

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИНЯТО

Ученым советом ФГБОУ ВО
Ставропольский ГАУ
Протокол № 2
от «22» апреля 2025 года



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ НАУЧНЫХ И НАУЧНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ В АСПИРАНТУРЕ**

Специальность: 4.3.3. Пищевые системы

(в соответствии с Номенклатурой научных специальностей 2021)

г. Ставрополь
2025 год

Программа подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре разработана ННР кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции в составе:

Сычева О. В., профессор кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, д.с.-х.н., профессор

(ФИО, должность, ученая степень всех разработчиков)

Рецензенты внутренние:

Чернобай Евгений Николаевич, доктор биологических наук, профессор, заведующий базовой кафедрой частной зоотехнии, селекции и разведения животных

Злыднев Николай Захарович, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, профессор кафедры кормления животных и общей биологии

Программа обсуждена и одобрена методической комиссией специальностей аспирантуры: протокол № 6 от 24 апреля 2025 г.

(№ протокола, дата)

Согласована с представителями академического сообщества (рецензенты внешние): получена положительная рецензия на образовательную программу подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре по специальности 4.3.3. Пищевые системы от:

Сухаревым К.Б., генеральным директором ООО «Пятигорский молочный комбинат»

Суюнчевой Б.О., главным технологом ООО «Трейдком»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	5
3.	ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРУЕМЫМ РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ	6
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	6
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	10
6.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ.....	13
7.	ПРИЛОЖЕНИЯ	15

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (программа аспирантуры) по специальности 4.3.3. Пищевые системы реализуется государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (далее СтГАУ) на основании лицензии на право ведения образовательной деятельности в сфере высшего образования и представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных СтГАУ на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 30 декабря 2020 г. № 517-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 23 августа 1996 г. № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике»;
- Положение о присуждении ученых степеней, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. № 842 «О порядке присуждения ученых степеней»;
- Номенклатура научных специальностей, по которым присуждаются ученые степени, утвержденная приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 24.02.2021 г. № 118;
- Федеральные государственные требования к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов), утвержденные приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20.10.2021 г. № 951;
- Положение о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.11.2021 г. № 2122;
- Устав ФГБОУ ВО СтГАУ;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО СтГАУ, регламентирующие образовательную деятельность по образовательным программам подготовки кадров высшей квалификации в аспирантуре.

1.2. Программа подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре по специальности 4.3.3. Пищевые системы утверждена Ученым советом ФГБОУ ВО СтГАУ.

1.3. Цель программы аспирантуры:

Общей целью программы аспирантуры по специальности 4.3.3. Пищевые системы являются:

- совершенствование знания иностранного языка и философского образования, в том числе ориентированных на профессиональную деятельность;
- ознакомление с инновационными технологиями, связанными с отраслью науки;
- углубленное изучение методологических и теоретических основ отраслевой науки;
- формирование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности;

– формирование профессионального мышления, воспитание гражданственности, развитие системы ценностей, смысловой и мотивационной сфер личности, направленных на гуманизацию общества.

Миссией программы аспирантуры по специальности **4.3.3. Пищевые системы** формирование знаний, умений и навыков, необходимых для успешной научно-исследовательской и педагогической работы в области технических и биологических наук, для осознанного и самостоятельного построения и реализации перспектив своего развития и карьерного роста, позволяющих выпускнику успешно работать в сфере науки, образования, управления и быть устойчивым на рынке труда.

1.4. Формы обучения и срок освоения программы аспирантуры Обучение по программе аспирантуры по специальности **4.3.3. Пищевые системы** осуществляется в очной форме. Срок обучения составляет 3 года.

1.5. Трудоемкость программы аспирантуры

Трудоемкость освоения аспирантом программы аспирантуры по специальности **4.3.3. Пищевые системы** составляет **180 з.е.**

1.6. При реализации программы аспирантуры применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья возможно применение электронного и дистанционных образовательных технологий, предусматривающих возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.7. Образовательная деятельность по программе аспирантуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.8. Требования к уровню подготовки абитуриента

К освоению программ аспирантуры допускаются лица, имеющие образование не ниже высшего образования (специалитет или магистратура), в том числе, лица, имеющие образование, полученное в иностранном государстве, признанное в Российской Федерации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ АСПИРАНТУРЫ 4.3.3. Пищевые системы (наименование программы аспирантуры)

2.1. Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры по специальности **4.3.3. Пищевые системы**, включает решение проблем, требующих применения фундаментальных и прикладных знаний в сфере разработки научных основ, создания и внедрения энерго- и ресурсосберегающих, прижизненного формирования заданного состава, структуры и функционально-технологических характеристик сельскохозяйственного сырья, экологически безопасных технологий в производствах пищевых продуктов, в том числе функционального и специализированного назначения и общественного питания, из животного и растительного сырья и гидробионтов, обоснование и регламентирование показателей безопасности пищевой продукции и технологических процессов, а также работу в образовательных учреждениях высшего и дополнительного профессионального образования, научно-исследовательских организациях и учреждениях, в научно-практических организациях и учреждениях.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры по специальности 4.3.3. Пищевые системы, являются:

- все виды сельскохозяйственного сырья и пищевые продукты, продукты функционального и специализированного назначения и продукция общественного питания, произведенные с использованием инновационных технологий;
- фундаментальные и прикладные исследования в области технологии производства, хранения и товароведения пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и продукции общественного питания;
- средства и методы контроля показателей качества, безопасности, технологической, функциональной и специальной направленности сырья, пищевых и кормовых продуктов, пищевых и биологически активных добавок контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- регламенты на производство пищевого сырья и продуктов питания, нормативная документация.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

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

- научно-исследовательская деятельность в области пищевых технологий;
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРУЕМЫМ РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММА АСПИРАНТУРЫ

В программе аспирантуры определяются планируемые результаты ее освоения:
 результаты научной (научно-исследовательской) деятельности;
 результаты освоения дисциплин (модулей);
 результаты прохождения практики.

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

4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность программы аспирантуры:

4.1.1. Учебный план и календарный график учебного процесса

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения дисциплин (модулей), практик. Указывается общая трудоёмкость дисциплин (модулей), практик в зачётных единицах, а также их общая трудоёмкость и контактная работа в часах.

Научный компонент программы аспирантуры включает научную деятельность аспиранта, направленную на подготовку диссертации на соискание научной степени кандидата наук; подготовку публикаций, в которых излагаются основные научные

результаты диссертации; промежуточную аттестацию по этапам выполнения научного исследования

Образовательный компонент программы аспирантуры включает дисциплины (модули), практику, промежуточную аттестацию по дисциплинам (модулям) и практике.

Структура и объем программы аспирантуры – срок освоения 3 года в очной форме

№	Структура программы аспирантуры	Объем программы аспирантуры в з.е.
1. Научный компонент		135
1.1.	Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите	132
1.2.	Подготовка публикаций и (или) заявок на патенты на изобретения, полезные модели, промышленные образцы, селекционные достижения, свидетельства о государственной регистрации программ для электронных вычислительных машин, баз данных, топологий интегральных микросхем, предусмотренных абзацем четвертым пункта 5 федеральных государственных требований	3
1.3.	Промежуточная аттестация по этапам выполнения научного исследования	
2. Образовательный компонент		36
2.1.	Дисциплины (модули), в том числе элективные, факультативные дисциплины (модули)	30
2.2.	Практики	6
2.3.	Промежуточная аттестация по дисциплинам (модулям) и практике	
3. Итоговая аттестация		9
Объем программы аспирантуры		180

Научный компонент:

1. Научная деятельность, направленная на подготовку диссертации к защите, заключается в выполнении индивидуального плана научной деятельности, написании, оформлении и представлении диссертации для прохождения итоговой аттестации.

План научной деятельности включает в себя:

- примерный план выполнения научного исследования,
- план подготовки диссертации и публикаций, в которых излагаются основные научные результаты диссертации,
- перечень этапов освоения научного компонента программы аспирантуры,
- распределение указанных этапов и итоговой аттестации аспирантов.

2. Подготовка публикаций включает подготовку публикаций, в которых излагаются основные научные результаты диссертации, в рецензируемых и научных изданиях, в приравненных к ним научных изданиях, индексируемых в международных базах данных Web of Science и Scopus и международных базах данных, определяемых в соответствии с рекомендацией Высшей аттестационной комиссии при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации, а также в научных изданиях, индексируемых в наукометрической базе данных Russian Science Citation Index (RSCI), и (или) заявок на патенты на изобретения, полезные модели, промышленные образцы, селекционные достижения, свидетельства о государственной регистрации программ для электронных вычислительных машин, баз данных, топологий интегральных микросхем.

Образовательный компонент:

В обязательную часть образовательного компонента программы аспирантуры включаются следующие дисциплины (модули): История и философия науки, Иностранный язык, Методология научного поиска в пищевой индустрии, Педагогика и психология высшей школы, специальная дисциплина научной специальности **4.3.3.**

Пищевые системы.

Для всех дисциплин минимальный объем составляет 36 часов (1 зачетная единица). Программа обучения включает обязательные и элективные дисциплины – 22 ЗЕТ.

Дисциплины всего объема трудоемкости, направлены на подготовку к сдаче кандидатских экзаменов, являются обязательными для освоения обучающимися независимо от направления программы аспирантуры, которую он осваивает.

Набор дисциплин вариативной части Университет определяет самостоятельно в соответствии с направленностью программы аспирантуры в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО.

Программа аспирантуры разрабатывается в части дисциплин, направленных на подготовку к сдаче кандидатских экзаменов в соответствии с примерными программами, утверждаемыми Министерством образования и науки Российской Федерации.

Таблица 2 – Обязательные и элективные дисциплины

Наименование	Формы контроля								Всего, ч.	ЗЕТ
	Семестры			Часы						
	Экз.	Зач.	Реф.	Лек.	ПР.	ЛР	СРС	Контр.		
Общие вопросы истории и философии науки	2			12	24		36	36	108	3
Специальные вопросы истории и философии науки		1		6	12		18		36	1
Психология и педагогика высшей школы		2		18	18		36		72	2
Методология научного исследования		1		18	18		36		72	2
Иностранный язык	3				36		36	36	108	3
Основные принципы формирования и функционирования пищевых систем	3			18	18		36	36	108	3
Управление качеством и безопасностью пищевых систем	4			18	18		36	36	108	3

Наименование	Формы контроля								Всего, ч.	ЗЕТ
	Семестры			Часы						
	Экз.	Зач.	Реф.	Лек.	ПР.	ЛР	СРС	Контр.		
Факторы формирования и повышения пищевой и биологической ценности пищевых продуктов	5			18	18		36	36	108	3
Новые виды ресурсов и их применение в пищевых системах		1		18	18		36		72	2
Новые принципы построения технологических процессов		1		18	18		36		72	2
Цифровые технологии в АПК		4		18	18		36		72	2
Итого:				148	202		406	180	936	26

Практика:

Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – педагогическая и научно-исследовательская практики.

Таблица 3 – Распределение часов по практикам

Наименование	Формы контроля (семестр)			Неделя	Всего, ч.	ЗЕТ
	Экз.	Зач.	Зач. с оценкой			
Педагогическая практика		3		2	108	3
Итого:				2	108	3

Итоговая аттестация включает оценку диссертации на предмет ее соответствия критериям, установленным в соответствии с Федеральным законом от 23 августа 1996 г. № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике».

Таблица 4 – Государственная итоговая аттестация

Наименование	Семестр	Всего часов	Всего ЗЕТ
Оценка диссертации	6	324	9

4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы программы аспирантуры

4.2.1. Рабочие программы дисциплин (модулей) с приложением ФОС

В программе аспирантуры должны быть приведены рабочие программы всех дисциплин (модулей) учебного плана, включая элективные и факультативные дисциплины.

4.2.2. Рабочие программы практик с приложением ФОС

В соответствии с ФГТ блок «Практики» программы аспирантуры является обязательным и представляет собой *вид учебной деятельности*, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – педагогическая и научно-исследовательская практики проводятся в соответствии с договорами на следующих предприятиях г. Ставрополя: ООО «Пятигорский молочный комбинат», ГКУ СК «Центр лицензирования», ООО «МунКлер», ООО ТД «Чизберри», ИП «Панухин» (цех полуфабрикатов).

Способ проведения практик – стационарно, форма проведения – дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Научно-исследовательская работа проводится на базе вуза в производственно-технологических лабораториях кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Способ проведения практик – стационарно, форма проведения – дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Научно-исследовательская работа проводится на базе вуза в производственно-технологических лабораториях кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Практики проводятся в соответствии с разработанными программами практик, в которых определены цели и задачи, формы аттестации и формы отчетности, а также содержатся задания для прохождения практики.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

5.1. Информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы аспирантуры

Электронные и печатные издания Научной библиотеки обеспечивают учебной литературой все дисциплины, преподаваемые в университете в соответствии с требованиями ФГТ.

Электронный каталог содержит более 420 тыс. записей. Формируются базы данных собственной генерации - «Труды ученых Ставропольского ГАУ», содержащая более 20 тыс. записей, «Статьи», содержащая более 340 тыс. записей.

Пользователям предоставлен доступ к современным профессиональным базам данных: к ресурсам Электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки, к удаленному терминалу Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки, к международным реферативным базам данных Scopus и Web of Science Core Collection, к электронной библиотеке Grebennikon.

Терминал Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки, предоставляет доступ к полнотекстовым международным коллекциям научной периодики компаний EBSCO и ProQuest: ProQuest Agricultural Science, EBSCO Agricultural Science Source, EBSCO Food Science Source.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены автоматизированными рабочими местами с установленным на них программным обеспечением экранного доступа «Jaws for Windows 15.0 Pro», которое позволяет преобразовывать в речевой файл электронные и печатные издания. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности (от 25.06.2012г.) со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

5.1.1. Обеспечение учебной и учебно-методической литературой

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-

библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

5.1.2. Обеспечение официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодических изданий содержит свыше 760 названий печатных периодических изданий и более 6 тыс. наименований Российских и международных электронных периодических изданий.

Фонд периодических изданий содержит, в том числе, следующие издания по магистерской программе:

- «Аграрная наука»;
- «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология»;
- «Кондитерское и хлебопекарное производство»;
- «Молочная промышленность»;
- «Мясные технологии»;
- «Мясная индустрия»;
- «Переработка молока, технология, оборудование, продукция»;
- «Пищевая промышленность»;
- «Птица и птицепродукты»;
- «Сыроделие и маслоделие»;
- «Хранение и переработка сельхозсырья».

Сформирована система ссылок на образовательные и научные электронные ресурсы, доступы к электронным каталогам ведущих библиотек и университетов мира, ссылки на международные коллекции журналов открытого доступа (Open access): Science Direct, Springer, Taylor&Francis, Oxford University Press, Thomson Reuters, EBSCO, JSTOR, ProQuest, DOAJ (Directory of Open Access Journals) и др.

5.1.3. Наличие электронных источников информации (ЭОР, издания ЭБС, методические и иные документы, обеспечивающие образовательный процесс, фиксация хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и освоения программы аспирантуры на официальном сайте www.stgau.ru, учебном портале <http://bibl.stgau.ru/>. электронной библиотеке, электронных носителях т.п. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки.

5.1.4. Доступ к электронным базам данных

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

Научная библиотека Ставропольского ГАУ оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них - 165 автоматизированных рабочих мест с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 71 единица - копировальной, множительной техники.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»
- ЭБС Znanium.com
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет»

Конкретные перечни учебников, учебных, учебно-методических пособий, в том числе электронных, базы данных и мест доступа к ним должны содержаться в каждой рабочей программе дисциплин, практик.

5.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по программе аспирантуры

Университет располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом университета, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы аспирантуры, включает в себя специализированные лаборатории. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в основных образовательных программах.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе аспирантуры

Реализация программы аспирантуры по специальности **4.3.3. Пищевые системы** обеспечивается квалифицированными руководящими и научно-педагогическими работниками Университета.

Научный руководитель, назначенный обучающемуся, должен иметь ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществлять самостоятельную научно-исследовательскую, творческую деятельность (участвовать в осуществлении такой деятельности) по направленности (профилю) подготовки, иметь публикации по результатам указанной научно-исследовательской, творческой деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществлять апробацию результатов указанной научно-исследовательской, творческой деятельности на национальных и международных конференциях.

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Оценка качества подготовки выпускников и освоения обучающимися программы аспирантуры осуществляется в соответствии с положением «О системе оценки качества подготовки обучающихся ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России».

Оценка качества подготовки выпускников и освоения обучающимися программы аспирантуры включает внешнюю и внутреннюю оценки качества содержания программы аспирантуры, условий ее реализации, независимую оценку качества. Системой предусмотрено планирование целей в области качества, мониторинг показателей деятельности, анализ и принятие управленческих решений с учетом достигнутого уровня. Для оценки качества применяются измеряемые показатели и экспертная оценка, изучение мнения стейкхолдеров. Ежегодно в рамках независимой оценки качества проводится опрос работодателей, в интересах которых осуществляется образовательная деятельность.

Задачи внутренней оценки качества подготовки выпускников решаются путем:

1. Рассмотрения и одобрения подготовленных материалов программы аспирантуры на кафедральных совещаниях.
2. Рецензирования документов согласно соответствующим Положениям, рекомендациями внутренних рецензентов.
3. Рассмотрения, согласования, одобрения материалов.
4. Изучения мнения аспирантов о качестве программы аспирантуры, ее отдельных документов.
5. Изучения мнения аспирантов по содержанию, качеству организации и осуществления образовательного процесса, его информационного, методического, ресурсного сопровождения.
6. Анализа данных ежегодного мониторинга деятельности кафедр по учебной, методической, воспитательной работе и обсуждении вопроса на Ученых советах факультетов и на Ученом совете университета.

Задачи внешней оценки качества подготовки выпускников решаются путем:

1. Участия в конкурсах на лучшие образовательные программы.
2. Прохождения общественно-профессиональной экспертизы программы аспирантуры.

Задачи независимой оценки качества подготовки выпускников решаются путем:

1. Представления разработанных профессорско-преподавательским составом университета учебных изданий на рассмотрение возможности присвоения грифов федеральных органов власти.

2. Ежегодного изучения общественного мнения, мнения работодателей, выпускников аспирантуры по таким вопросам, как:

- качество подготовки аспирантов, выпускников СтГАУ, успешности карьерного роста;
- качества содержания рабочих программ по дисциплинам и программы аспирантуры в целом;
- данным трудоустройства выпускников аспирантуры;

Анализ мнения работодателей, выпускников и обучающихся университета и других субъектов образовательного процесса проводится деканами, методическими комиссиями специальности аспирантуры, отделом менеджмента качества и другими подразделениями университета.

Результаты ежегодно заслушиваются на Ученых советах факультетов и на Ученом совете университета, Методическом совете университета, где принимаются соответствующие управленческие решения.

Результаты изучения мнения потребителей доводятся до сведения аспирантов, профессорско-преподавательского состава, общественности, публикуются в материалах научно-методических конференций, периодической печати, сайте университета.

Разработана и внедрена форма мониторинга показателей деятельности подразделений университета по реализации программы аспирантуры.

Проводится самообследование по согласованным критериям для оценки деятельности, стратегии, разработки корректирующих мероприятий.

6.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Для аттестации аспирантов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы аспирантуры разрабатываются фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации. Эти фонды могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности знаний, умений и навыков обучающихся.

6.1. Программа итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проводится в форме оценки диссертации на предмет ее соответствия критериям, установленным в соответствии с ФЗ № 127 «О науке и государственной научно-технической политике» от 23.08.1996 г.

6.3. Программа аспирантуры должна содержать внешние рецензии, результаты внутренней и внешней оценки.

7. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план.
2. Рабочие программы дисциплин (с приложением ФОС).
3. Программы практик (с приложением ФОС).
4. Программа итоговой аттестации.