|  |  |
| --- | --- |
|  | **автономная некоммерческая образовательная организация****высшего образования Центросоюза Российской Федерации****«Сибирский университет потребительской кооперации»** |

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Ватлина

31.05.2023 г.

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

Направление подготовки

**19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии**

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

Квалификация: Исследователь. Преподаватель-исследователь

Трудоемкость: 9 з.е.

Новосибирск

2023

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.06.01 *Промышленная экология и биотехнологии,* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.07.2014 г. № 884.

|  |  |
| --- | --- |
| **Авторы:** | В.И. Бакайтис, д-р техн. наук, профессор, |
|  | И.П. Березовикова, д-р биол. наук, профессор |
|  | Д.Ю. Ануфриева, д-р пед. наук, доцент |
|  |  |
|  |  |
| **Рецензенты:** | С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент |
|  | О.К. Мотовилов, д-р техн. наук, доцент |

**РЕКОМЕНДОВАНО К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ**

на заседании кафедр: товароведения и экспертизы товаров, протокол
от 31.05.2023 г. № 10; технологии и организации общественного питания, протокол от 31.05.2023 г. № 9.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ …………………………………………………… | 4 |
|  | ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ В СООТВЕТСТВИИ С ООП …………………………… | 5 |
|  | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ ВХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ……...…….. | 9 |
|  | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА ……………………. | 13 |
|  | ТРЕБОВАНИЯ К НАУЧНОМУ ДОКЛАДУ, ПОРЯДКУ ЕГО ПОДГОТОВКИ, ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И КРИТЕРИИ ЕГО ОЦЕНКИ …… | 19 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЯ ………………………………………………………….……. | 27 |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) в соответствии с основной образовательной программой (далее – ООП) по направлению подготовки 19.06.01 *Промышленная экология и биотехнологии*, направленность (профиль): *Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания* (далее – программа аспирантуры) проводится в форме:

* государственного экзамена;
* научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации).

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании следующих нормативных документов:

* «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)», утв. Приказом Минобрнауки России от 19.11.2013 г. № 1259;
* «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки», утв. Приказом Минобрнауки России от 18.03.2016 № 227;
* Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки *19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии*, утв. Приказом Минобрнауки России от 30.07.2014 г. № 884;
* Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.06.01 *Промышленная экология и биотехнологии*, направленность (профиль): *Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;*
* Локальные нормативные акты университета.

ГИА в полном объеме относится к базовой части ООП.

Общий объем государственных аттестационных испытаний, входящих в состав ГИА, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки *19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии* и утвержденным учебным планом, составляет 9 зачетных единиц (з.е.), в том числе:

* государственный экзамен (включая подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена) (далее – ГЭ) – 3 з.е.;
* представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации) (далее – научный доклад) – 6 з.е.

В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком:

* на ГЭ отводится 2 недели;
* на научный доклад отводится 4 недели.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по программе аспирантуры.

ГИА проводится в соответствии с расписанием государственных аттестационных испытаний, утвержденным приказом ректором университета.

ГИА проводится в очной форме в аудиториях университета.

Обеспечение проведения ГИА по программе аспирантуры осуществляют учебно-методическое управление, отдел аспирантуры, кафедра товароведения и экспертизы товаров, кафедра технологии и организации общественного питания.

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**ВЫПУСКНИКОВ В СООТВЕТСТВИИ С ООП**

**2.1.** **Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, включает:

* исследование, получение и применение ферментов, вирусов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации;
* создание технологий получения новых видов продукции, включая продукцию, полученную с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, генной инженерии и нанобиотехнологий;
* разработку научно-технической документации и технологических регламентов на производство биотехнологической продукции;
* реализацию биотехнологических процессов и производств в соответствии с соблюдением законодательных и нормативных национальных и международных актов;
* организацию и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции;
* решение комплексных задач в области охраны окружающей среды, направленных на обеспечение рационального использования природных ресурсов и охрану объектов окружающей среды;
* разработку научных основ, создание и внедрение энерго- и ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий в производствах основных неорганических веществ, продуктов основного и тонкого органического синтеза, полимерных материалов, продуктов переработки нефти, газа и твердого топлива, микробиологического синтеза, лекарственных препаратов и пищевых продуктов;
* разработку методов обращения с промышленными и бытовыми отходами и вторичными сырьевыми ресурсами;
* обеспечение экологической безопасности промышленных производств и объектов;
* реализацию устойчивого развития и управления качеством окружающей среды, в том числе методами экологического менеджмента;
* педагогическую деятельность в учреждениях системы высшего и среднего профессионального образования.

**2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, являются:

* микроорганизмы, клеточные культуры животных и растений, вирусы, ферменты, биологически активные химические вещества;
* приборы и оборудование для исследования свойств используемых микроорганизмов, клеточных культур, получаемых путем биосинтеза веществ, получаемых в лабораторных и промышленных условиях;
* биомассы, установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов;
* средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* регламенты на производство продуктов биотехнологии, международные стандарты;
* природные, антропогенные, природно-хозяйственные, эколого-экономические, производственные, социальные, общественные территориальные системы и структуры на глобальном, национальном, региональном и локальном уровнях;
* государственное планирование, контроль, мониторинг, экспертиза экологических составляющих всех форм хозяйственной деятельности;
* программы устойчивого развития на всех уровнях, а также образование, просвещение и здоровье населения;
* основные химические, нефтехимические и биотехнологические производства и процессы и аппараты в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии;
* промышленные установки и технологические схемы, включая системы автоматизированного управления;
* методы и средства оценки состояния окружающей среды и защиты ее от антропогенного воздействия;
* системы искусственного интеллекта в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии.

**2.3. Виды профессиональной деятельности**

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

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

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

**2.4. Профессиональные задачи**

Выпускник, освоивший программу аспирантуры в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа аспирантуры, будет готов решать следующие профессиональные задачи –

* *научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии:*
* обоснование принципов и методов товароведения, формирующих его научные основы;
* определение номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и сырья, исследование основополагающих характеристик, обусловливающих их потребительские свойства;
* определение теоретических и методологических основ качества и безопасности продовольственных товаров, развитие теории, методологии и практики обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения;
* исследование факторов, формирующих товарные и потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя;
* изучение процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизация и совершенствование условий хранения, прогнозирование сроков хранения;
* изучение потребительских предпочтений, разработка и применение методов оценки и способов повышения конкурентоспособности продовольственных товаров;
* исследование рынка продовольственных товаров и сырья, формирование и управление ассортиментом, совершенствование классификации, кодирования и маркировки продовольственных товаров, в том числе, с применением информационных технологий;
* исследование различных видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению и снижению, разработка технологии утилизации упаковки и продовольственных товаров, несоответствующих критериям качества;
* разработка и совершенствование сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения;
* разработка методологии экспертизы продовольственных товаров и сырья и количественных методов комплексной оценки их качеств;
* разработка методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения;
* разработка принципов формирования и методов управления логистическими цепями товародвижения, планирование обеспечения населения необходимыми продовольственными ресурсами;
* изучение закономерностей тепломассообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций в процессе технологической обработки пищевого сырья на предприятиях общественного питания и разработка на их основе новых и совершенствование технологий общественного питания;
* разработка и совершенствование систем контроля и управления качеством продуктов общественного питания, разработка методов и технологических приемов для обеспечения качества продукции общественного питания в процессе их хранения;
* совершенствование приемов эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания.
* *преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования:*
* преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) дополнительным профессиональным программам;
* профессиональная поддержка специалистов, участвующих в реализации курируемых учебных курсов, дисциплин (модулей), организации учебно-профессиональной, исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся по программам высшего образования и(или) дополнительным профессиональным программам;
* руководство научно-исследовательской, проектной, учебно-профессиональной и иной деятельностью обучающихся по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) дополнительным профессиональным программам;
* разработка научно-методического обеспечения реализации курируемых учебных курсов, дисциплин (модулей) программ бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) дополнительным профессиональным программам.

# **3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

| Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции (в соответствии с учебным планом) | Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы |
| --- | --- |
| **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  | **Знания (З):** современных научных достижений в области исследований, охватывающей проблематику научно-квалификационной работы и в смежных междисциплинарных областях |
| **Умения (У):** критически анализировать и оценивать современные научные достижения, генерировать новые идеи при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях  |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** критического анализа и оценки современных научных достижений, генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях |
| **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 | **Знания (З):** технологии комплексных исследований, в том числе междисциплинарных, в области исследований, охватывающей проблематику научно-квалификационной работы и в смежных междисциплинарных областях |
| **Умения (У):** проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** проектирования и осуществления комплексных исследований, в том числе междисциплинарных, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки |
| **УК-3 –** готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач | **Знания (З):** российских и международных исследовательских коллективов, имеющих опыт решения научных и научно-образовательных задач в области исследований, охватывающей проблематику научно-квалификационной работы и в смежных междисциплинарных областях |
| **Умения (У):** работать в составе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач в области исследований, охватывающей проблематику научно-квалификационной работы и в смежных междисциплинарных областях |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** работы в составе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач в области исследований, охватывающей проблематику научно-квалификационной работы и в смежных междисциплинарных областях |
| **УК-4 –** готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках | **Знания (З):** современных методов и технологий научной коммуникации на русском и иностранном языках в области исследований, охватывающей проблематику научно-квалификационной работы и в смежных междисциплинарных областях |
| **Умения (У):** использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках в области исследований, охватывающей проблематику научно-квалификационной работы и в смежных междисциплинарных областях |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** использования современных методов и технологий научной коммуникации на русском и иностранном языках в области исследований, охватывающей проблематику научно-квалификационной работы и в смежных междисциплинарных областях |
| **УК-5 –** способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности | **Знания (З):** этических норм научно-исследовательской и преподавательской деятельности |
| **Умения (У):** следовать этическим нормам в научно-исследовательской и преподавательской деятельности |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** соблюдения этических норм в научно-исследовательской и преподавательской деятельности |
| **УК-6 –** способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития | **Знания (З):** целей и задач собственного профессионального и личностного развития |
| **Умения (У):** планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития в процессе научно-исследовательской и преподавательской деятельности |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** планирования и решения задач собственного профессионального и личностного развития в процессе научно-исследовательской и преподавательской деятельности |
| **ОПК-1 –** способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований | **Знания (З):** принципов организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований |
| **Умения (У):** организовывать и проводить фундаментальные и прикладные научные исследования |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований |
| **ОПК-2 –** способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований | **Знания (З):** технологиианализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований |
| **Умения (У):** анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований |
| **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 | **Знания (З):** принципов разработки и применения новых методов исследования в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав |
| **Умения (У):** разрабатывать новые методы исследования и применять их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** разработки новых методов исследования и применения их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав |
| **ОПК-4 –** способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных | **Знания (З):** правил использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных |
| **Умения (У):** использовать лабораторную и инструментальную базу для получения научных данных |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных |
| **ОПК-5 –** способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения  | **Знания (З):** образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения |
| **Умения (У):** использовать современные образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** использования образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения |
| **ОПК-6 –** способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов  | **Знания (З):** технологии разработки комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов |
| **Умения (У):** разрабатывать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** разработки комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов |
| **ОПК-7 –** готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования  | **Знания (З):** технологии преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования  |
| **Умения (У):** осуществлять преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования  |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования  |
| **ПК-1 –** способностью разрабатывать проблемы современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления | **Знания (З):** вопросовсовременного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления |
| **Умения (У):** разрабатывать проблемы современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** 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 |
| **ПК-2 –** способностью разрабатывать теоретические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов | **Знания (З):** современных направлений инновационного совершенствования пищевых продуктов |
| **Умения (У):** разрабатывать теоретические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** разработки теоретических основ инновационного совершенствования пищевых продуктов |
| **ПК-3 –** способностью разрабатывать стратегии управления ассортиментом товаров, формировать политику развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе | **Знания (З):** принципов управления ассортиментом товаров, формирования политики развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе |
| **Умения (У):** разрабатывать стратегии управления ассортиментом товаров, формировать политику развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** разработки стратегии управления ассортиментом товаров, формировать политику развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе |
| **ПК-4 –** способностью разрабатывать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности | **Знания (З):** существующих теоретических и методологических аспектов системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности |
| **Умения (У):** разрабатывать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** разработки теоретических и методологических аспектов системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности |
| **ПК-5 –** способностью и готовностью к преподавательской и научно-методической деятельности по основным образовательным программам высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов | **Знания (З):** теоретических и практических основ преподавательской и научно-методической деятельности по основным образовательным программам высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов |
| **Умения (У):** осуществлятьпреподавательскую и научно-методическую деятельность по основным образовательным программам высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов |
| **Навыки / опыт деятельности (Н/О):** преподавательской и научно-методической деятельности по основным образовательным программам высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов |

**4. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

Государственный экзамен проводится по одной или нескольким дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников, а именно для преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования.

**4.1. Экзаменационные материалы и критерии оценки**

**результатов сдачи государственного экзамена**

Экзаменационные материалы отражают содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений и навыков, формируемых компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.06.01 *Промышленная экология и биотехнологии* рабочей программой дисциплин, выносимых на ГЭ, охватывают их наиболее актуальные разделы и темы.

**4.1.1. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен**

Перечень вопросов, выносимых на ГЭ для проверки степени сформированности компетенций, приведен в таблице:

| № | *Дисциплины*Вопросы к государственному экзамену | Формируемые компетенции |
| --- | --- | --- |
| *Педагогика и психология высшего образования в области**технологии и товароведения пищевых продуктов* |
|  | Этические нормы в профессиональной деятельности педагога. | УК-5 |
|  |  Личностно-профессиональное развитие педагога. | УК-6 |
|  | Средства профессионального обучения как категория профессиональной дидактики. Характеристика современных средств профессионального обучения. | ОПК-5 |
|  | Перспективы развития средств обучения. Формирование систем средств обучения и комплексное их использование. | ОПК-6 |
|  | Содержание и организация методической работы в образовательных организациях высшего образования. | ОПК-7 |
|  | Проблема соотношения цели, методов и средств в профессиональном обучении. | ПК-5 |
|  | Методы профессионального обучения. Методы теоретического и практического обучения. Специфика методов профессионального обучения в реализации образовательных программ высшего образования.  |  |
|  | Методы учебного проектирования. Специфика методов профессионального обучения в реализации образовательных программ в области технологии и товароведения пищевых продуктов. |  |
|  | Содержание и организация методической работы в образовательных организациях высшего образования. |  |
|  | Современные образовательные технологии преподавания учебных дисциплин в области технологии и товароведения пищевых продуктов. |  |
|  | Структурные элементы основных профессиональных образовательных программ в области технологии и товароведения пищевых продуктов. |  |
|  | Комплексный подход к методическому обеспечению основных профессиональных образовательных программ в области технологии и товароведения пищевых продуктов. |  |
|  |  Структурные элементы дополнительных профессиональных образовательных программ в области технологии и товароведения пищевых продуктов. |  |
|  | Комплексный подход к методическому обеспечению дополнительных профессиональных образовательных программ в области технологии и товароведения пищевых продуктов. |  |
|  | Педагогическое проектирование учебных дисциплин в области технологии и товароведению пищевых продуктов по основным образовательным программам высшего образования (уровень бакалавриат, магистратура).  |  |
|  | Специфика педагогической деятельности в условиях реализации дополнительных профессиональных образовательных программ |  |
|  |  Преподавательская деятельность по основным образовательным программам высшего образования. |  |
|  |  Научно-методическая деятельность преподавателя образовательной программы высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов. |  |
|  |  Образовательная деятельность: понятие, структура, содержание. |  |
|  | Иерархия целей профессионального образования: уровень социального заказа (социальных заказов); уровень образовательной программы, образовательного учреждения; уровень конкретного учебного курса и каждого учебного занятия. Реализация целей в образовательной деятельности. |  |

**4.1.2. Перечень профессиональных задач, на основе которых разработано практическое задание билета**

Задачи профессиональной деятельности выпускников в соответствии с видами профессиональной деятельности, на основе которых разработано практическое задание билета:

* *преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования:*
* преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) дополнительным профессиональным программам;
* профессиональная поддержка специалистов, участвующих в реализации курируемых учебных курсов, дисциплин (модулей), организации учебно-профессиональной, исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся по программам высшего образования и(или) дополнительным профессиональным программам;
* разработка научно-методического обеспечения реализации курируемых учебных курсов, дисциплин (модулей) программ бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) дополнительным профессиональным программам.

*Содержание типового практического задания*

Презентовать и защитить разработанную рабочую программу дисциплины по основной образовательной программе высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов.

Характеристика дисциплины:

- содержание дисциплины основывается на материалах подготовленной по утвержденной теме научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук;

- трудоемкость дисциплины – 2-3 з.е.

**4.2. Структура экзаменационных билетов**

Задания ГЭ направлены на выявление теоретической и практической подготовки выпускников, необходимой для решения профессиональных задач.

Билеты для ГЭ разрабатываются кафедрами: товароведения и экспертизы товаров; технологии и организации общественного питания. Разработанные билеты рассматриваются на заседании кафедр, одобряются Советом торгово-технологического факультета и утверждаются проректором по учебной работе.

Билеты включают теоретический вопрос и практическое задание, позволяющие оценить подготовленность выпускников по широкому кругу вопросов. Пример структуры билета приведен ниже.

|  |
| --- |
| *Билет № \_\_\_*1. Личностно-профессиональное развитие педагога.2. *Практическое задание.* Презентовать разработанную рабочую программу дисциплины по основной образовательной программе высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов (трудоемкость – 2-3 з.е.). Содержание дисциплины должно основываться на материалах научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук, подготовленной по утвержденной теме.Обосновать структуру и содержание разработанной рабочей программы дисциплины. |

**4.3. Рекомендации обучающимся по подготовке к**

**государственному экзамену**

При подготовке к ГЭ обучающийся не менее, чем за шесть месяцев знакомится с перечнем вопросов, вынесенных на ГЭ и списком рекомендуемой литературы.

ГЭ проводится после завершения освоения выпускником образовательной программы в сроки ГИА, установленные учебным планом и календарным учебным графиком, утвержденными на учебный год.

О графике сдачи ГЭ обучающиеся информируются не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания. График ГИА разрабатывается отделом аспирантуры, согласовывается с учебно-методическим управлением и утверждается проректором по учебной работе.

Для подготовки к ГЭ обучающимся рекомендуется повторить материал, освоенный в процессе обучения по образовательной программе, пользуясь перечнем вопросов и заданий к экзамену *(см. раздел 4.1 настоящей программы),* а также посетить предэкзаменационную консультацию.

Оценка соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС осуществляется государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) по направлению *19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии.*

Сдача ГЭ проводится в устной форме. Для подготовки к ответу на вопрос билета обучающемуся отводится не менее 30 мин. При подготовке к ответу рекомендуется составить развернутый план, которым можно пользоваться при ответе.

После ответа на теоретический вопрос, обучающийся презентует разработанную рабочую программу дисциплины

**4.4. Консультирования обучающихся по вопросам,**

**включенным в программу государственного экзамена**

**(предэкзаменационная консультация)**

Накануне государственного экзамена проводится предэкзаменационная консультация обучающихся, на которой им даются разъяснения по вопросам и заданиям, включенным в программу ГЭ и вызвавшим затруднения в процессе подготовки, а также, разъяснения по процедуре ГЭ.

**4.5. Перечень литературы рекомендуемой для подготовки к**

**государственному экзамену**

**4.5.1. Основная учебная литература**

1. Аспирант вуза: технологии научного творчества и педагогической деятельности: Учебник для аспирантов / С.Д. Резник. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/944379>
2. [Вдовина, О. А](http://znanium.com/catalog/author/def1cbc9-da0b-11e4-9b7a-90b11c31de4c). Преподаватели вузов России: формирование и развитие профессиональных компетенций: монография / С.Д. Резник, О.А. Вдовина. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 140 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/854334>
3. Громкова М.Т. Педагогика высшей школы: учеб.пособие для студентов и аспирантов / М.Т. Громкова. – М.: ЮНИТИ, 2015. – 447с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/881925>
4. Педагогика высшей школы: учебник для преподавателей высшей школы, студентов магистратуры, аспирантов / О.П.Околелов. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 187 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/962105>

**4.5.2. Дополнительная учебная литература**

1. Евстигнеев, Е. Н. Мультимедиа в образовании: учебный курс и комплекс / Е. Н. Евстигнеев // Образовательные технологии в вузе: опыт, проблемы, возможности: тезисы докладов Международной научно-методической конференции (17 - 18 апреля 2008 г.). Часть 2 / ГОУ ВПО СПбГТУРП. - СПб., 2008. - с. 57-59. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
2. Зеер, Э.Ф. Психология профессионального образования: учебник для вузов (для студентов, аспирантов) / Э.Ф. Зеер. – М.: Academia, 2009. – 378с.
3. Митин, А.Н. Основы педагогической психологии высшей школы: учеб.пособие для вузов (студентов, магистрантов. аспирантов) / А.Н. Митин; Уральская гос.юрид.акад. – М. : Проспект, 2010. – 189с.
4. Пионова, Р.С. Педагогика высшей школы: учеб. пособие для аспирантов / Р.С. Пионова. – Минск: Выш. шк., 2005. – 303 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/509729>
5. Преподаватель вуза: технологии и организация деятельности: Учеб. пособие (для преподавателей вузов) / Под ред. С.Д. Резника. – 3-e изд., доп. и перераб. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 339 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003448>
6. Смирнов, С.Д. Педагогика и психология высшего образования: от деятельности к личности: учеб.пособие для вузов (для студентов, аспирантов) / С.Д. Смирнов. – 3-е изд., стер. – М.: Academia, 2007. – 394 с.
7. Сорокопуд, Ю. В. Педагогика высшей школы: учеб. пособие для вузов / Ю.В. Сорокопуд. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. – 542с.
8. Шарипов, Ф. В. Педагогика и психология высшей школы : учеб. пособие для магистрантов, аспирантов и молодых преподавателей вузов / Ф. В. Шарипов. – М.: Логос, 2012. – 448 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469411>
9. [Шихова, О. Н](http://znanium.com/catalog/author/800b1c27-5014-11e7-9fea-90b11c31de4c). Развитие исследовательской культуры современных студентов в вузе: монография / О.Н. Шихова. — М.: ИНФРА-М, 2018. – 126 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/917811

**4.6. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов сдачи государственного экзамена**

Порядок проведения государственных аттестационных испытаний доводится до сведения обучающихся всех форм обучения зав. выпускающей кафедрой не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

ГЭ проводится на заседании ГЭК. На ГЭ обучающиеся получают билет государственного экзамена. При подготовке к ответу обучающиеся делают необходимые записи на выданных секретарем ГЭК листах бумаги со штампом вуза.

Каждый лист ответа нумеруется и у верхнего поля отмечается фамилией и инициалами обучающегося. Ответ обозначается номером задания (вопроса).

После заслушивания ответов на вопросы билета обучающемуся членами ГЭК с разрешения ее председателя могут быть заданы уточняющие и дополнительные вопросы в пределах перечня, вынесенного на ГЭ.

После объявления председателем ГЭК окончания опроса экзаменуемого, члены ГЭК проставляют в ведомости оценку за ответ экзаменуемого. По окончании собеседования выданные на подготовку листы возвращаются в комиссию и подлежат хранению до окончания работы ГЭК.

Оценка результатов ГЭ членами ГЭК проводится в соответствии с **критериями**, которые приведены в п. 2.3. *Фонда оценочных материалов для государственной итоговой аттестации.*

Результаты ГЭ оформляются протоколом (в соответствующей книге протоколов) на каждого экзаменующегося, который заполняется секретарем, подписывается председателем ГЭК и секретарем.

Результаты (оценки) ГЭ оглашаются в день его проведения. В день объявления результатов ГЭ может быть предусмотрена возможность проведения апелляции.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К НАУЧНОМУ ДОКЛАДУ,**

**ПОРЯДКУ ЕГО ПОДГОТОВКИ, ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И**

**КРИТЕРИИ ЕГО ОЦЕНКИ**

Научный доклад представляет собой краткое изложение основных результатов подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации), составленное ее автором. Научный доклад демонстрирует уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

**5.1. Требования к структуре и содержанию научного доклада**

**5.1.1.** Научный доклад представляет собой рукопись следующей структуры:

а) титульный лист;

б) текст научного доклада;

в) список работ, опубликованных автором по теме научно-квалификационной работы (диссертации) (далее – НКР).

**5.1.2.** Текст научного доклада включает следующие логические части:

1) Общую характеристику НКР, в которой освещаются:

- актуальность темы исследования;

- степень разработанности темы исследования;

- цель и задачи исследования;

- научная новизна;

- теоретическая и практическая значимость работы;

- методология и методы исследования;

- степень достоверности результатов;

- положения, выносимые на защиту;

- сведения об апробации результатов исследования;

- сведения о научных публикациях по теме исследования (вид изданий, количество публикаций, общий объем публикаций в печатных листах, в том числе – объем авторского участия);

- сведения о структуре и объеме диссертации (перечень структурных элементов; количество наименований в библиографическом списке, приложений, страниц основного текста, таблиц и рисунков);

- сведения о личном вкладе автора в результаты исследования.

2) Основное содержание НКР, кратко раскрывающее содержание глав (разделов) НКР.

3) Заключение, сформулированное в виде основных результатов работы (выводов).

**5.1.3.** Список работ, опубликованных автором по теме научно-квалификационной работы (диссертации) оформляется по разделам:

- монографии;

- статьи в журналах и изданиях из Перечня рецензируемых научных изданий, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук;

- статьи и публикации в научных изданиях.

**5.2. Требования к оформлению рукописи научного доклада**

**5.2.1.** Научный доклад представляется в виде рукописи, скрепленной 3-5 металлическими скобами по левому полю и помещенной в жесткую папку-скоросшиватель со сквозным типом крепления. Объем текста научного доклада – 22-24 стр.

**5.2.2.** Оформление структурных элементов научного доклада в виде рукописи осуществляется в соответствии с правилами, описанными в разделе 5 ГОСТ Р 7.0.11-2011 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления.

Титульный лист оформляется в соответствии с Приложением 1 к настоящей программе.

**5.2.3.** К рукописи научного доклада, поверх нее, подшиваются в обратном порядке следующие документы:

- выписка из протокола заседания выпускающей кафедры с решением о рекомендации НКР к защите;

- рецензии на НКР (по форме Приложения 2);

- отзыв научного руководителя на НКР (по форме Приложения 3);

- отчет о проверке НКР на объем заимствований;

- отчет о проверке научного доклада на объем заимствований.

**5.3. Порядок подготовки научного доклада**

**5.3.1.** Подготовка научного доклада включает:

- подготовку первого варианта рукописи научного доклада и слайд-презентации;

- выступление с первым вариантом научного доклада при рассмотрении НКР на выпускающей кафедре;

- исправление замечаний, полученных при рассмотрении НКР.

**5.3.2.** Обучающийся, допущенный по итогам обсуждения НКР на выпускающей кафедре к ГИА, оформляет окончательный вариант рукописи научного доклада в соответствии с требованиями раздела 5.2 настоящей программы и сдает рукопись с материалами, перечисленными в п. 5.2.3 настоящей программы и файл доклада заведующему выпускающей кафедрой не менее чем за 5 календарных дней до даты представления научного доклада.

Заведующий кафедрой проводит экспертизу научного доклада на соответствие требованиям локальных актов и при положительных результатах экспертизы допускает обучающегося к процедуре представления научного доклада.

**5.3.3.** Текст научного доклада проверяется на объем заимствований и размещается в электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) Университета в соответствии с *«Положением о проверке текстов учебных и научных работ на заимствование с использованием системы «Антиплагиат.ВУЗ» в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК)».*

**5.3.4.** Научный доклад и документация к нему должны быть в окончательном варианте переданы секретарю ГЭК не позднее, чем за 2 календарных дня до даты представления научного доклада и быть доступными членам ГЭК для ознакомления.

**5.4. Порядок представления научного доклада на заседании ГЭК**

**5.4.1.** Представление научного доклада на заседании ГЭК осуществляется в следующем порядке:

- представление аспиранта и темы НКР, по результатам которой подготовлен научный доклад;

- выступление аспиранта с докладом, в котором дается общая характеристика подготовленной НКР, раскрывается ее основное содержание и приводится заключение, в котором итоги исследования формулируются в виде основных результатов работы (выводов).

Регламент выступления с докладом – не более 20 мин.

**5.4.2.** После выступления аспиранта с докладом организуется дискуссия по сути проведенного исследования продолжительностью не более 20 мин, которая включает вопросы аспиранту от членов ГЭК и его ответы на них.

По окончании дискуссии оглашаются отзыв научного руководителя и рецензии на НКР. После оглашения рецензий обучающийся дает ответы по существу сделанных замечаний (при наличии).

**5.4.3.** В заключение процедуры представления научного доклада оглашается выписка из протокола заседания кафедры с решением о рекомендации диссертации к защите, эквивалентным оценке за НКР.

Оценка за НКР определяется в соответствии с пп. 4.4-4.5локального акта университета *«Положение о научно-квалификационной работе (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК)».*

**5.4.4.** По окончании процедуры представления научного доклада на закрытом заседании ГЭК осуществляется оценивание результатов научного доклада.

**5.4.5.** Результаты научного доклада заносятся в протокол заседания ГЭК и, после оформления протокола, оглашаются в день представления научного доклада.

**5.5. Рекомендации обучающимся по подготовке к**

**представлению научного доклада**

**5.5.1.** Представлению научного доклада логически предшествуют этапы:

* определение и утверждение темы НКР,
* подготовка НКР,
* рецензирования и рассмотрение НКР на кафедре.

**5.5.2. Определение и утверждение** **темы НКР.** Обучающемуся предоставляется возможность выбора темы НКР в рамках направленности программы аспирантуры и основных направлений научно-исследовательской деятельности выпускающей кафедры. Выбор конкретной темы НКР обучающийся осуществляет совместно с научным руководителем в течение 2,5 месяцев с момента зачисления. Выбор темы НКР оформляется личным заявлением обучающегося на имя заведующего выпускающей кафедрой технологии и организации общественного питания / товароведения и экспертизы товаров.

Приказ о назначении научных руководителей и утверждении тем НКР издается не позднее 3-х месяцев с момента зачисления обучающегося на обучение по программе аспирантуры. Изменение темы НКР возможно не менее, чем за 3 месяца до начала ГИА.

Порядок определения и утверждения темы НКР регламентирован в *«Положении о порядке разработки и утверждения индивидуальных учебных планов обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК)».*

**5.5.3. Подготовка НКР.** Подготовка НКР осуществляется в процессе выполнения *«Научно-исследовательской деятельности», «Подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук»* и *«Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»* – в соответствии с индивидуальным планом обучающегося (ИУПО) и индивидуальным заданием на практику.

Требования к содержанию соответствующих разделов НКР и методические указания по организации их выполнения приведены в программах *«Научно-исследовательской деятельности», «Подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук»* и *«Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»*.

Контроль хода выполнения НКР осуществляется научным руководителем в течение всего периода обучения – при текущем контроле, промежуточной аттестации по вышеназванным видам работ.

Оценка за НКР определяется в соответствии с пп. 4.4-4.5 локального акта университета *«Положение о научно-квалификационной работе (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК)».*

**5.5.4. Рецензирования и рассмотрение НКР на кафедре.** Порядок рецензирования и рассмотрения НКР на кафедре установлен в локальном акте университета *«Положение о порядке рецензирования и рассмотрения на кафедре научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук, подготовленной при освоении программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, о порядке подготовки заключения по диссертации и выдачи его соискателю ученой степени кандидата наук в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК)».*

**5.6. Темы НКР, по основным результатам которых**

**представляется научный доклад**

**5.6.1. Направления научно-исследовательской деятельности выпускающей кафедры, которым должна соответствовать тема НКР обучающегося.**

1. Обоснование технологий и товароведных характеристик, совершенствование ассортимента пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания для обеспечения населения здоровым питанием;
2. Товароведно-технологические свойства местного природного сырья и разработка технологий и методологии экспертизы пищевых продуктов различного назначения.

**5.6.2.** НКР, подготовленные по темам, сформулированным в рамках направлений научно-исследовательской деятельности выпускающей кафедры позволяют оценить компетенции обучающихся в соответствии с образовательной программой и готовность обучающихся к профессиональной деятельности.

**5.6.3. Примеры тем НКР, соответствующих направлениям научно-исследовательской деятельности выпускающей кафедры.**

1. Разработка технологии и товароведная оценка масложировой продукции.
2. Научно-практическое обоснование использования семян различных растений в производстве пищевых концентратов.
3. Формирование качества хлебобулочных изделий частичной выпечки.
4. Разработка рецептур и технологий безглютеновых изделий на основе местного сырья.
5. Разработка рецептур и технологий хлебобулочных изделий с семенами растений различных семейств.
6. Разработка и обоснование технологии паштетов из оленины для предприятий общественного питания.

**5.7. Показатели, шкала и критерии оценивания**

**научного доклада**

**5.7.1.** Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося при представлении научного доклада по подготовленной НКР. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству подготовленного обучающимся научного доклада.

Показатели, шкала и критерии оценки научного доклада и ответов на вопросы на заседании ГЭК представлены в **Приложении 4.**

**5.7.2.** Задания на НКР и научный доклад являются обязательными для выполнения в процессе подготовки НКР и представления научного доклада и служат **оценочными материалами**, позволяющими проверить освоение **компетенций**.

Задания на НКР и научный доклад в соответствии

с формируемыми компетенциями

| Компетенция | Оценочные материалы |
| --- | --- |
| **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  | * Выполнить критический анализ научных отечественных и зарубежных источников по теме НКР, в том числе в междисциплинарных областях.
* Обосновать актуальность, научную и практическую значимость исследования.
 |
| **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 | * Определить цель и задачи исследования на основе обобщения и систематизации результатов обзора научных источников.
* Составить план исследования по теме НКР.
* Выполнить теоретические и экспериментальные исследования по теме НКР
* Применить положения и категории истории и философии науки для анализа и оценивания фактов и явлений, обнаруживаемых в процессе работы по теме НКР
 |
| **УК-3 –** готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач | * Выполнить критический анализ научных отечественных и зарубежных источников по теме НКР, в том числе в междисциплинарных областях.
* Изучить результаты исследований российских и международных исследовательских коллективов, работающих по проблематике НКР
 |
| **УК-4 –** готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках | * Установить степень разработанности проблемы исследования по теме НКР, используя источники информации на иностранном языке.
 |
| **УК-5 –** способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности | * Применять при подготовке НКР принципы научной объективности, доказательности, уважения к оппоненту, недопустимости присвоения авторства чужих научных результатов
 |
| **УК-6 –** способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития | * Спланировать срок защиты диссертации в совете по защите диссертаций
* Сформулировать направления дальнейших исследований
 |
| **ОПК-1 –** способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований | * Составить план исследования по теме НКР.
* Выполнить теоретические и экспериментальные исследования по теме НКР
 |
| **ОПК-2 –** способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований | * Проанализировать, обработать и интерпретировать данные исследований по теме НКР
* Представить результаты научных исследований по теме НКР в виде научного доклада и публикаций в научных изданиях
* Корректно провести научную дискуссию в процессе публичного представления результатов НКР
 |
| **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 | * Разработать и применить новые методы исследования в исследованиях по теме НКР
* Обеспечить соблюдение авторских прав в процессе исследований по теме НКР
 |
| **ОПК-4 –** способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных | * Использовать лабораторную и инструментальную базу для получения научных данных, необходимых в решении задач НКР
 |
| **ПК-1 –** способностью разрабатывать проблемы современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления | * Выявить неизученные либо недостаточно изученные области в проблемах современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления применительно к теме НКР
 |
| **ПК-2 –** способностью разрабатывать теоретические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов | * Выявить пути инновационного совершенствования пищевых продуктов, для которых теоретические основы разработаны недостаточно либо отсутствуют применительно к теме НКР
 |
| **ПК-3 –** способностью разрабатывать стратегии управления ассортиментом товаров, формировать политику развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе | * Исследовать текущий ассортимент товаров на рынке, управлять ассортиментом товаров, формировать политику развития ассортимента товаров с учетом современных демографических тенденций в обществе применительно к теме НКР
 |
| **ПК-4 –** способностью разрабатывать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности | * Разработать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности применительно к теме НКР
* Определить эффективность внедрения результатов исследования по теме НКР
 |
| **ПК-5 –** способностью и готовностью к преподавательской и научно-методической деятельности по основным образовательным программам высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов | * Внедрить результаты исследования по теме НКР в учебный процесс по образовательной программе высшего образования в области технологии и товароведения пищевых продуктов
 |

**5.8. Порядок определения итоговой оценки за**

**представление научного доклада**

**5.8.1.** По результатам представления научного доклада выставляется **итоговая оценка** за представление научного доклада: *«Отлично» (5 баллов), «Хорошо» (4 балла), «Удовлетворительно» (3 балла), «Неудовлетворительно» (2 балла).*

Оценка *«Неудовлетворительно»* означает, что государственное аттестационное испытание не пройдено.

**5.8.2.** Итоговая оценка за представление научного доклада определяется по совокупности двух оценок:

- оценки за научный доклад и ответы на вопросы на заседании ГЭК;

- оценки за НКР, полученной по итогам рассмотрения НКР на кафедре.

**5.8.3.** Оценка за научный доклад и ответы на вопросы на заседании ГЭК определяется как среднеарифметическая из оценок по 10 показателям в соответствии с **критериями**, приведенными в Приложении 1.

**5.8.4.** Порядок определения итоговой оценки за представление научного доклада об основных результатах подготовленной НКР представлен в таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Оценказа НКР | Оценка за научный доклад и ответы на вопросы на заседании ГЭК | **Итоговая оценка**за представление научного доклада об основных результатах подготовленной НКР |
| 1 | Отлично | Отлично | Отлично |
| Хорошо | Отлично |
| Удовлетворительно | Хорошо |
| Неудовлетворительно | Неудовлетворительно |
| 2 | Хорошо | Отлично | Хорошо |
| Хорошо | Хорошо |
| Удовлетворительно | Хорошо |
| Неудовлетворительно | Неудовлетворительно |
| 3 | Удовлетворительно | Отлично | Хорошо |
| Хорошо | Удовлетворительно |
| Удовлетворительно | Удовлетворительно |
| Неудовлетворительно | Неудовлетворительно |

Приложение 1

***Форма лицевой стороны титульного листа***

***рукописи научного доклада***

**автономная некоммерческая образовательная организация**

**высшего образования Центросоюза Российской Федерации**

**«Сибирский университет потребительской кооперации»**

|  |  |
| --- | --- |
| Кафедра |  |
|  | *наименование кафедры* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Допускается к представлениюнаучного докладаЗаведующий кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия« \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

НАУЧНЫЙ ДОКЛАД ОБ ОСНОВНЫХ РЕЗУЛЬТАТАХ

ПОДГОТОВЛЕННОЙ НАУЧНО-КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(ДИССЕРТАЦИИ) НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ

КАНДИДАТА НАУК

|  |  |
| --- | --- |
| на тему:  | «НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМЫ» |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Обучающегося |  | формы обучения |
|  | отдела аспирантуры |
|  | ФАМИЛИЯ Имя Отчество *(в род. падеже)* |
|  | Шифр |  | Группа |  |
|  | Направление подготовки: 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, Направленность (профиль) образовательной программы: *Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания* |
|  |  |
|  | Научный руководитель: |  |
|  |  | *степень, звание, должность* |
|  |  |
|  | ФАМИЛИЯ Имя Отчество |

Новосибирск

20\_\_

***Форма оборотной стороны титульного листа***

***рукописи научного доклада***

|  |  |
| --- | --- |
| Дата представления научного доклада |  |
| Оценка после защиты |  |
| Протокол ГЭК № \_\_\_\_\_ |
| Секретарь ГЭК |  |  |  |
|  | *подпись* |  | *Фамилия И.О.* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Текст научного доклада на |  |  страницах |
|  |  |  |
| *подпись обучающегося* |  | *дата*  |
|  |  |  |
| *подпись научного руководителя* |  | *дата*  |

Приложение 2

***Форма рецензии на научно-квалификационную работу (диссертацию)***

**автономная некоммерческая образовательная организация**

**высшего образования Центросоюза Российской Федерации**

**«Сибирский университет потребительской кооперации»**

**РЕЦЕНЗИЯ**

на научно-квалификационную работу (диссертацию) на соискание ученой степени
кандидата наук, подготовленную по научной специальности 05.18.15 – *Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания* обучающимся очной / заочной формы обучения отдела аспирантуры

ФАМИЛИЯ Имя Отчество *(в творит. падеже)*

Направление подготовки: 19.06.01 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы: *Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и*

*общественного питания*

Тема научно-квалификационной работы (диссертации): « Наименование темы »

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ**

*В содержании рецензии оцениваются актуальность темы исследования и степень ее разработанности; цель и задачи исследования; наличие в работе научной новизны, теоретической и практической значимости; адекватность методологии и методов исследования; степень достоверности результатов; обоснованность вынесения на защиту положений; достаточность апробации и публикации результатов исследования; сведения о структуре и объеме НКР; личный вклад автора в результаты исследования; соответствие содержания НКР паспорту научной специальности; основные результаты работы (выводы) и их обоснованность; корректность ссылок автора на источники заимствования; степень достижения цели работы; приводятся замечания по работе.*

*Приводится вывод о соответствии НКР критериям, установленным разделом II Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842 «О порядке присуждения ученых степеней», а также, заключение о возможности рекомендации диссертации к защите.*

Рецензент : **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(ученая степень, ученое звание, должность)*

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(Фамилия Имя Отчество)*

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(подпись)*

Приложение 3

***Форма отзыва научного руководителя***

**автономная некоммерческая образовательная организация**

**высшего образования Центросоюза Российской Федерации**

**«Сибирский университет потребительской кооперации»**

**ОТЗЫВ**

на научно-квалификационную работу (диссертацию) на соискание ученой степени
кандидата наук, подготовленную по научной специальности *4.3.3. Пищевые системы* обучающимся очной формы обучения отдела магистратуры и аспирантуры научного управления

ФАМИЛИЯ Имя Отчество *(в творит. падеже)*

Направление подготовки: 19.06.01 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы: *Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и*

*общественного питания*

Тема научно-квалификационной работы (диссертации): « Наименование темы »

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА**

*Оцениваются: актуальность темы исследования и степень ее разработанности; цель и задачи исследования; наличие в работе научной новизны, теоретической и практической значимости; адекватность методологии и методов исследования; степень достоверности результатов; обоснованность вынесения на защиту положений; достаточность апробации и публикации результатов исследования; сведения о структуре и объеме НКР; личный вклад автора в результаты исследования; соответствие содержания НКР паспорту научной специальности; основные результаты работы (выводы) и их обоснованность; корректность ссылок автора на источники заимствования; степень достижения цели работы.*

*Оцениваются работа обучающегося над НКР и его индивидуальные качества.*

*В заключение приводятся выводы о:*

*- соответствии НКР установленным критериям;*

*- возможности рекомендации НКР к защите в совете по защите диссертаций;*

*- допуске автора к ГИА.*

Научный руководитель : **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(ученая степень, ученое звание, должность)*

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(Фамилия Имя Отчество)*

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(подпись)*

Приложение 4

Показатели, шкала и критерии оценки научного доклада и ответов на вопросы на заседании ГЭК

| № п/п | Показатель | Оценка |
| --- | --- | --- |
| Отлично(5 баллов) | Хорошо(4 балла) | Удовлетворительно(3 балла) | Неудовлетворительно(2 балла) |
| Критерии |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
|  | Наличие в структуре научного доклада всех необходимых элементов  | Структура научного доклада включает все необходимые элементы  | Структура научного доклада включает большую часть необходимых элементов | Структура научного доклада включает не менее половины необходимых элементов  | Структура научного доклада включает менее половины необходимых элементов |
|  | Логичность и последовательность изложения содержания НКР | Изложение содержания НКР полностью логичное и последовательное | Изложение содержания НКР преимущественно логичное и последовательное  | Изложение содержания НКР отчасти логичное и последовательное | Изложение содержания НКР не логичное и не последовательное |
|  | Соответствие выводов поставленным задачам | Все выводы соответствуют поставленным задачам | Выводы преимущественно соответствуют поставленным задачам | Выводы отчасти соответствуют поставленным задачам | Все выводы не соответствуют поставленным задачам |
|  | Корректность ссылок на источники заимствования | При проверке текста научного доклада на объем заимствований оригинальность составляет не менее 90%. | При проверке текста научного доклада на объем заимствований оригинальность составляет менее 90%. |
|  | Регламент выступления с научным докладом | Регламент выступления с научным докладом полностью выдержан | Регламент выступления с научным докладом нарушен на 2-3 мин | Регламент выступления с научным докладом нарушен на 4-5 мин | Регламент выступления с научным докладом нарушен более чем на 5 мин |

Продолжение прил. 4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
|  | Соответствие содержания выступления содержанию рукописи научного доклада | Содержание выступления точно соответствует содержанию рукописи научного доклада | Содержание выступления в основном соответствует содержанию рукописи научного доклада | Содержание выступления частично соответствует содержанию рукописи научного доклада | Содержание выступления не соответствует содержанию рукописи научного доклада |
|  | Качество слайд-презентации | Слайд-презентация выполнена на высоком техническом уровне и точно отражает содержание доклада | Слайд-презентация выполнена на хорошем техническом уровне и в основном отражает содержание доклада | Слайд-презентация выполнена на среднем техническом уровне и неполно отражает содержание доклада | Слайд-презентация не отражает содержание доклада, техническое исполнение презентации ненадлежащее |
|  | Наличие в НКР внутреннего единства, новых научных результатов и положений, выдвигаемых для публичной защиты | В научном докладе однозначно прослеживается внутреннее единство НКР, отражены новые научные результаты и положения, выдвигаемые для публичной защиты | В научном докладе преимущественно прослеживается внутреннее единство НКР, отражены новые научные результаты и положения, выдвигаемые для публичной защиты, при этом, до половины из них нуждается в уточнениях  | В научном докладе фрагментарно прослеживается внутреннее единство НКР, отражены новые научные результаты и положения, выдвигаемые для публичной защиты, при этом, большая часть из них нуждается в уточнениях  | В научном докладе не прослеживается внутреннее единство НКР, не отражены новые научные результаты и положения, выдвигаемые для публичной защиты |
|  | Раскрытие в научном докладе основного содержания НКР  | В научном докладе содержание глав (разделов) НКР раскрыто в полной мере | В научном докладе содержание глав (разделов) НКР раскрыто в значительной степени | В научном докладе содержание глав (разделов) НКР раскрыто в достаточной степени | В научном докладе содержание глав (разделов) НКР не раскрыто  |

Окончание прил. 4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
|  | Обоснованность выводов  | Выводы полностью обоснованы  | Выводы преимущественно обоснованы  | Выводы отчасти обоснованы  | Выводы преимущественно не обоснованы  |
|  | Качество ответов на вопросы членов ГЭК | Ответы на вопросы правильные, полные. Компетентность в профессиональных вопросах и общая научная эрудиция продемонстрированы в полной мере. | Ответы на вопросы правильные, неполные. Компетентность в профессиональных вопросах и общая научная эрудиция продемонстрированы в значительной степени. | Ответы на вопросы частично правильные, неполные. Компетентность в профессиональных вопросах и общая научная эрудиция продемонстрированы в достаточной степени. | Ответы на все вопросы неправильные либо отсутствуют.Компетентность в профессиональных вопросах и общая научная эрудиция продемонстрированы недостаточно. |