

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.01.2020
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f



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

Протокол
Ученого совета УрГЭУ
№ 7 от 30.01.2020



УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Я.П. Силин
(подпись) 30.01.2020

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

19.06.01 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Направленность (профиль)
Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

СОГЛАСОВАНО

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

Заведующий кафедрой
Начальник управления докторантуры, аспирантуры и повышения квалификации научных кадров

(подпись) /Дворядкина Е.Б./
(подпись) /Соловьева В.П./
(подпись) /Чугунова О.В./
(подпись) /Феофилактова О.В./

Екатеринбург
2020

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения

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

2 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

4 Оценочные средства

5 Методические материалы

6 Условия реализации основной профессиональной образовательной программ

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

Приложения

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

1.2 Нормативные документы

Нормативную правовую базу разработки настоящей Программы аспирантуры составляют:

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

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

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

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

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

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

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

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

– иные локальные нормативные и распорядительные акты УрГЭУ.

1.3 Цель Программы аспирантуры

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

1.4 Срок освоения Программы аспирантуры

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

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

1.5 Объем Программы аспирантуры

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

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

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

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

1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения Программы аспирантуры

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

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника аспирантуры

Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу аспирантуры, включает:

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника аспирантуры

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, являются:

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

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника аспирантуры

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

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

2.4 Планируемые результаты освоения Программы аспирантуры

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

Таблица 1

Компетенции выпускника Программы аспирантуры

Компетенции	Код
Универсальные компетенции (УК), определенные ФГОС ВО по направлению подготовки:	
способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	УК-1
способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки	УК-2
готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	УК-3
готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	УК-4
способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	УК-5
способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	УК-6
Общепрофессиональные компетенции (ОПК), определенные ФГОС ВО по направлению подготовки:	
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 (ПК), определенные разработчиками Программы аспирантуры в соответствии с направленностью подготовки и номенклатурой специальностей научных работников, по которым присуждаются ученые степени, утвержденной Министерством образования и науки Российской Федерации:	
владение методологией исследований отрасли науки и способность к разработке новых методов и методик и их применению в научно-исследовательской деятельности	ПК-1
способность использовать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке и продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального назначения, к анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности	ПК-2
владеть навыками научного обоснования технических, экономических или технологических разработок, имеющих существенное значение для экономики страны	ПК-3

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

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

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

Направление 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

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

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

КЭ – кандидатский экзамен

З – зачет

ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой)

ЗНД – защита научного доклада

ГЭ – государственный экзамен

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

Направление 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

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

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

КЭ – кандидатский экзамен

З – зачет

ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой)

ЗНД – защита научного доклада

ГЭ – государственный экзамен

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

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

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

Таблица 2

Аннотации к рабочим программам дисциплин

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

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

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

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

	<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение методологией и инструментарием проведения научных исследований в сфере потребительских характеристик пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, факторов, обеспечивающих эти характеристики, а также в области теории и практики общественного питания; - выработку практических навыков применения теорий и методов науки для разработки проблем современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления, теоретических основ инновационного совершенствования пищевых производств, разработки стратегий управления ассортиментом товаров, формирования политики развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе; анализа теоретических и методологических аспектов системного подхода к разработке комплексной проблемы управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, анализу издержек и их снижению при производстве, хранении и транспортировании, повышению конкурентоспособности.
<p>Задачи:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – изучение теоретических положений и нормативно-законодательной базы функциональных и специализированных продуктов питания; – ознакомление с проблемами формирования номенклатуры потребительских свойств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; – изучение факторов и способов формирования и сохранения потребительских свойств при проектировании функциональных и специализированных продуктов питания; – овладение методами анализа товарной информации, ассортимента, оценки подтверждения соответствия функциональных и специализированных продуктов питания; – приобретение навыков обеспечения безопасности функциональных и специализированных продуктов питания; – приобретение навыков оценки конкурентоспособности функциональных и специализированных продуктов питания; – изучение технологических особенностей и инновационных подходов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.
<p>Результат освоения дисциплины (компетенции):</p>	<p>ОПК-1 - способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;</p> <p>ОПК-3 - способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав;</p> <p>ОПК-4 - способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;</p>

	ПК-3 – владеть навыками научного обоснования технических, экономических или технологических разработок, имеющих существенное значение для экономики страны.
Форма промежуточной аттестации:	Зачет (3, 4 семестр), кандидатский экзамен (5 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	8 зачетных единиц (288 часов)
Наименование дисциплины: ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра технологии питания
Цель изучения дисциплины:	формирование навыков моделирования новых рецептур пищевых продуктов и кулинарных изделий функционального назначения для предприятий общественного питания и пищевой промышленности, оценки их качества и безопасности.
Задачи:	<p>– овладение знаниями о принципах производства продуктов функционального назначения и этапах их моделирования, методах управления технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения, об основополагающих принципах создания рецептур продуктов функционального назначения; о методах управления технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения; современных тенденциях в области разработки функциональных продуктов питания; о государственном регулировании в области здорового питания; основные функциональные ингредиенты и способы обогащения ими пищевых продуктов; методы контроля показателей безопасности и качества сырья функциональных продуктов питания;</p> <p>– формирование умения решать проблемные задачи и вопросы в области разработки продуктов функционального назначения; организовывать технологический процесс приготовления пищевых продуктов (кулинарных изделий) функционального назначения; определять факторы, формирующие качество готовой продукции; совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции; разрабатывать техническую документацию (ТТК, ТУ, ТИ) на новые продукты функционального назначения;</p> <p>– приобретение практических навыков производства пищевых продуктов функционального назначения.</p>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-1- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;</p> <p>ОПК-1 - способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;</p> <p>ПК-1 - владение методологией исследований отрасли науки и способность к разработке новых методов и методик и их применению в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-2 – способность использовать теоретические и</p>

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

	<p>прикладного научного исследования для внедрения в производство;</p> <p>– обладать практическими навыками защиты авторских прав исследователя на продукты своей интеллектуальной собственности, обеспечения патентной чистоты разработок и предотвращения различных недоразумений при использовании патентов на изобретения, полезные модели, товарные знаки, промышленные образцы и другие виды промышленной собственности.</p>
Результат освоения дисциплины (компетенции):	<p>УК-1 – способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;</p> <p>ОПК-3 - способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав.</p>
Форма промежуточной аттестации:	<p>Зачет (1 семестр)</p> <p>Дифференцированный зачет (2 семестр)</p>
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	2 зачетные единицы (72 часа)
Наименование дисциплины: МЕТОДОЛГИЯ ВИЗУАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра истории и философии
Цель изучения дисциплины:	углубленное изучение аспирантами визуальных: феноменов, которое требует расширения когнитивного потенциала традиционных исследовательских методов, а также базовых подходов к анализу визуальной информации в логике изучения визуальных текстов как полноценных актов коммуникации.
Задачи:	<ul style="list-style-type: none"> - дать представление позволяющие изучать визуальные тексты как коммуникативные акты; - ознакомить с законами обнаружение исторического и социального порядка внутри пространства визуальных объектов, а также того, каким образом тот или иной порядок конституируется посредством визуальных практик; - продемонстрировать различные приемы работы с визуальной информацией – статьями, документами, книгами и их составными частями (введением и заключением, оглавлением, указателем, аннотацией и т.д.); - выработать навыки структурирования текста и построения логических взаимосвязей на уровне текста и предложения; - ознакомиться с различными способами выдвижения гипотез и построения доказательства в визуальных практиках; - развить умение выражать мысль ясным и точным языком, используя соответствующую лексику, структуру и стиль изложения; - научить правильно оформлять академические работы – структурировать текст, цитировать, ссылаться на литературу, формировать ссылки на опубликованные работы, составлять таблицы; - обучить корректно и эффективно, с помощью визуальных

	практик представлять свою работу на публичных мероприятиях (делать доклады и презентации).
Результат освоения дисциплины (компетенции):	УК-4 – готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; ОПК-2 - способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований.
Форма промежуточной аттестации:	Зачет (3 семестр) Дифференцированный зачет (4 семестр)
Общая трудоемкость освоения дисциплины:	2 зачетные единицы (72 часа)
ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	
Подразделение, реализующее дисциплину:	кафедра технологии питания
Цель изучения дисциплины:	приобретение аспирантами навыков проведения учебных занятий и/или работы с методическими материалами по организации учебного процесса по одной из основных образовательных программ, реализуемых на выпускающей кафедре
Задачи:	<ul style="list-style-type: none"> – овладение основами научно-методической и учебно-методической работы: навыками структурирования и психологически грамотного преобразования научного знания в учебный материал, систематизации учебных и воспитательных задач; методами и приемами составления задач, упражнений, тестов по различным темам, устного и письменного изложения предметного материала, разнообразными образовательными технологиями; – формирование умений постановки учебно-воспитательных целей, выбора типа, вида занятия, использования различных форм организации учебной деятельности студентов; диагностики, контроля и оценки эффективности учебной деятельности; – ознакомление с различными способами структурирования и предъявления учебного материала, способами активизации учебной деятельности, особенностями профессиональной риторики, с различными способами и приемами оценки учебной деятельности в высшей школе, со спецификой взаимодействия в системе «студент-преподаватель»; – получение комплексной психолого-педагогической, социально-экономической и информационно-технологической подготовки аспиранта к научно-педагогической деятельности
Результат освоения дисциплины (компетенции):	УК-6 – способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития; ОПК-5 - способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения; ОПК-6 - способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов; ОПК-7 – готовность к преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования

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

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

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

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

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

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

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

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

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

научных исследований и государственной итоговой аттестации.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

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

6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

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

6.1 Кадровые условия реализации Программы аспирантуры

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

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

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

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

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

Сведения о научных руководителях аспирантов представлены в Приложении № 9.

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

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим

санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

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

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

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

6.3 Требования к финансовому обеспечению реализации Программы аспирантуры

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

Приложения

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

научных исследований и государственной итоговой аттестации.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

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

6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

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

6.1 Кадровые условия реализации Программы аспирантуры

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

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

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

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

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

Сведения о научных руководителях аспирантов представлены в Приложении № 9.

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

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим

санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

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

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

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

6.3 Требования к финансовому обеспечению реализации Программы аспирантуры

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

Приложения

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