Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления
Дата: 2023.02.20 15:05:30+03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

1.2.01(Н) Подготовка публикаций

по группе научных специальностей

4.3. Агроинженерия и пищевые технологии
(шифр наименование группы научных специальностей)

4.3.3. Пищевые системы
(шифр и наименование научной специальности)

кандидат технических наук
(ученая степень)

очная
форма(ы) обучения

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи научной деятельности, направленной на подготовку публикаций,,,,,,……..3

2. Планируемые результаты прохождения по научной деятельности, направленной на подготовку публикаций……3

3. Место научной деятельности, направленной на подготовку публикаций в структуре ПА……..……..4

4. Объем научной деятельности, направленной на подготовку публикаций.....**.....**5

5. Содержание научной деятельности, направленной на подготовку публикаций..…….5

6. Формы отчетности по научной деятельности, направленной на подготовку публикаций……...….8

7. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по научной деятельности, направленной на подготовку публикаций……10
.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение научной деятельности, направленной на подготовку публикаций……14

8.1.Основная литература……...……..14

8.2. Дополнительная литература……14

8.3.Нормативные правовые документы…….16

8.4.Интернет-ресурсы, справочные системы……...…….16

9. Материально-техническое и программное обеспечение…….18

1. Цель и задачи научной деятельности, направленной на подготовку публикаций

Научный компонент ПА включает в себя научную деятельность, направленную на подготовку публикаций и являются неотъемлемой частью подготовки специалистов высшей квалификации, входя в число приоритетных задач, решаемых на базе единства учебного и научно-исследовательского процессов.

Целью проведения научной деятельности, направленной на подготовку публикаций является подготовка аспиранта к осуществлению профессиональной деятельности в области научно-исследовательских процессов: развитие навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности; закрепление знаний, полученных в рамках теоретического обучения; приобретение требуемых научно-исследовательских компетенций; приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, составляющей предмет научно-квалификационной работы (диссертации).

При осуществлении научных исследований аспирант должен быть подготовлен к решению следующих задач:

- обеспечению становления профессионального научно-исследовательского мышления, формированию четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
- формированию умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации, полученных экспериментальных и эмпирических данных, владению современными методами исследований;
- обеспечению готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;
- самостоятельному формулированию и решению задач, возникающих в ходе научно-исследовательской деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний;
- обучению методологии, методике и технике рационального и эффективного поиска и использования знаний;
- развитию способности самостоятельного осуществления научного исследования, связанного с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях;
- совершенствованию и поиску новых форм интеграции системы высшего образования с наукой в рамках единой системы учебно-воспитательного процесса;
- развитию навыков научно-поисковой, творческой и исследовательской деятельности;
- освоению современных научных методологий, приобретению навыков работы с научной литературой;
- проведению библиографической работы с привлечением современных информационных технологий;
- представлению результатов научных исследований в форме отчетов, публикаций, докладов, а также в виде научно-квалификационной работы (диссертации).

Подготовка публикаций осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Федеральными государственными требованиями к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре», утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2021 № 951, Федеральным законом от 23.08.1996 № 127-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «О науке и государственной научно-технической политике».

2. Планируемые результаты научной деятельности, направленной на подготовку публикаций

Таблица 1.

Планируемые результаты научной деятельности, направленной на подготовку публикаций

№ п/п	**Планируемые результаты научной деятельности, направленной на подготовку публикаций**
	Знать: - основные достижения современных научных исследований в выбранном направлении, в том числе в междисциплинарных областях; - общие принципы проведения фундаментальных и прикладных исследований; - основы разработки новых методов исследования с учетом правил соблюдения авторских прав; -устройство и принцип работы современного лабораторно-аналитического оборудования; - современные подходы, принципы и технологию организации информационного обеспечения товародвижения от изготовителя до потребителя; - факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции -- знать основные правила написания и опубликования научной литературы и представления результатов научно-исследовательской деятельности
	Уметь: - опираться на передовой исследовательский опыт, генерировать новые идеи при решении исследовательских и практических задач; - планировать проведение эксперимента; - разрабатывать новые методы исследования с учетом правил соблюдения авторских прав - анализировать условия, регулировать режим работы, обеспечивать техническую эксплуатацию лабораторно-аналитического оборудования; - применять технологию организации информационного обеспечения товародвижения от изготовителя до потребителя; - принимать оптимальные решения в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции
	Владеть - способностью к самостоятельному критическому анализу и оценке собственных исследований, их теоретической и практической значимости; - методологией научного исследования; - навыками применения новых методов исследования в самостоятельной научно-исследовательской деятельности; - навыками эффективного использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных; - навыками организации информационного обеспечения товародвижения от изготовителя до потребителя**;** - навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции - навыками написания научных статей и представления результатов научной работы

3. Место научной деятельности, направленной на подготовку публикаций в структуре ПА

Программа аспирантуры включает в себя научный компонент, состоящий из

- подготовки публикаций (индекс 1.2.01(Н), в которых излагаются основные научные результаты диссертации, в рецензируемых 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.

4. Объем научной деятельности, направленной на подготовку публикаций

Таблица 2

Распределение трудоемкости научного компонента по курсам (очная форма обучения)

Наименование	**Всего часов /ЗЕТ***	**Курсы**		
		1 курс	**2 курс**	**3 курс**
Подготовка публикаций	540/15	180/5	180/5	180/5
В том числе самостоятельная работа	540/15	180/5	180/5	180/5

* - одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

5. Содержание научной деятельности, направленной на подготовку диссертации к защите и подготовки публикаций

Таблица 3

Содержание научной деятельности, направленной на подготовку диссертации к защите

1 курс

№ п/п	**Этапы периоды**	**Виды работ**
1.	Подготовительный	Утверждение индивидуального плана подготовки
2.		Обсуждение и утверждение темы диссертационного исследования
3.	Предварительный	Поиск, анализ, систематизация современных научных достижений с указанием недостатков и перспектив с целью определения актуальной проблемы, которой будет посвящено исследование. Подготовка обзора литературы по теме диссертационного исследования

4.	Основной	Апробация результатов исследования - очное участие с докладом (сообщением) на научных конференциях (семинарах, круглых столах, симпозиумах и т.п.) (не менее 2–х)
5.		Публикации (тезисы доклада объемом до 0,3 печ. л. – статьи объемом от 0,3 печ. л. в изданиях, индексируемых в РИНЦ) по теме диссертационного исследования (не менее 2–х, сданы в печать, опубликованы)
6.	Завершающий	Обобщение результатов подготовки публикаций, формулирование выводов, подготовка итогового отчета. Отчет о проделанной работе.

2 курс

№ п/п	**Этапы периоды**	**Виды работ**
1.	Подготовительный	Обновление индивидуального плана подготовки аспиранта
2.	Предварительный	Выполнение теоретических и практических исследований, сбор и подготовка научных материалов.
3.	Основной	Опубликование результатов научных исследований: – тезисы доклада объемом до 0,3 печ. л. – статьи объемом от 0,3 печ. л. в изданиях, индексируемых в РИНЦ (не менее 3–х)
4.		Подготовка и опубликование статей, по результатам диссертационного исследования в журналах, рекомендованных ВАК (не менее 2)
5.		Апробация результатов исследования- очное участие с докладом (сообщением) на научных конференциях (семинарах, круглых столах, симпозиумах и т.п.) (не менее 3)
6.	Завершающий	Обобщение результатов подготовки публикаций, формулирование выводов, подготовка итогового отчета. Отчет о проделанной работе.

3 курс

№ п/п	**Этапы периоды**	**Виды работ**
1.	Подготовительный	Обновление индивидуального плана подготовки аспиранта
2.	Предварительный	Обобщение и систематизация результатов проведенных исследований, формулировка заключения и выводов по результатам выполненных исследований.

3.	Основной	Опубликование результатов научных исследований: – тезисы доклада объемом до 0,3 печ. л. – статьи объемом от 0,3 печ. л. в изданиях, индексируемых в РИНЦ (не менее 3–х)
4.		Подготовка и опубликование по результатам диссертационного исследования в журналах, рекомендованных ВАК, входящих в перечень, утверждённый ученым советом РАНХиГС (не менее 1)
5.		Апробация результатов исследования- очное) участие с докладом (сообщением) на научных конференциях (семинарах, круглых столах, симпозиумах и т.п.) (не менее 3)
6.	Завершающий	Обобщение результатов подготовки публикаций, формулирование выводов, подготовка итогового отчета. Отчет о проделанной работе.

Научный руководитель проводит собеседования с аспирантом по ходу прохождения научного компонента.

Отчет предполагает заполнение аспирантом индивидуального плана аспиранта в части научных публикаций (раздел 3.2. Сведения о научных публикациях).

Выдержка из Индивидуального плана подготовки аспирантов

3.2. Сведения о научных публикациях:

№	Наименование	Выходные данные	Объем, п.л.	Сведения о журнале ***(входит в перечень ВАК, РИНЦ; индексируемый в Web of Science, Scopus)***	Использование в работе публикаций научно педагогических работников РАНХиГС ***(сноски, ссылки)***
1.					
2.					
3.					

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

Программа Подготовки публикаций для каждого аспиранта может конкретизироваться и дополняться в зависимости от специфики и характера исследования.

1 курс

№ п/п	**Виды работ**	Материалы, необходимые для контроля
1.	Утверждение индивидуального плана подготовки	Индивидуальный план аспиранта
2.	Обсуждение и утверждение темы диссертационного исследования	Выписка из приказа об утверждении тем
3.	Подготовка обзора литературы по теме диссертационного исследования	Библиографический список
4.	Апробация результатов исследования - участие в конференциях	Выступления на конференции (не менее 2)
5.	Публикации по теме диссертационного исследования	Публикации (не менее 3–х) (сданы в печать, публикованы)

2 курс

№ п/п	**Виды работ**	**Формы отчетности**
1.	Публикации по теме диссертационного исследования	Публикации (не менее 3–х) (сданы в печать, опубликованы)
2.	Публикации по результатам диссертационного исследования в журналах, рекомендованных ВАК (не менее 2)	Публикации (не менее 2)
3.	Апробация результатов исследования - участие в конференциях (не менее 3)	Выступления на конференции (не менее 3)

3 курс

№ п/п	**Виды работ**	**Формы отчетности**
1.	Публикации по теме диссертационного исследования	Публикации (не менее 1)
2.	Публикации по результатам диссертационного исследования в журналах, рекомендованных ВАК (не менее 2)	Публикации (не менее 1)
3.	Апробация результатов исследования - участие в конференциях (не менее 3)	Выступления на конференции (не менее 3)

Шкала оценивания

1 курс

Показатели оценивания	Критерии аттестации аспирантов	Оценка
Индивидуальный план подготовки	Аспирант выполнил все виды работ, предусмотренных индивидуальным планом работы. Утверждена тема и план диссертационного исследования, подготовлены публикации.	зачтено
Утвержденная тема диссертационного исследования		
Подготовка обзора литературы по теме диссертационного исследования	Аспирант не выполнил все виды работ, предусмотренных индивидуальным планом работы.	не зачтено

Апробация результатов исследования - участие в конференциях (не менее 2)		

2 курс

Показатели оценивания	Критерии аттестации аспирантов	Оценка
Публикации (не менее 3–х) по теме диссертационного исследования (сданы в печать, опубликованы)	Аспирант выполнил все виды работ, предусмотренных индивидуальным планом работы. Проведено авторское социологическое исследование, опубликованы статьи (в том числе в журналах, рекомендованных ВАК). Аспирант не выполнил все виды работ, предусмотренных индивидуальным планом работы. Аспирант показывает слабые знания, не справляется с поставленной задачей.	зачтено
Публикации по результатам диссертационного исследования в журналах, рекомендованных ВАК (не менее 2)		
Апробация результатов исследования - участие в конференциях (не менее 3)		не зачтено

3 курс

Показатели оценивания	Критерии аттестации аспирантов	Оценка
Публикации по результатам диссертационного исследования в журналах, рекомендованных ВАК (не менее 2)	Аспирант выполнил все виды работ, предусмотренных индивидуальным планом работы. Опубликованы статьи (в том числе в журналах рекомендованных ВАК), Аспирант не выполнил все виды работ, предусмотренных индивидуальным планом работы. Аспирант показывает слабые знания, не справляется с поставленной задачей.	зачтено
Апробация результатов исследования - участие в конференциях		не зачтено
Проведение апробация результатов исследования - участие в конференциях		

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится на основании Приказа РАНХиГС «Об утверждении положений о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации» от 14 ноября 2022 года № 02-1792 установлены формы, порядок, сроки проведения текущего контроля и промежуточной аттестации аспирантов.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение научного компонента

8.1. Основная литература.

1. Аптикиев, А. Х. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности: учебное пособие / А. Х. Аптикиев, Л. Р. Аптикиева, М. С. Бурсакова. — Оренбург: ОГПУ, 2022. — 128 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/265886

2. Гунькин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции: учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Суслянок. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183483

3. Димитров, В. П. Основы проектной деятельности в области качества: учебное пособие / В. П. Димитров, В. И. Мирный, О. А. Голубева. — Ростов-на-Дону: Донской ГТУ, 2021. — 78 с. — ISBN 978-5-7890-1874-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/237752

4. Методические рекомендации по подготовке и оформлению научных статей в журналах, индексируемых в международных наукометрических базах данных / Ассоциация научных редакторов и издателей; под общ. ред. О.В. Кирилловой. М, 2017. 144 с. https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/

5. Пилипенко, Т. В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов: учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 118 с. — ISBN 978-5-6040327-7-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112325

6. Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания»: учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ: Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258698

7. Хамидулин, В. С. Основы проектной деятельности / В. С. Хамидулин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-507-44208-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214844 (дата обращения: 30.09.2022).

8.2. Дополнительная литература.

1. Авроров, В. А. Процессы и оборудование. Моделирование, исследования, инновационные конструкторские разработки: учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 260 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14802-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520151 (дата обращения: 09.01.2023).

2. Антипова, Л. В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для вузов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12435-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515825 (дата обращения: 09.01.2023).

3. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2022. — 636 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12031-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491260 (дата обращения: 09.01.2023).

4. Бурачевский, И. И. Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья: учебное пособие для вузов / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 402 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12893-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518432 (дата обращения: 09.01.2023).

5. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00638-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511669 (дата обращения: 09.01.2023).

6. Дрюк, В. Г. Биологическая химия: учебное пособие для вузов / В. Г. Дрюк, С. И. Скляр, В. Г. Карцев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 292 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12077-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516515 (дата обращения: 09.01.2023).

7. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2: учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513812 (дата обращения: 09.01.2023).

8. Максанова, Л. А. Высокомолекулярные соединения и материалы для пищевой промышленности: учебное пособие для вузов / Л. А. Максанова, О. Ж. Аюрова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10625-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517467 (дата обращения: 09.01.2023).

9. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02153-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513381 (дата обращения: 09.01.2023).

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513896 (дата обращения: 09.01.2023).

11. Царегородцева, Е.В. Биохимия мяса: учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13300-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519342 (дата обращения: 09.01.2023).

12. Царегородцева, Е. В. Физико-химические и биохимические процессы в мясе и мясных продуктах: учебник и практикум для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13301-1.

— Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519343 (дата обращения: 09.01.2023).

13. Чечина, О. Н. Общая биотехнология: учебное пособие для вузов / О. Н. Чечина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13660-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516812 (дата обращения: 09.01.2023).

14. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513194 (дата обращения: 09.01.2023).

8.3. Нормативные правовые документы.

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

2. Положение о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 30 ноября 2021 г. № 2122,

3. Федеральные государственные требования к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиями их реализации, сроками освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов), утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20 октября 2021 г. № 951 (далее – федеральные государственные требования, ФГТ),

8.4. Интернет-ресурсы, справочные системы.

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.

2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/, свободный.

4. Кулинарный портал «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mmenu.com

5. Кулинарная энциклопедия «Куливедия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://kulivedia.ru

“IPR books” **www.iprbookshop.ru,.**
«Лань» **www.e.lanbook.com,.**
«Юрайт» **www.biblio-online.ru**

Иные источники

1. Система автоматизации для ресторанов http://www.averstech.ru/

2. Автоматизация ресторанов, баров, кафе http://www.rest-avt.ru/index.php

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

4. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

5. Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе . www.twirpx.com/file/128573/

6. Банк рецептов :www.bankreceptov.ru/spice/

7. Кулинарная энциклопедия. Рецепты. http://www.gotovim.ru/dictionary/

8. Кухня народов мира :http:// www.kuharka.ru

9. Материально-техническое и программное обеспечение

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	107-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование: персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” LenovoIdeapadB570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонки Dialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Pro плюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows
2	207-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуаль	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование: персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” LenovoIdeapadB570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонки Dialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт., Учебное оборудование. Хроматограф жидкостный микроколончатый «Милихром-5-3» с ЭВМ, анализатор вольтамперометрическийТА-lab, программируемая двухкамерная печь ПДП-lab, анализатор Экотест-ВА, термостат ТС-1/20 СПУ, анализатор влажности «ЭВЛАС-	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Pro плюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows 5. OfficeStandard 2016

		ных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	2М», спектрофотометр СПЕКС ССП-705, вискозиметр ALPHA SEPIES, структурометр СТ-1М, анализатор влажности «Элекс 7», центрифуга медицинская СМ-6, мельница BOSCH, ультротермостат, весы ПЕТ ВЕС НВ-300-М, весы лабораторные ВЛ-224В, весы торсионные ВЛКТ-500, холодильник бытовой, морозильник, магнитная мешалка ER-10, мешалка ММ-5, магнитная мешалка ММ-6, набор ареометров, микроскоп БИОМЕД С-1, погружной блендер «Moulinex DD867139», иономер ЭВ-74, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, баня водяная со встряхивателем, pH-метр 673М, сахариметр универсальный СУ-4, колориметр КФК-2МП, рефрактометр RL 3, одноканальные дозаторы	
3	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), Коммутатор Dlink	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Proплюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза
4	211	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, доска, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) Коммутатор Dlink	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Proплюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows

				Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза