

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ»



«Утверждаю»

Проректор по учебно-воспитательной работе

Д.В. Дугинов

2017 г.

Рабочая программа
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ
(Б4.Г.1) Экзамен

направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
профиль Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых
культур, плодоовощной продукции и виноградарства

Программа итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 июля 2014 г. № 884; учебного плана по направлению 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, профиль - Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2016 г. № 227, Программой-минимумом кандидатского экзамена по специальности 05.18.01 – Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства.

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



Утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции

от 31 августа 2017 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой _____



Курбанова М.Г.

подпись

фамилия, инициалы

« 31 » августа 2017 г.

1. Цель и задачи

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки кадров высшей квалификации 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии профиль подготовки – Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства, оценка качества освоения ОПОП ВО и степени овладения выпускниками необходимых компетенций.

Задачи:

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

2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы

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

универсальные компетенции:

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

общепрофессиональные компетенции:

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

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

профессиональные компетенции:

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин, применять методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности, в том числе педагогической по программам высшего образования (ПК-1);
- способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований в области технологий обработки, хранения и переработки растительного сырья (ПК-2);
- готовность к использованию современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области контроля качества и безопасности продуктов из растительного сырья (ПК-3).

3. Место ИА в структуре образовательной программы

Итоговая аттестация включена в ОПОП (составляет Блок 4), относится к базовой части образовательной программы по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профилю подготовки Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодовоовощной продукции и виноградарства.

В состав итоговой аттестации входят:

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

4. Объем ИА

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

5. Экзамен

Экзамен представляет собой итоговое испытание по дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют значение для профессиональной деятельности выпускников, в том числе для преподавательского и научного видов деятельности. Экзамен проводится в устной форме по билетам, в ходе чего аспирант должен продемонстрировать свои научные, исследовательские и педагогические компетенции, приобретенные за время обучения в аспирантуре.

Каждый из билетов содержит по три вопроса из разделов:

- «Педагогика и психология высшей школы»;
- «Методология и методика научных исследований»;
- «Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодовоовощной продукции и виноградарства».

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

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

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

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

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

7. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации

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

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

А) Основная литература

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред. Г. И. Баздырева. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 725 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

2. Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Текст] : учебник / М. Г. Магомедов. – Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2015. – 560 с.

Б) Дополнительная литература

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. Программы кандидатских экзаменов, утвержденные Приказом Минобрнауки России от 8 октября 2007г. № 274.

5. Паспорта специальностей ВАК.

6. Программа-минимум кандидатского экзамена по специальности 05.18.01 «Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства».

7. Кондратенко Е. П. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум: учеб. пособие / Е. П. Кондратенко, О. М. Чертова; Кемер. ГСХИ, кафедра технологии хранения и переработки с.-х. продукции. – Кемерово: Полиграф, 2007. – 225 с.

8. Пащенко Л. П. Технологии хлебобулочных изделий: учеб. пособие для студ. вузов / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. – М.: КолосС, 2008. – 389 с.

9. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян [Текст] : учеб. пособие для студ., обуч. по агрономическим спец. / В.Л. Пилипюк. – М. : Вузовский учебник, 2009. – 457 с.

10. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др.; под общ. ред. проф. В.И. Манжесова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 704 с.

11. Технология переработки продукции растениеводства [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и агрономическим специальностям / Н.М. Личко, В.Н. Курдина, Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. проф. Н.М. Личко. – М. : КолосС, 2008. – 616 с.

9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

Электронно-библиотечная система

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

10. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

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



«Утверждаю»
Проректор по учебно-воспитательной работе
Е.В. Дугинов
31 августа 2017 г.

Рабочая программа

ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

**Б4Д.1 (Научный доклад об основных результатах подготовленной НКР
(диссертации))**

направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
профиль Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых
культур, плодоовощной продукции и виноградарства

Кемерово 2017

Программа итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 июля 2014 г. № 884; учебного плана по направлению 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии, профиль - Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2016 г. № 227, Программой-минимумом кандидатского экзамена по специальности 05.18.01 – Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства.

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

Егушова

Утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции от 31 августа 2017г., протокол № 1

Заведующий кафедрой _____

Курбанова
подпись

Курбанова М.Г.

фамилия, инициалы

«31» августа 2017 г.

1. Цель и задачи

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки кадров высшей квалификации 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии профиль подготовки – Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства, оценка качества освоения ОПОП ВО и степени овладения выпускниками необходимых компетенций.

Задачи:

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

2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы

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

универсальные компетенции:

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

общепрофессиональные компетенции:

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

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

профессиональные компетенции:

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин, применять методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности, в том числе педагогической по программам высшего образования (ПК-1);
- способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований в области технологий обработки, хранения и переработки растительного сырья (ПК-2);
- готовность к использованию современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области контроля качества и безопасности продуктов из растительного сырья (ПК-3).

3. Место ИА в структуре образовательной программы

Итоговая аттестация включена в ОПОП (составляет Блок 4), относится к базовой части образовательной программы по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профилю подготовки Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодовоовощной продукции и виноградарства.

В состав итоговой аттестации входят:

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

4. Объем ИА

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

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

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

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

Результатом научных исследований аспиранта является научно-квалификационная работа (диссертация), в которой содержится решение задачи, имеющей значение для развития соответствующей отрасли знаний, либо изложены новые научно обоснованные технические, технологические или иные решения и разработки, имеющие существенное значение для развития страны. Научно-квалификационная работа (диссертация) должна быть написана аспирантом самостоятельно, обладать внутренним единством, содержать новые научные результаты и положения, выдвигаемые для публичной защиты, и свидетельствовать о личном вкладе аспиранта в науку. Предложенные аспирантом в диссертации решения должны быть аргументированы и оценены по сравнению с другими известными решениями.

В диссертации, имеющей прикладной характер, должны приводиться сведения о практическом использовании полученных автором диссертации научных результатов, а в диссертации, имеющей теоретический характер, - рекомендации по использованию научных выводов.

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

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

Порядок подготовки к процедуре представления научного доклада включает в себя:

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

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

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

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

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

6. Методические указания для обучающихся

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

Научный доклад об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации) представляет собой краткое изложение проведенных аспирантом научных исследований. В научном докладе излагаются основные идеи и выводы диссертации,

показываются вклад автора в проведенное исследование, степень новизны и практическая значимость приведенных результатов исследований, приводится список публикаций аспиранта, в которых отражены основные научные результаты диссертации.

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

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

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

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

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

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

Оформление структурных элементов научного доклада.

Оформление обложки.

На обложке научного доклада приводят:

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

Оформление текста научного доклада

Научный доклад включает в себя следующие структурные элементы:

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

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

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

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

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

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

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

8. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации

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

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

А) Основная литература

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

Б) Дополнительная литература

5. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
6. Программы кандидатских экзаменов, утвержденные Приказом Минобрнауки России от 8 октября 2007 г. № 274.
7. Паспорта специальностей ВАК 05.18.01.
8. Программа-минимум кандидатского экзамена по специальности 05.18.01 «Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства».
9. ГОСТ 7.1-2003. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации,

библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила оформления.

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

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

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

10. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

Электронно-библиотечная система

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

11. Перечень используемых информационных технологий

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

12. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

Приложение к программе

«Итоговая аттестация»

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

ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации обучающихся по
программе подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре

направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
профиль Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур,
плодоовощной продукции и виноградарства

Кемерово 2017

Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации обучающихся составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 июля 2014 г. № 884; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2016 г. № 227, Программой-минимумом кандидатского экзамена по специальности 05.18.01 – Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства.

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



Утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции от 31.08 2017 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой _____



Курбанова М.Г.

подпись

фамилия, инициалы

«31» августа 2017 г.

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ

ФОС по ИА направлен на решение задач:

– оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской деятельности и преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования;

- оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;

- оценка готовности аспиранта к защите диссертации на соискание ученой степени кандидата наук.

Перечень компетенций отражен в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ОПК-1 способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ОПК-2 способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ОПК-3 способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ОПК-4 способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ОПК-5 способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ОПК-6 способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6)	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ОПК-7 готовностью к	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад

преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования				доклад
УК-1 способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
УК-2 - 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	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
УК-3 - готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
УК-4 - готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
УК-5 - способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
УК-6 - способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ПК-1 способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин, применять методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности, в том числе педагогической по программам высшего образования	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ПК-2 способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований в области технологий обработки, хранения и переработки растительного сырья	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад
ПК-3 готовностью к использованию современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных	оценочный	аттестация	итоговый	экзамен, научный доклад

исследований в области контроля качества и безопасности продуктов из растительного сырья				
--	--	--	--	--

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 2 – Показатели и критерии оценивания компетенций

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	Аспирант достаточно полно, без принципиальных ошибок и неточностей владеет знаниями и умениями в области педагогики высшей школы, методологии науки и организации исследовательской деятельности, а также научно-исследовательской деятельности. Аспирант способен без принципиальных ошибок и неточностей понимать и интерпретировать информацию, формулировать актуальность, новизну и практическую значимость исследования, логические выводы и собственную точку зрения по обсуждаемому вопросу.	61-75 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	Аспирант в значительной мере, с незначительными ошибками и неточностями, владеет знаниями и умениями в области педагогики высшей школы, методологии науки и организации исследовательской деятельности, а также научно-исследовательской деятельности. Аспирант способен с незначительными ошибками и неточностями понимать и интерпретировать информацию, формулировать актуальность, новизну и практическую значимость исследования, логические выводы и собственную точку зрения по обсуждаемому вопросу.	76-90 баллов (хорошо)
Высокий уровень	Аспирант полностью владеет знаниями и умениями в области педагогики высшей школы, методологии науки и организации исследовательской деятельности, а также научно-исследовательской деятельности. Аспирант способен понимать и интерпретировать информацию, обоснованно формулировать актуальность, новизну и практическую значимость исследования, логические выводы и собственную точку зрения по обсуждаемому вопросу.	91-100 баллов (отлично)

3 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОС итоговой аттестации обучающихся предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению освоения образовательной программы в форме экзамена и представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы.

3.1 Вопросы к государственному экзамену. Критерии оценивания.

Раздел 1. Педагогика и психология высшей школы

Сущность педагогической науки: место педагогики в системе наук о человеке, предмет и основные педагогические категории, ведущие отрасли современной педагогики. Специфика педагогики: предмет, цели, задачи педагогики, сфера ее исследований. Педагогика как система (основные разделы).

Образование как общественное явление. Современные тенденции его развития. Сущность и специфика современного образовательного процесса. Ведущие образовательные принципы и тенденции развития современного образования. Современные подходы к организации образовательного процесса. Личностная образовательная парадигма; деятельностный подход в организации обучения; аксиологический и культурологический подходы как основы образования XXI века.

Образовательный процесс в вузе, его характеристика. Сущность, закономерности и функции образовательного процесса в вузе. Структура образовательного процесса, базовые этапы его организации. Цели, содержание, формы и методы обучения в высшей школе. Специфика образовательного процесса в высшей школе.

Проблема понимания термина «педагогическая технология». Педагогическая технология как результат внедрения в педагогику системного способа мышления. Педагогическая технология как системная совокупность и порядок функционирования всех личностных, инструментальных и методологических средств, используемых для достижения педагогических целей. Уровни педагогических технологий. Основные структурные составляющие педагогических технологий в высшей школе. Основные методологические требования к педагогической технологии в высшей школе.

Актуальность коллективных способов обучения. Различие между групповыми и коллективными способами обучения. Основные методики КСО: изучение текстового материала по любой учебной дисциплине; взаимопередача текстов, взаимообмен заданиями. Групповые технологии: классно-урочная организация, лекционно-семинарская система, дидактические игры, бригадно-лабораторный метод. Психолого-педагогическое обоснование группового метода, преимущества группового обучения, типы и технология группового обучения. Сравнительный анализ технологий КСО и ГСО.

Понятие знаково-контекстного обучения. Задачи высшего профессионального образования. Контекстность обучения. От реальности профессиональной деятельности к пониманию соответствующей знаковой системы, ее развернутости в образовательном пространстве и к распределению в учебном процессе. Базовые формы обучения: учебная деятельность академического типа, квазипрофессиональная деятельность, учебно-профессиональная деятельность. Переходные формы обучения: лабораторно-практические занятия, имитационное моделирование, анализ производственных ситуаций, разыгрывание ролей, спецкурсы и спецсеминары.

Теоретические и концептуальные положения современных технологий интегративного обучения в высшей школе. Современные интегративно-педагогические концепции. Дифференциация и интеграция - две стороны развития научного познания. Интеграция и системный подход в развитии современной науки. Синергетический подход и системный анализ в современном образовании. Междисциплинарность технической и гуманитарной подготовки как системообразующий фактор. Типология междисциплинарных

связей и постановка прикладных задач по реализации механизмов интеграции в учебном процессе.

Представление о технологиях модульного обучения в высшей школе. Понятие «обучающего модуля». Принципы модульного обучения. Особенности структурирования курса в модульном обучении. Особенности организации педагогического контроля в модульном обучении. Преимущества модульного обучения.

Понятия, классификации педагогической специфики активных методов обучения, игровых технологий. Проблема активности личности в обучении. Понятие «активное обучение». Классификация активных методов обучения. Характеристика основных активных методов обучения. Теория и классификация игр. Игровые педагогические технологии.

Основные функции и признаки проблемного обучения. Виды и уровни проблемного обучения. Проблемная ситуация как основной элемент проблемного обучения. Основные способы создания проблемных ситуаций: столкновение с жизненными явлениями, организация практической работы, анализ жизненных явлений, формулирование гипотез, побуждение к логическим операциям, исследовательские задания. Организация проблемного обучения.

Роль самостоятельной работы студентов в образовательном процессе. Планирование самостоятельной работы студентов. Самостоятельное научное исследование в системе самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа с литературой.

Сущность дистанционного образования, его основные технологические компоненты и процессуальные характеристики. Классификация систем и методов дистанционного образования. Требования к учебным курсам дистанционного образования. Особенности построения учебного процесса с использованием СДО. Дидактические принципы дистанционного обучения.

Сущность педагогической деятельности, ее основные виды и структура. Специфика педагогической деятельности в вузе: цель, базовые функции. Рациональная организация деятельности педагога высшей школы. Ситуативный подход к пониманию сущности педагогической деятельности, технология решения педагогических ситуаций различного типа. Инновационная педагогическая деятельность, ее целевые ориентиры и сущностные характеристики. Функции и виды контроля и оценки качества обучения. Рейтинговая система как средство контроля учебной деятельности и оценка уровня усвоения знаний студентами.

Специфика педагогической культуры, ее структурные компоненты. Культура педагогического общения. Структура процесса педагогического взаимодействия с субъектами образовательного процесса. Базовые умения профессионального общения. Педагогическое мастерство как слагаемое профессиональной компетентности педагога. Уровни овладения педагогическим мастерством.

Раздел 2. Методика и методология научных исследований

Методология как учение о методах познания и преобразования мира. Уровни методологии: философский, общенаучный, конкретно-научный, технологический (методика и техника исследования). Задачи методологических исследований в предметной области: выявление тенденций развития науки в ее связи с практикой; поиск повышения качества научных исследований, анализ методов познания в науке. Типология научных исследований: фундаментальные, прикладные, эмпирические (разработки). Объект, предмет науки. Теория, концепция, стратегия, подход в научном исследовании. Общие и частные методологические принципы научного исследования.

Характеристика понятий: тема, актуальность, противоречие, проблема, цель и задачи исследования, объект и предмет, гипотеза, научная новизна, теоретическая и практическая значимость, методы исследования.

Научное исследование как многоаспектный, многоэтапный процесс. Поле проблематизации; постановка общей цели (задачи) исследования; предварительный анализ

состояния проблемы; исходная (рабочая) гипотеза; выбор методов исследования; планирование и организация исследования; проведение исследования; фиксация хода исследования; анализ, обобщение полученных результатов, их обработка; соотнесение с исходной гипотезой; подготовка текста.

Общенаучные логические методы и приемы познания (анализ, синтез, абстрагирование, идеализация, обобщение, индукция, дедукция, аналогия, моделирование и др.). Обоснование их взаимосвязи. Требования к применению.

Общая характеристика эмпирических методов, требования к их проведению. Этическая ответственность использования. Виды, специфика, достоинства и недостатки экспериментальных методов, особенности проведения в исследованиях. Подготовка, организация и проведение эксперимента. Сбор, обработка и анализ экспериментальных данных.

Обработка эмпирических данных исследования. Первичный аналитический качественный анализ данных. Основные понятия математической статистики: среднее арифметическое, медиана, мода, дисперсия, среднее квадратическое отклонение, меры связи между переменными, корреляция. Основы корреляционного, факторного, кластерного анализа. Доказательство достоверности результатов исследования. Способы графического и табличного представления результатов исследования. Интерпретация результатов математической обработки экспериментальных данных. Компьютерная обработка и представление данных. Компьютерная работа с текстом.

Наука как сфера деятельности. Организация науки в Российской Федерации. Организация работы в научном коллективе. Структурная организация научного коллектива. Методы и средства управления научным коллективом. Система финансирования науки в РФ. Грантовая деятельность.

Интеллектуальная собственность как монополия авторов на определённые формы использования результатов своей интеллектуальной, творческой деятельности. Авторские права на произведения науки, литературы и искусства. Защита авторских прав. Понятие «плагиат». Охрана изобретений, полезных моделей, промышленных образцов и селекционных достижений путем выдачи патентов. Регистрация авторских прав в отношении баз данных и программ для ЭВМ.

Система государственной научной аттестации. Ученые степени и ученые звания в России и за рубежом. Диссертационные советы. Высшая аттестационная комиссия. Структура диссертации. Содержание и оформление диссертации. Порядок представления и защиты диссертации в совете по защите докторских и кандидатских диссертаций.

Раздел 3. Технология обработки хранения и переработки злаковых, бобовых культур, плодоовощной продукции и виноградарства

Характеристика, состояние и перспектива развития хлебопекарного, кондитерского, крупяного и макаронного производства РФ. Характеристика, состояние и перспектива развития производства плодоовощной продукции. Тенденция развития отраслей, значения их продукции в рациональном питании населения, с учётом национальных и региональных традиций. История науки этих отраслей. Безопасность и качество продукции – как технологическая и экономическая категория. Технологические свойства сырья для зерноперерабатывающей промышленности. Определение технологических свойств. Факторы, определяющие технологический потенциал зерна. Продукты, приготовляемые из зерна разных культур. Технологическое значение анатомического строения зерна разных культур, массовые доли анатомических частей зерна. Характеристика структурно-механических свойств составных частей зерна. Биохимические свойства зерна. Роль биологических факторов в развитии процессов, происходящих в зерне при его подготовке и переработке. Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной, ржаной, тритикалевой муки. Методы определения хлебопекарных свойств муки.

Современные аспекты развития и совершенствования зерновых технологий. Сорбционные свойства зерновых масс. Физиологические процессы, протекающие в зерне и семенах при хранении. Зерновая масса как биоценоз. Дыхание зерна. Общая характеристика процесса. Происхождение, классификация и характеристика микрофлоры зерновой массы. Изменение состава

микрофлоры в процессе хранения зерна. Режимы и способы хранения зерновых масс. Теоретические основы режимов хранения зерна. Влияние режимов хранения на качественные показатели зерна. Принципы размещения зерна в зернохранилищах и формирования партий по целевому назначению. Требования к качеству партий зерна продовольственного, семенного и фуражного назначения. Виды дыхания у зерна и семян. Следствие дыхания зерна при хранении. Факторы, влияющие на интенсивность дыхания. Сущность самосогревания. Источники образования тепла в зерновой массе. Виды самосогревания. Условия, способствующие возникновению и развитию процесса самосогревания. Изменение качества и потери в массе зерна при самосогревании. Принципы организации послеуборочной обработки. Классификация технологических линий по обработке зерна. Очистка зерна от примесей, фракционирование разных культур и его значение. Виды фракционирования, техника для осуществления. Аналитическое описание работы технологических линий приемки и обработки зерна в потоке. Методы определения объектов суточного поступления зерна с различных видов транспорта. Методы определения необходимой вместимости накопительных силосов; определение необходимого количества и производительности технологического оборудования. Основные параметры для определения эффективности работы технологических линий. Сушка зерна перед хранением и досушивание его во время хранения. Зерно как объект сушки. Влагосорбционные свойства зерна. Теплофизические свойства зерна. Агент сушки и его свойства. Характер протекания процесса сушки и его анализ. Механизм удаления влаги из зерна в процессе сушки. Внешний и внутренний тепло- и влагообмен. Основной закон влагопереноса. Виды сушки. Режимы сушки зерна. Изменения физических свойств зерна. Обоснование режимных параметров сушки зерна различных культур. Предельно допустимая температура нагрева зерна разных культур. Основные требования к зерносушилкам. Классификация зерносушилок по технологическим и конструктивным признакам. Характеристика топлива, применяемого для сушки зерна. Выбор режима сушки. Регулирование режимных параметров контроль процесса сушки зерна. Технология сушки зерна различных культур разного целевого назначения. Особенности сушки семенного зерна. Сушка дефектного зерна. Учет и анализ работы зерносушилок. Техника безопасности и противопожарные мероприятия. Технология хранения зерна и активное вентилирование зерновых масс. Консервирование фуражного влажного зерна. Режимы и способы хранения зерна разных культур и продуктов его переработки. Способы создания соответствующих режимов (сушка, охлаждение, герметизация зернохранилищ и др.). Требования, предъявляемые к зернохранилищам. Критерии выбора материала зернохранилищ. Преимущества и недостатки разных видов зернохранилищ. Контроль качества хранящегося зерна и продуктов его переработки. Периодичность контроля, места отбора проб, документальное сопровождение. Основные показатели, по которым ведется наблюдение за хранящимся зерном и продуктами его переработки. Склады для хранения муки, крупы и комбикормов. Хранилища для семян зерновых, масличных и других культур. Преимущества и недостатки разных видов зернохранилищ.

Технология мукомольного и хлебопекарного производства. Производство муки и определение его качества. Технологические процессы при переработке зерна на муку. Формирование помольных смесей. Методы расчёта значений качественных характеристик смесей. Гидротермическая обработка зерна (ГТО) Задача ГТО на мукомольных и крупяных предприятиях. Теоретические основы процесса ГТО. Контроль отходов при подготовке зерна к помолу. Категории кормовых зернопродуктов и отходов. Измельчение зерна и других продуктов, общие понятия и характеристики. Применяемое оборудование и принцип действия. Технология мукомольного производства. Ассортимент и качество продукции. Структурные схемы и классификация помолов. Общие принципы организации подготовки зерна к помолу. Особенности подготовки зерна для простых, сортовых и макаронных помолов. Характеристики качества потоков муки отдельных систем. Формирование сортов муки. Контроль и управление мукомольным производством. Моделирование и автоматизация технологических процессов. Качество, хранение муки и другого хлебопекарного сырья. Процессы, происходящие при хранении. Созревание муки. Порча муки при хранении и пути её предотвращения. Мука, её виды и сорта. Стандарты на муку хлебопекарную. Хлебопекарные свойства ржаной, пшеничной и тритикалевой муки. Белково-протеиназный и углеводо-амилазный комплексы муки. Методы оценки хлебопекарных свойств муки. Особенности свойств прессованных, сушёных и инстантных дрожжей. Микробиологические и кислотные закваски. Вода. Жировые продукты. Сахаросодержащие продукты. Нетрадиционные виды сырья. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители. Приготовление теста и технологический контроль на хлебопекарных предприятиях. Основные способы приготовления пшеничного и ржаного теста, их аппаратурно-технологические схемы. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов

хлебопекарного производства (опара, тесто, закваски, заварки). Замес полуфабрикатов, оптимизация замеса критерии его оценки. Созревание полуфабрикатов, спиртовое брожение, основные закономерности кинетики газообразования и изменение содержания углеводов при брожении, молочнокислое и другие типы брожения и их возбудители, биохимические, физические и коллоидные процессы. Обминка или другие варианты механического воздействия на частично выброженное тесто. Определение готовности полуфабрикатов. Роль рецептурных компонентов в процессах созревания. Мучные полуфабрикаты многофункционального назначения (заварки, бездрожжевые полуфабрикаты, закваски, дисперсные и консервированные полуфабрикаты). Отличия в свойствах и способах приготовления ржаного теста от пшеничного. Способы и аппаратурно-технические схемы приготовления ржаного теста. Технология приготовления хлебобулочных изделий на основе замороженного теста. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях мини-производств. Ускоренная «холодная» технология приготовления теста. Основные операции разделки теста, процессы, протекающие при этом и их роль в формировании качества хлеба. Технохимический контроль на хлебопекарных предприятиях. Современные методы анализа качества сырья и готовой продукции. Стандартизация и сертификация продукции. Организация технохимического контроля производства. Санитарно-эпидемиологические требования на хлебопекарных предприятиях. Выпечка хлеба и его хранение. Выход хлеба. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Жизнедеятельность бродильной микрофлоры теста в процессе выпечки. Оптимальный режим процесса выпечки хлеба и хлебных изделий. Определение готовности хлеба в процессе выпечки. Упек. Обжарка тестовых заготовок, ее назначение и влияние на качество, вкус и аромат хлеба. Способы выпечки хлеба, отличные от выпечки в обычных радиационно-конвективных хлебопекарных печах. Преимущества и недостатки отдельных из этих способов выпечки хлеба и их влияние на качество выпекаемого хлеба. Хранение хлеба. Изменения качества хлеба при его хранении после выпечки. Черствение хлеба: изменения в свойствах хлеба, его корки и мякиша, вкуса и аромата, сущность процессов, вызывающих черствение хлеба, методы определения степени свежести (черствости) хлеба, пути продления периода сохранения свежести хлеба. Освежение чёрствого хлеба. Упаковка хлеба и хлебобулочных изделий. Хранение хлеба в замороженном виде и способы его прогрева, использование для этих целей СВЧ-печей. Понятие выхода хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба. Расчёт выхода хлеба. Потери сухих веществ и влаги на отдельных стадиях процесса производства и хранения хлеба. Влияние технологических факторов на величину выхода хлеба. Нормирование выхода хлеба. Качество хлеба, факторы на него влияющие, пути его повышения. Определение понятия качества хлеба, факторы его определяющие. Повышение качества сырья и эффективности его применения при производстве хлеба. Применение новых видов сырья. Применение специальных добавок – хлебопекарных улучшителей: улучшители окислительно-восстановительного действия, поверхностно-активные вещества, ферментные препараты, модифицированный крахмал, дрожжевое питание, комплексные улучшители и др. Солод и солодовые препараты. Способы приготовления теста, повышающие качество хлеба. Пути улучшения хлебопекарных свойств муки. Технологические мероприятия, улучшающие качество готовой продукции. Дефекты хлеба, вызванные низким качеством сырья, нарушением технологического режима. Болезни и микробиологическая порча хлеба. Основные виды и сорта хлеба и хлебобулочных изделий. Основные задачи совершенствования ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Простые и сдобные сухари. Изделия профилактического назначения для диетического и лечебного питания. Национальные изделия. Другие виды изделий. Консервирование хлеба. Пищевая ценность хлеба. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества хлеба и хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлеба и пути и её повышения. Энергетическая ценность хлеба, покрытия потребностей человека в энергии за счёт потребления хлеба. Функциональные виды хлеба. Основные требования, предъявляемые к его сырью. Органолептические определяемые свойства хлеба, влияющие на его пищевую ценность. Вкус и аромат хлеба, основные вещества их обуславливающие, факторы на них влияющие и пути их улучшения. Категории безопасности хлеба и хлебобулочных изделий и их нормы. Контроль технологического процесса и качество хлеба на хлебопекарных предприятиях. Стандартизация, сертификация и контроль производства хлеба. Организация технологического планирования и технохимического контроля на хлебозаводах и его задачи в деле повышения качества готовой продукции, снижение технологических потерь и улучшения технико-экономических показателей работы производства. Критерии оптимизации технологических процессов хлебопекарного производства. Создание технологий глубокой комплексной переработки зерна. Переработка нетрадиционного сырья в муку и крупу. Комплексное использование побочных продуктов. Технологии рационального использования дефектного сырья. Пищевая безопасность.

Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции зерноперерабатывающих производств. Контроль за качеством и рациональным использованием зерна. Экологические основы совершенствования технологических процессов зерноперерабатывающих предприятий.

Технология макаронного производства. Классификация макаронных изделий и сырья для их производства. Основные свойства макаронных изделий и их пищевое достоинство. Технологические схемы производства длинных и коротких макаронных изделий. Виды и сорта пшеницы макаронного назначения. Виды и сорта мучных продуктов макаронного назначения. Стандарты на макаронную муку. Использование для производства макаронных изделий нетрадиционного сырья и добавок. Макароны свойства мучных продуктов. Роль клейковины в структуре макаронного теста и их изменения на различных этапах производства. Влияние количества и качества клейковины на качество сырых, сухих и сваренных макаронных изделий. Крупность помола муки. Технологическое значение дисперсности мучных продуктов и оптимальные размеры частиц муки. Влияние состава муки на реологические свойства теста и качество готового продукта (цвет, варочные свойства). Факторы, обуславливающие цвет муки и ее способность к потемнению в процессе переработки. Влияние цвета муки и ее ферментативного потемнения на качество готовой продукции. Методы определения цвета и способности муки к потемнению. Методы улучшения цвета макаронных изделий. Приготовление макарон. Приготовление макаронного теста реологические, коллоидные и ферментативные процессы, протекающие при замесе теста. Технологические параметры макаронного теста (влажность, температура, продолжительность, интенсивность) и их влияние на структурно-механические свойства полуфабриката и качество готового продукта. Прессование макаронного теста. Физические свойства уплотнённого теста, их зависимость от качества исходной муки и от температуры и влажности теста. Способы формования теста. Адгезионные свойства макаронного теста. Цвет и состояние поверхности макаронных изделий. Вакуумная обработка теста, её технологическое значение и влияние на качество готового продукта. Матрицы макаронных прессов. Разделка сырых изделий. Причины возможных дефектов сырых изделий и способы их предупреждения. Сушка макаронных изделий. Способы и режимы традиционной и высокотемпературной сушки макаронных изделий, их влияние на ход процесса сушки и качество продукции. Возможные дефекты высушенных изделий и меры по их предотвращению. Промышленные способы сушки макаронных изделий. Сведения о современных сушильных установках и агрегатах. Стабилизация высушенных изделий. Упаковка и хранение макаронных изделий. Назначение упаковки, требования к качеству упаковочных материалов. Хранение макаронных изделий. Режимы и условия хранения макаронных изделий, процессы, происходящие при хранении. Меры, предохраняющие от порчи и потерь макаронных изделий при хранении. Технохимический контроль макаронного производства. Характеристика основных методов оценки свойств и качества сырья, полуфабрикатов и макаронных изделий.

Технология крупяного производства. Сырьё для производства круп. Крупиные культуры, ассортимент и качество крупяной продукции. Технологические свойства крупяных культур, их влияние на построение схем подготовки и переработки. Совершенствование технологий крупяного производства. Особенности построения схем подготовки различных крупяных культур. Комбинированные схемы. Проектирование схем подготовки зерна в крупяном производстве. Расчет и подбор оборудования. Контроль и оценка эффективности подготовки. Переработка зерна в крупу. Шелушение зерна и его роль в технологическом процессе, способы шелушения в зависимости от строения зерна и других факторов. Методы повышения эффективности шелушения и количественная оценка. Сортирование продуктов шелушения, разделение смеси шелушенных и нешелушенных зерен, оценка эффективности. Другие операции технологии переработки зерна в крупу. Принцип построения технологических схем переработки отдельных крупяных культур. Выход готовой продукции, отходов и побочных продуктов. Проектирование схем производства крупяных продуктов, расчет и подбор оборудования. Использование пищевой экструзии и других технологий для производства зерновых компонентов для продуктов детского и диетического питания.

Производство и хранение комбикормов. Подготовка сырья и технологические процессы комбикормового производства. Кормовая база комбикормовой промышленности. Технологические свойства сырья, режимы и условия хранения сырья и комбикормов. Значение содержания питательных веществ в сырье и готовой продукции при производстве комбикормов. Роль нетрадиционных видов сырья. Измельчение сырья. Дозирование и смешивание компонентов. Гранулирование рассыпных комбикормов. Значение процесса гранулирования. Элементы теории гранулирования. Оборудование, применяемое для производства гранулированных комбикормов.

Эффективность процесса гранулирования. Санитарная обработка сырья и готовой продукции. Применяемое оборудование. Эффективность специальной обработки. Технология комбикормов, улучшение рецептур. Общие сведения о комбикормах, карбамидном концентрате, БВД, премиксах (понятия, терминология, основные виды комбикормов). Основные виды сырья, применяемого в комбикормах, их питательная ценность и химический состав. Нормы ввода отдельных видов сырья в комбикорма. Рецепты комбикормов, БВД, премиксов и применение ЭВМ для их расчета. Структурные схемы производства комбикормов с отдельной подготовкой сырья; с созданием предварительных смесей, близких по физическим свойствам сырья; выработки комбикормов на основе БВД. Основные технологические линии комбикормового производства. Структурные схемы производства премиксов. Виды премиксов. Состав премиксов. Структурные схемы производства БВД. Нормы ввода БВД в комбикорма. Сроки хранения БВД. Производственно-технологический контроль. Нормативно-техническая документация и качество сырья и готовой продукции. Современные методы анализа сырья и готовой продукции. Организация теххимического контроля производства. Подготовка сырья к производству комбикормов. Пути повышения усвоения питательных веществ сырья комбикормов. Экономические основы глубокого комплексного рационального использования вторичного сырья в производстве комбикормов.

Особенности первичной обработки и хранения плодоовощной продукции и виноградарства. Значение плодоовощной продукции в рационе питания человека. Научно обоснованные нормы потребления плодов и овощей. Роль хранения и переработки плодов и овощей в круглогодичном обеспечении населения плодоовощной продукцией. Современное состояние и перспективы развития отрасли хранения и переработки плодов и овощей. Особенности плодов и овощей как объектов хранения. Понятия «лежкость» и «сохраняемость». Классификация плодов и овощей по природе лежкости. Изменение химического состава плодов и овощей при хранении. Дыхание и тепловыделение хранящейся продукции. Значение температуры, относительной влажности воздуха и состава газовой среды при хранении плодов и овощей. Классификация плодовоовощной продукции на основании параметров хранения. Физиологические расстройства, связанные с отклонением параметров хранения от оптимальных. Понятие «способ хранения». Классификация и строительно-планировочные особенности хранилищ. Системы вентиляции хранилищ. Классификация и строительно-планировочные особенности холодильников. Системы поддержания микроклиматических параметров хранения в холодильниках. Холодильники с контролируемой атмосферой. Приборы контроля микроклиматических параметров хранения. Технологическое оборудование для механизации погрузочно-разгрузочных работ. Линии предреализационной товарной доработки. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях по хранению плодоовощной продукции. Агротехнические приемы, оказывающие влияние на сохраняемость картофеля и овощей. Требования к качеству закладываемой продукции. Современные технологии хранения картофеля, капустных овощей, столовых корнеплодов, лука и чеснока, плодовых, зеленых и бахчевых овощных культур в сооружениях различного типа. Болезни и повреждения картофеля и овощей при хранении. Принципы, лежащие в основе технологий переработки плодов и овощей (по Я. Я. Никитинскому). Методы переработки плодов и овощей: физические, химические, микробиологические, их реализация в современных технологиях переработки плодов и овощей. Ассортимент производимых продуктов переработки плодов и овощей. Основные технологические операции по подготовке сырья к консервированию: мойка, инспекция, сортировка, калибровка, очистка, измельчение, предварительная тепловая обработка. Цели выполнения данных операций. Технологическое оборудование, применяемое для их осуществления.

Основы виноделия. Сырьевая характеристика винограда и основные требования к его качеству. Микробиологические и биохимические основы виноделия. Технология производства вин различного типа, их классификация.

Технология консервирования плодоовощного сырья. Сырье консервного производства. Технологические особенности сырья консервного производства. Химические особенности сырья. Биологические особенности сырья. Хранение плодоовощной продукции и сроки реализации. Способы хранения. Мероприятия по увеличению сроков хранения. Предварительная обработка сырья. Тара для консервантов. Фасовка и герметизация. Стерилизация пищевых продуктов. Технология переработки овощей. Технология производства квашеных овощей. Технология производства солёных овощей. Производство натуральных овощных консервантов и маринадов. Производство закусовых консервов. Технологические схемы производства различных видов овощных закусовых консервов. Технология обеденных и заправочных консервов. Технологические схемы производства I и II обеденных блюд. Выбор режимов стерилизации. Полуфабрикаты для

общественного питания. Технология овощных соков (на примере томатного, морковного, свеклольного). Производство концентрированных томатопродуктов. Переработка плодово-ягодного сырья. Производство компотов и плодово-ягодных маринадов. Технология плодовых и ягодных соков. Особенности производства прозрачных фруктовых соков. Консервирование плодово-ягодного сырья химическими средствами. Технология консервов из плодов и ягод с высоким содержанием сахара. Технологические схемы производства желе, джемов, конфитюров. Способы варки варенья, их влияние на качество готового продукта. Комплексное использование отходов в производстве консервированных продуктов. Переработка отходов овощей, плодов семечковых и косточковых культур.

Технология пищевых концентратов. Производство пищевых концентратов. Роль и задача пищекоцентрационной отрасли в питании населения. Классификация пищевых концентратов и их отличительные особенности. Физико-химические и биохимические показатели круп и зернобобовых. Грибы сушеные, томатопродукты, виноград сушеный и др. сырье. Подготовка сырья к использованию в производстве.

Технология производства пищевых концентратов обеденных блюд. Производство варено-сушеных круп и зернобобовых. Производство круп быстрого приготовления и не требующих варки. Производство муки из бобовых культур. Производство белковых продуктов из растительного сырья. Производство пищевых концентратов I и II обеденных блюд. Производство пищевых концентратов сладких блюд. Классификация концентратов сладких блюд. Технологическая схема производства киселей, муссов и др. концентратов. Производство пищевых концентратов полуфабрикатов мучных изделий. Технология производства сухих завтраков. Производство кукурузных и пшеничных хлопьев. Производство взорванных зерен. Производство кукурузных и рисовых палочек. Технология производства картофелепродуктов. Сырье для производства продуктов питания из картофеля. Способы и особенности хранения свежего картофеля, предназначенного для переработки. Технология производства картофелепродуктов. Режимы хранения готовой продукции. Технологическая схема получения картофельного пюре в виде хлопьев, крупки, гранул. Способы получения картофельных крекеров. Ассортимент, характеристика и отличительные особенности концентратов из картофеля. Принципиальные технологические схемы производства концентратов (сухих смесей) на основе сухого картофельного пюре. Технология отдельных видов консервированных продуктов из картофеля.

Экзамен проводится в устной форме. Результаты экзамена определяются экзаменационными комиссиями, оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Таблица 3 - Критерии оценивания ответа аспиранта в ходе экзамена и оценочные средства

Оценка	Критерии оценивания	Наименование оценочного средства
«отлично»	аспирант исчерпывающе, логически и аргументировано излагает материал вопроса, тесно связывает теорию педагогики высшей школы с практикой вузовского обучения, методологию науки в целом – с практикой собственного научного исследования; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы исследования, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы	1. Вопросы экзамену. к 2. Вопросы председателя и членов экзаменационной комиссии
«хорошо»	аспирант демонстрирует знание базовых положений в области педагогики высшей школы, методологии науки и организации исследовательской деятельности; проявляет логичность и доказательность изложения материала, но допускает	

	отдельные неточности при использовании ключевых понятий; в ответах на дополнительные вопросы имеются незначительные ошибки	
«удовлетворительно»	аспирант поверхностно раскрывает основные теоретические положения педагогики высшей школы, методологии науки и организации исследовательской деятельности, у него имеются базовые знания специальной терминологии по педагогике высшей школы, методологии науки и организации исследовательской деятельности; в усвоении материала имеются пробелы, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки	
«неудовлетворительно»	аспирант допускает фактические ошибки и неточности в области педагогики высшей школы, методологии науки и организации исследовательской деятельности, у него отсутствует знание специальной терминологии, нарушена логика и последовательность изложения материала; не отвечает на дополнительные вопросы по рассматриваемым темам, не может сформулировать собственную точку зрения по обсуждаемому вопросу	

3.2 Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно- квалификационной работы (диссертации). Критерии оценивания.

Процедура представления научного доклада, подготовленного по результатам выполненной НКР, включает в себя:

- объявление о защите научного доклада;
- выступление аспиранта (презентация научного доклада по результатам выполненной НКР, 15-20 минут);
- вопросы, задаваемые присутствующими, аспиранту по теме заслушанного доклада;
- ответы аспиранта на заданные вопросы;
- отзыв научного руководителя;
- открытое обсуждение научного доклада и свободная дискуссия по результатам выполненной НКР;
- заключительное слово аспиранта;
- принятие решения.

Процедура представления научного доклада оформляется протоколом в установленном порядке.

Результаты представления научного доклада по выполненной научно-квалификационной работе определяются экзаменационными комиссиями, оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Таблица 4 - Критерии оценивания ответа аспиранта в результате представления научного доклада и оценочные средства

Оценка	Критерии оценивания	Наименование оценочного средства
«отлично»	<p>Оригинальность представленного текста более 90%. Достаточно полно обоснована актуальность исследования, предложены варианты решения исследовательских задач, имеющих конкретную область применения. Доказано отличие полученных результатов исследования от подобных, уже имеющих в науке. Для обоснования исследовательской позиции взята за основу конкретная теоретическая концепция. Сформулирован терминологический аппарат, определены методы и средства научного исследования. Сформулированы научная новизна и теоретическая, практическая значимость. Основной текст НКР изложен в единой логике, соответствует требованиям научности и конкретности, утверждения и выводы обоснованные. Аспирант свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация доклада о результатах научно-квалификационной работы. 2. Внутренние и внешняя рецензии. 3. Отзыв научного руководителя на научно-квалификационную работу. 4. Сведения об опубликованных статьях и апробации результатов научного исследования. 5. Вопросы председателя и членов экзаменационной комиссии
«хорошо»	<p>Оригинальность представленного текста более 80%. Обоснована актуальность исследования, предложены варианты решения исследовательских задач, имеющих конкретную область применения. Доказано отличие полученных результатов исследования от подобных, уже имеющих в науке. Для обоснования исследовательской позиции взята за основу конкретная теоретическая концепция. Сформулирован терминологический аппарат, определены методы и средства научного исследования. Но вместе с тем может не быть должного научного обоснования по поводу замысла и целевых характеристик проведенного исследования, должной аргументированности представленных материалов. Может быть нечетко сформулированы научная новизна и теоретическая значимость. Основной текст НКР изложен в единой логике, в основном соответствует требованиям научности и конкретности, но могут встречаться недостаточно обоснованные утверждения и выводы.</p>	
«удовлетворительно»	<p>Оригинальность представленного текста более 70%. Актуальность выбранной темы обоснована поверхностно. Имеются несоответствия между поставленными задачами и положениями, выносимыми на защиту. Теоретико-методологические основания исследования раскрыты слабо. Понятийно-категориальный аппарат не в полной мере соответствует заявленной теме. Отсутствуют некоторые элементы научной новизны, теоретическая и практическая значимость полученных результатов раскрыта не в полной мере. В формулировке краткие выводы по результатам проведенного исследования, нет аргументированности и самостоятельности суждений.</p>	
«неудовлетворительно»	<p>Оригинальность представленного текста менее 60%. Актуальность выбранной темы не обоснована. Имеются несоответствия между поставленными задачами и положениями, выносимыми на защиту. Теоретико-</p>	

	<p>методологические основания исследования не раскрыты. Понятийно-категориальный аппарат не соответствует заявленной теме. Отсутствуют научная новизна, теоретическая и практическая значимость полученных результатов. В формулировке выводов по результатам проведенного исследования нет аргументированности и самостоятельности суждений. Текст работы не отличается логичностью изложения, носит эклектичный характер и не позволяет проследить позицию автора по изучаемой проблеме.</p>	
--	--	--