник 1 шт.</p>	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37, аудитория № 101
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа,	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37,

1	2	3	4
		<p>курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 10 шт. в том числе один большой. Стулья 18 шт. Доска меловая 1 шт. Специальная мойка для отмывания клейковины. Аналог прибора Чижова Элекс-7 1 шт., Аппарат для производства соевого молока 1 шт. Бутыль 1л тёмная 1 шт. Весы компактные 1 шт. Влагомер «Фауна» 1 шт. влагомер зерна 1 шт. Газовый хроматограф 1 шт.; Лиофилизатор 1 шт. Шкаф вытяжной 1 шт. Шкаф расстоечный 1 шт.</p>	<p>аудитория № 202</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 Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80, 1 шт. Весы механические ВРНЦ-6, 4 шт. Весы электронные ВСП-1/02-2, 3 шт. Весы электронные ВСП-3/0.5-3К, 3 шт. Табурет лабораторный, 50 шт. Дозатор титратор Biotrate, 1 шт. Ионметр АНИОН-4110, 1 шт. Газоанализатор МХ2100, 1 шт. Газоанализатор МХ2100, 1 шт. Мельница лабораторная ЛМТ-1, 1 шт. Микроскоп Primo, 16 шт. Анализатор влажности, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454, Рефрактометр ИРФ-464, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, 1 шт. Пенетрометр для плодов 2 шт.; Пенетрометр фруттестер FT 25 шт.; Электрод сравнения, 4 шт.; Низкотемпературный морозильник MDF-192, 1 шт. Шкаф ламинарный, 1 шт. Шкаф сушильный LDD-250N 1 шт.; Спектрофотометр, 1 шт.; Canon NP6317 1 шт.; Микроскоп Р-11 с осветит. ОИ-32 1 шт.; Морозильник 2 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 305</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 Шкаф вытяжной 1 шт.; Баня водяная 6-местная 1 шт.; Баня водяная 8-местная 1 шт.; Центрифуга ОПН-8 1 шт.; Компактные весы HL 100 2 шт.; Весы бытовые, 2 шт.; Витрина застекленная 6 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория 302</p>
<p>4.</p>	<p>Методология научного исследования 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 Парты 12 шт.; Лавки 12 шт.; Доска зеленая 1 шт.; Стол преподавательский 2 шт.; Шкаф для компьютера; Экран с электроприводом; Трибуна; Проектор.</p>	<p>127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 416</p>
<p>5.</p>	<p>Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства</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 Аудитория для самостоятельной работы 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>	<p>127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4, аудитория № 302</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 Экран с электроприводом 1 шт.; Проектор 1 шт.; Вандалоустойчивый шкаф 1 шт.;</p>	<p>127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4, аудитория № 102</p>

1	2	3	4
		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.	
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 Парта 65шт.; скамья 65шт.; Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки)</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 18 шт.; Стулья мягкие 50 шт.; Стулья 5 шт.; Доска маркерная 1 шт.; Трибуна 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58, аудитория № 310</p> <p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58, аудитория № 215</p>
7.	Увеличение производства и повышение качества растительного сырья на основе совершенствования технологий его возделывания и первичной обработки	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа 1. Столы 10 шт. в том числе один большой. 2. Стулья 18 шт. 3. Доска меловая 1 шт. 4. Аквадистиллятор ДЭ-4 CeID-1800/512/80/DVD-R 1 шт. Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас2М 1 шт. Аналог прибора Журавлева Кварц-24 1 шт. Весы компактные HL-100 1 шт. влагомер зерна WILE55 1шт.Влаго м ер «Супер-матик» 1 шт. Комплект хлебопекарного оборуд.КОХП 1 шт., машина для производства макаронных изделий 1 шт., Печь конвекционная 1 шт., Проектор 1 шт., Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным 1 шт., Тестомесилка У1-ЕТ8для пробной выпечки 1 шт., Устройство для отмывания клейковины 1 шт. Холодильник Индезит ВН-20 1 шт., Шелушитель ГДФ-1 1 шт., Экспресс - влагомер зерна 1 шт., Влагомер»Фауна» 1 шт., пробоотборник 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 10 шт. в том числе один большой. Стулья 18 шт. Доска меловая 1 шт. Специальная мойка для отмывания клейковины. Аналог прибора Чижова Элекс-7 1 шт., Аппарат для производства соевого молока SK-100 - 1 шт. Бутыль 1л тёмная Biohit - 1 шт. Весы компактные HL-100 - 1 шт. Влагомер «Фауна» 1 шт. влагомер зерна WILE 55 - 1 шт. Газовый хроматограф 1 шт. Лиофилизатор 1 шт. Шкаф вытяжной 1 шт. Шкаф расстоечный UNOXXFT135 - 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 Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80 1 шт. Весы механические ВРНЦ-6 4 шт. Весы электронные ВСП-1/02-2 3 шт. Весы электронные ВСП-3/0.5-3К 3 шт. Табурет лабораторный 50 шт. Дозатор титратор Biotrate 1 шт. Ионметр АНИОН-4110 1 шт. Газоанализатор MX2100, 1 шт. Газоанализатор MX2100, 1 шт. Мельница</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37, аудитория № 101</p> <p>127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37, аудитория № 202</p> <p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 305</p>

1	2	3	4
		<p>лабораторная ЛМТ-1 1 шт. Микроскоп Primo 16 шт. Анализатор влажности, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454, Рефрактометр ИРФ-464, 1шт. Рефрактометр ИРФ-470, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, 1 шт. Пенетрометр для плодов 2 шт.; Пенетрометр фрутгестер FT. 25 шт. Электрод сравнения, 4 шт. Низкотемпературный морозильник MDF-192 1 шт.; Шкаф ламинарный 1 шт.; Шкаф сушильный LDD-250N 1 шт.; Спектрофотометр 1 шт.; CanonNP6317 1 шт.; Микроскоп Р-11 с осветит.ОИ-32 1 шт.; Морозильник 2 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 Шкаф вытяжной, 1 шт. Баня водяная 6-местная 1 шт. Баня водяная 8-местная, 1 шт. Центрифуга ОПН-8, 1 шт. Компактные весы HL 100, 2 шт. Весы бытовые, 2 шт. Витрина застекленная, 6 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 302</p>
8.	<p>Планирование исследований в области производства, хранения, переработки продукции растениеводства и оценка их результатов</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 10 шт. в том числе один большой.; Стулья 18 шт.; Доска меловая 1 шт.; Аквадистиллятор; Компьютер 1 шт.; Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас2М 1 шт.; Аналог прибора Журавлева Кварц-24 1 шт.; Весы компактные HL-100 1 шт.; влагомер зерна WILE55 1шт.; Влагомер «Супер-матик» 1 шт.; Комплект хлебопекарного оборуд.КОХП 1 шт.; машина для производства макаронных изделий 1 шт.; Печь конвекционная UNOXXFT135 1 шт.; Проектор 1 шт.; Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным 1 шт.; Тестомесилка У1-ЕТ8 для пробной выпечки 1 шт.; Устройство для отмывания клейковины 1 шт.; Холодильник 1 шт.; Шелушитель ГДФ-1 1 шт.; Экспресс - влагомер зерна 1 шт.; Влагомер «Фауна» 1 шт.; пробоотборник 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37, аудитория № 101</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 10 шт. в том числе один большой; Стулья 18 шт.; Доска меловая 1 шт.; Специальная мойка для отмывания клейковины; Аналог прибора Чижова Элекс-7 1 шт.; Аппарат для производства соевого молока SK-100 1 шт.; Бутыль 1л тёмная Biohit 1 шт.; Весы компактные HL-100 - 1 шт.; Влагомер «Фауна» 1 шт.; влагомер зерна WILE 55 1 шт.; Газовый хроматограф 1 шт.; Лиофилизатор 1 шт.; Шкаф вытяжной 1 шт.; Шкаф расстоечный 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37, аудитория № 202</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 Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80 1 шт.; Весы механические 4 шт.; Весы электронные ВСП-1/02-2 3 шт.; Весы электронные ВСП-3/0.5-3К 3 шт.; Табурет лабораторный, 50 шт.; Дозатор титратор 1 шт.; Ионметр АНИОН-4110 1 шт.; Газоанализатор MX2100 1 шт.; Газоанализатор MX2100 1 шт.; Мельница лабораторная 1 шт.; Микроскоп 16 шт.; Анализатор влажности 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454,</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 305</p>

1	2	3	4
		<p>Рефрактометр ИРФ-464, 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-470 2 шт.; Пенетрометр для плодов 2 шт.; Пенетрометр фруттестер FT 25 шт.; Электрод сравнения 4 шт.; Низкотемпературный морозильник 1 шт.; Шкаф ламинарный 1 шт.; Шкаф сушильный 1 шт.; Спектрофотометр 1 шт. Canon NP6317 1 шт.; Микроскоп Р-11 с осветит. ОИ-32 1 шт.; Морозильник 2 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 Шкаф вытяжной 1 шт.; Баня водяная 6-местная 1 шт.; Баня водяная 8-местная 1 шт.; Центрифуга ОПН-8 1 шт.; Компактные весы HL 100 2 шт.; Весы бытовые 2 шт.; Витрина застекленная 6 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 302</p>
9.	<p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)</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. Аудитория для самостоятельной работы Стул мягкий 25 шт.; Стол-трансформатор 20 шт.; Стол ДМ.002.341.03 левый 1 шт.; Кресло офис 1 шт.; Интерактивная доска 1 шт. Мультимедийный проектор; Ноутбук 12 шт.; Тележка для ноутбуков; Шкаф купе</p>	<p>127550, Москва, ул. Тимирязевская, д. 58, аудитория № 318</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 10 шт. в том числе один большой; Стулья 18 шт.; Доска меловая 1 шт.; Аквадистилятор ДЭ-4; Компьютер 1 шт.; Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас2М 1 шт.; Аналог прибора Журавлева Кварц-24 1 шт.; Весы компактные HL-100 1 шт.; влагомер зерна WILE55 1 шт.; Влагомер «Супер- матик» 1 шт.; Комплект хлебопекарного оборуд. КОХП 1 шт.; машина для производства макаронных изделий 1 шт.; Печь конвекционная UNOXXFT135 1 шт.; Проектор 1 шт.; Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным 1 шт.; Тестомесилка У1-ЕТ8 для пробной выпечки 1 шт.; Устройство для отмывания клейковины 1 шт. Холодильник Индезит ВН-20 1 шт., Шелушитель ГДФ-1 1 шт.; Экспресс - влагомер зерна 1 шт.; Влагомер «Фауна» 1 шт.; пробоотборник 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Прянишниковая, д. 37, аудитория № 101</p>
10.	<p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)</p>	<p>практика проводилась не в структурном подразделении</p>	<p>ВЦОКС – филиал ФГБУ «Госсорткомиссия» Договор № 06-08/10/2020 от 03.08.2020 г. Московская область, г.о. Кашира, д. Корыстово, ул. Центральная, д. 13</p>
11.	<p>Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук</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 10 шт. в том числе один большой; Стулья 18 шт.; Доска меловая 1 шт.; Аквадистилятор ДЭ-4; Компьютер 1 шт.; Анализатор влажности и температуры зерна Эвлас2М 1 шт.; Аналог прибора Журавлева Кварц-24 1 шт.; Весы компактные HL-100 1 шт.; влагомер зерна WILE55 1 шт.; Влагомер «Супер- матик» 1 шт.;</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Прянишниковая, д. 37, аудитория № 101</p>

1	2	3	4
		<p>Комплект хлебопекарного оборуд. КОХП 1 шт.; машина для производства макаронных изделий 1 шт.; Печь конвекционная UNOXXFT135 1 шт.; Проектор 1 шт.; Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным 1 шт.; Тестомесилка У1-ЕТ8 для пробной выпечки 1 шт.; Устройство для отмывания клейковины 1 шт. Холодильник Индезит ВН-20 1 шт., Шелушитель ГДФ-1 1 шт.; Экспресс - влагомер зерна 1 шт.; Влагомер «Фауна» 1 шт.; пробоотборник 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 10 шт. в том числе один большой. Стулья 18 шт. Доска меловая 1 шт. Специальная мойка для отмывания клейковины. Аналог прибора Чижова Элекс-7 1 шт., Аппарат для производства соевого молока SK-100 - 1 шт. Бутыль 1л темная Biohit - 1 шт. Весы компактные HL-100 - 1 шт. Влагомер «Фауна» 1 шт. влагомер зерна WILE 55 - 1 шт. Газовый хроматограф 1 шт. Лиофилизатор 1 шт. Шкаф вытяжной 1 шт. Шкаф расстоечный UNOXXFT135 - 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37, аудитория № 202</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 Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80 1 шт.; Весы механические 4 шт.; Весы электронные ВСП-1/02-2 3 шт.; Весы электронные ВСП-3/0.5-3К 3 шт.; Табурет лабораторный, 50 шт.; Дозатор титратор 1 шт.; Ионметр АНИОН-4110 1 шт.; Газоанализатор MX2100 1 шт.; Газоанализатор MX2100 1 шт.; Мельница лабораторная 1 шт.; Микроскоп 16 шт.; Анализатор влажности 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454, Рефрактометр ИРФ-464, 1шт.; Рефрактометр ИРФ-470 2 шт.; Пенетрометр для плодов 2 шт.; Пенетрометр фруктестер FT 25 шт.; Электрод сравнения 4 шт.; Низкотемпературный морозильник 1 шт.; Шкаф ламинарный 1 шт.; Шкаф сушильный 1 шт.; Спектрофотометр 1 шт. Canon NP6317 1 шт.; Микроскоп Р-11 с осветит.ОИ-32 1 шт.; Морозильник 2 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 305</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 Шкаф вытяжной 1 шт.; Баня водяная 6-местная 1 шт.; Баня водяная 8-местная 1 шт.; Центрифуга ОПН-8 1 шт.; Компактные весы HL 100 2 шт.; Весы бытовые 2 шт.; Витрина застекленная 6 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 302</p>
<p>12.</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</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 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 HS с подогревом до +400С до 2л 1 шт.;</p>	<p>127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 4а, аудитория № 210</p>

1	2	3	4
		<p>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>	
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</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 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
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 (55шт.); 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</p> <p>Компьютер PENTIUM ПК, Монитор 15 LCL RoverScan Экран рулонный, Мультимедийный проектор Hitachi CP, 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 риторике, дискуссий и общения	<p>Аудитории для занятий семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных консультаций, практического типа</p> <p>1. Парты 4; 2. Стулья 10; 3. Маркерная доска; 4. Информационные плакаты для иностранных студентов</p>	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д. 2, аудитория, № 348

1	2	3	4
17.	Культура письменной научной речи	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.; 2. Скамейка 30 шт.; 3. Доска меловая 1 шт.; 4. Видеопроектор 3500 Лм 1 шт.; 5. Системный блок с монитором 1 шт.	127550, г. Москва, ал. Лиственничная, д. 3, аудитория, № 311
18.	Основы личностного роста	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	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	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Центральная научная библиотека: аудитория №133 для самостоятельной работы студентов (32 посадочных места); Аудитории оснащены учебной мебелью, мультимедийным оборудованием: компьютер Windows XP, Принтер HP LaserJet, с доступом к сети Интернет, выходом в электронную библиотеку университета и на учебно-методический портал (elms.timacad.ru).	127550, 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 №144 для самостоятельной работы студентов (38 посадочных места); Аудитории оснащены учебной мебелью, мультимедийным оборудованием: компьютер Windows XP, Принтер HP LaserJet, с доступом к сети Интернет, выходом в электронную библиотеку университета и на учебно-методический портал (elms.timacad.ru).	127550, Москва, ал. Лиственничная, д. 2, аудитория №144
3	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Аудитория для проведения самостоятельных занятий, курсового проектирования, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. Компьютер Windows XP, Принтер HP 1120, с доступом к сети Интернет, выходом в электронную библиотеку университета и на учебно-методический портал (elms.timacad.ru).	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 306
Аудитории-помещения для хранения и профилактики обслуживания учебного оборудования			
1	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Шкаф вытяжной, 1 шт. Баня водяная 6-местная 1 шт. Баня водяная 8-местная, 1 шт. Центрифуга ОПН-8, 1 шт. Компактные весы НЛ 100, 2 шт. Весы бытовые, 2 шт. Витрина застекленная, 6 шт.; Парты 16 шт.; Скамейки 16 шт.; 3. Доска меловая 1 шт.; Мультимедийный проектор; ноутбук.	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 302
2	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Шкаф вытяжной, 1 шт. Баня водяная 6-местная 1 шт. Баня водяная 8-местная, 1 шт. Центрифуга ОПН-8, 1 шт. Компактные весы НЛ 100, 2 шт. Весы бытовые, 2 шт.	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55, аудитория № 302

1	2	3	4
		Витрина застекленная, 6 шт.; Парты 16 шт.; Скамейки 16 шт.; 3. Доска меловая 1 шт.; Мультимедийный проектор, ноутбук.	

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

№ п/п	Наименование дисциплин	КОМПЕТЕНЦИИ																			
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6		
Б1		Дисциплины (модули)																			
Б1.Б		Базовая часть																			
Б1.Б.01	История и философия науки	+	+	+	+	+	+								+	+			+	+	
Б1.Б.02	Иностранный язык				+		+										+	+		+	
Б1.В		Вариативная часть																			
Б1.В.ОД		Обязательные дисциплины																			
Б1.В.01	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	+			+					+	+	+			+						
Б1.В.02	Методология научного исследования в пищевой промышленности	+									+	+			+						

Б1.В.03	Статистический анализ экспериментальных данных с использованием пакетов прикладных программ в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	+	+											+	+							
Б1.В.04	Педагогика и психология высшей школы и методика преподавания профессиональных дисциплин							+					+						+	+		
Б1.В.ДВ			Дисциплины по выбору																			
Б1.В.Д В.01.0 1	Увеличение производства и повышение качества растительного сырья на основе совершенствования технологий его возделывания и первичной обработки	+			+				+	+	+				+							
Б1.В.Д В.01.0 2	Планирование исследований в области производства, хранения, переработки продукции растениеводства и оценка их результатов	+			+				+	+	+				+							

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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Магомедов Р.К., начальник отдела обеззараживания ФГБУ «Всероссийский центр карантина растений», доктор сельскохозяйственных наук, ведущий научный сотрудник, провел экспертизу основной профессиональной образовательной программы подготовки высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.06.01 - Промышленная экология и биотехнологии, программы аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, разработанной Масловским С.А., кандидатом сельскохозяйственных наук, исполняющим обязанности заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, и Пискуновой Н.А., кандидатом сельскохозяйственных наук, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой 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:

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.

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

Программа аспирантуры Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства установлена разработчиком для ОПОП ВО подготовки кадров высшей квалификации и соответствует требованиям ФГОС ВО.

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

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:

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

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

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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства 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 лаборатории и научные центры (кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, полевая опытная станция, лаборатория переработки плодоовощного сырья, селекционная опытная станция им. Н.Н. Тимофеева и др.) обеспечивают выполнение требований ФГОС ВО и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик.

7. База практик. Основные базы практик аспирантов (кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, полевая опытная станция, лаборатория переработки плодоовощного сырья, селекционная опытная станция им. Н.Н. Тимофеева 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 обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, разработанной Масловским С.А., кандидатом сельскохозяйственных наук, исполняющим обязанности заведующего кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, и Пискуновой Н.А., кандидатом сельскохозяйственных наук, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой 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.

Эксперт / Рецензент



28. 01. 19г.

Магомедов Р.К.

Заключение рассмотрено на заседании
Учёного совета университета

(дата и номер протокола)