

**Министерство сельского хозяйства РФ**

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет  
имени М.М. Джамбулатова»**



«28» мая 2020 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Б.4.Д Представление научного доклада об основных результатах  
подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)**

Уровень	Подготовка кадров высшей школы
Направление подготовки	19.06.01- Промышленная экология и биотехнология
Направленность (профиль)	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плод овощеводства и виноградарства
Квалификация (степень)	Исследователь. Преподаватель исследователь.
Нормативный срок освоения программы:	4 года/5 лет
Форма обучения	Очная, заочная

**Махачкала – 2020 г.**

Программа государственной итоговой аттестации - рабочая программа **«Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)»** предназначены для контроля знаний по программе подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, реализуемой по направлению подготовки кадров высшей квалификации 19.06.01-Промышленная экология и биотехнологии по направленности Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плод овощеводства и виноградарства

Составители: Мукайлов М.Д., д.с.-х.н, профессор кафедры технологии хранения, переработки и стандартизации с/х продук-

тов 

Исригова Т.А. д.с.-х.н, профессор кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Рабочая программа **Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)** обсуждены на заседании кафедры «Технологии хранения, переработки и стандартизации с/х продуктов»

14 мая 2019 г., протокол №9

Заведующий кафедрой «Технологии хранения, переработки и стандартизации с/х продуктов» Магомедов М.Г., д.с.-х.н., про-





## Содержание

1. Вводная часть	4
1.1. Цели освоения учебной дисциплины	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП	4
1.3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
2. Основная часть	8
2.1. Объем нагрузки при подготовке к представлению научного доклада и вид аттестации	8
2.2. Содержание программы	8
2.3. Рекомендации по подготовке научного доклада об основных ре- зультатах подготовленной научно-квалификационной работы	8
3. Образовательные технологии	10
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
5. Материально-техническое обеспечение дисциплины	11

## **1. Вводная часть**

### **1.1. Цель и задачи представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы**

Целью представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (далее – научного доклада) является определение полноты проработанности диссертационной работы и готовности аспиранта к соисканию ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук.

### **1.2. Место представления научного доклада в структуре ОПОП**

1.2.1. Представление научного доклада осуществляется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой (цикл Б4) по направлению подготовки аспиранта, он завершает ее освоение и является важной составляющей профессиональной подготовки научно-педагогических кадров высшей квалификации в области земледелия и растениеводства.

1.2.2. К представлению научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе направления 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии и сдавшие государственный экзамен.

1.2.3. Продемонстрированные при представлении научного доклада знания, умения и навыки непосредственно определяют качество освоения основной образовательной программы и могут быть применены и развиты в процессе дальнейшей научной и педагогической деятельности.

### **1.3. Требования к результатам представлению научного доклада**

Представление научного доклада направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетен- ции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обуча- ющиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
1	2	3	4	5
УК-1	способность к критиче- скому анализу и оценке современных научных достижений, генерирова- нию новых идей при ре- шении исследовательских и практических задач, в том числе в междисци- плинарных областях	генерирование новых идей и решение иссле- довательских и практических задач	воспринимать, обобщать и ана- лизировать ин- формацию	способностью к постановке це- лей и выбору путей их дости- жения
УК-2	способностью проекти- ровать и осуществлять комплексные исследова- ния, в том числе междис- циплинарные на основе целостного системного научного мировоззрения	основы ком- плексных ис- следований	аргументировано и чётко строить свою речь	навыками под- готовки, написа- ния и произне- сения устных сообщений
УК-3	готовностью участвовать в работе российских и меж- дународных исследовате- льских коллективов по реше- нию научных и научно- образовательных задач	основы решения научных задач	анализировать различные ситуа- ции	методами реше- ния поставлен- ных задач
УК-4	готовностью использовать современные методы и тех- нологии научной коммуни- кации на государственном и иностранном языках	современные методы и техно- логии научной коммуникации	использовать со- временные техно- логии по данной проблеме	навыками науч- ной коммуни- кации
УК-5	способностью следовать этическим нормам в про- фессиональной деятельно- сти	основы делового этикета	воспринимать, обобщать и ана- лизировать ин- формацию	способностью к постановке це- лей и выбору путей их дости- жения
УК-6	способностью планировать и решать задачи собствен- ного профессионального и личностного развития	методы плани- рования и ре- шения задач личностного развития	работать с совре- менными сред- ствами оргтехни- ки	навыками ис- пользования компьютера как средства управ- ления информа- цией для лич- ностного разви- тия
ОПК-1	Способность и готовность к организации и проведе- нию фундаментальных и	методологию исследования в области техно-	формулировать задачи и цели технологии пере-	навыками теоре- тических и экс- периментальных

	прикладных научных исследований.	логии переработки с/х продукции	работки с/х продукции	исследований
ОПК-2	Способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований	элементы научного исследования в области технологии переработки с/х продукции	находить современные решения поставленных задач	навыками теоретических и экспериментальных исследований
ОПК-3	Способность и готовность к разработке новых методов исследований и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии, с учетом соблюдения авторских прав	приёмы разработки новых методов исследования в области технологии переработки с/х продукции	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки	методологией поиска и использования действующих сельскохозяйственных и технологических регламентов, стандартов, сводов, правил
ОПК-4	способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	основное лабораторное оборудование	использовать лабораторное оборудование и инструментальную базу при оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Владеть методикой проведения лабораторных анализов
ПК-1	способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования;	современные проблемы агрономии	применять знания для решения профессиональных задач	методами и средствами научно - технологической политики в области сельского хозяйства
ПК-2	способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов;	основы организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами,	использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов	владеть методами организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами,
ПК-3	Способностью самосто-	Знать проблемы	применять самостоятельно ста-	методами планирования и

	ятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований	пищевой и перерабатывающей промышленности	вить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований	проведения, прогнозирования исследований
ПК-4	Готовность к использованию современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области технологии переработки и контроля качества и безопасности продуктов из растительного сырья.	современные информационные технологии, оборудование, отечественного и зарубежного опыта	использовать современные информационные технологии, оборудование, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области технологии переработки и контроля качества и безопасности продуктов из растительного сырья.	методами проведения научных исследований в области технологии переработки и контроля качества и безопасности продуктов из растительного сырья.

## 2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 2.1 Объем нагрузки при подготовке к представлению научного доклада и вид аттестации

Вид работы		Всего часов	Семестр
			8
<b>Самостоятельная работа аспиранта (СРА)</b>		216	216
<b>СРА в период промежуточной аттестации</b>		216	216
Вид промежуточной аттестации	Зачет (З)		
	Зачет с оценкой (ЗО)	30	30
	Экзамен (Э)		
<b>ИТОГО:</b> <b>Общая трудоемкость</b>	часов	216	216
	зач. единиц	6	6

## 2.2. Содержание программы

№ раздела	Наименование раздела	Самостоятельная работа	Научный доклад
1	Представление научного доклада Об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	Повтор и закрепление полученных в ходе обучения в аспирантуре теоретических знаний и практических навыков. Консультации научного руководителя	Представление научного доклада

## 2.3 Рекомендации по подготовке научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы

Доклад об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы - это публичное выступление, в котором кратко излагаются *основное содержание, главные идеи и выводы* по проделанной работе, показаны *степень новизны и практическая значимость* полученных результатов.

*Цель доклада* - определение полноты проработанности диссертационной работы и готовности аспиранта к соисканию ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук.

По приводимым в докладе сведениям судят о глубине исследований и о научной квалификации докладчика. Поэтому здесь должно быть предельно сжато и точно изложено содержание проделанной работы.

На доклад отводится, как правило, 20-25 минут.

Таблицы, графики, рисунки, наглядные пособия, используемые при выступлении с докладом, должны быть тщательно продуманы.

Следует обратить особое внимание на то, как демонстрационные средства будут вписываться в устное сообщение, раскрывать и дополнять его.

Таблицы, графики должны быть выполнены таким образом, чтобы аудитория могла рассмотреть, что на них изображено и написано.

В первой части доклада необходимо обосновать актуальность темы исследования и ее значимость для науки и практики; указать проблему (гипотезу), цель, задачи исследования; сформулировать методологическую базу исследований и перечислить использованные методы (методики); указать научную новизну, теоретическую и практическую значимость работы.

Таким образом, изложение первой части доклада следует начинать с обоснования актуальности темы. Кратко очертив актуальность, аспирант должен сформулировать объект и предмет исследования.

Во *второй части* доклада следует осветить основное содержание работы в соответствии с ее структурным членением, представить перечень конкретных задач, решавшихся им в порядке исследований. При этом обязательно характеризуются методологическая основа работы и применявшиеся методы исследования. Далее необходимо отметить достоверность полученных результатов и четко сформулировать, в чем заключается их новизна.

*Третья часть* доклада должна состоять из заключения и выводов.

Доклад обычно оканчивается словами: «Доклад окончен. Спасибо за внимание».

Говоря о себе, в докладе принято употреблять множественное число: «Мы провели исследование, мы получили данные и т.д.».

Доклад должен быть выучен наизусть.

В докладе должны делаться отображающие логику исследований паузы, чтобы мысли слушающих могли следовать за мыслями докладчика, наиболее значимые моменты должны выделяться голосовыми акцентами.

Надо помнить, что не только содержание доклада, но и стиль его изложения самим автором и уверенная манера поведения во время ответов на вопросы присутствующих на заседании создают благоприятную атмосферу для положительной оценки.

*Рекомендации:*

1. Речь соискателя должна быть спокойной, неторопливой, ясной, грамматически точной и уверенной, что позволит сделать ее убедительной и понятной слушателям, при этом надо помнить, что торопливость, «проглатывание» окончаний слов значительно снижает впечатление от выступления;
2. Доклад не должен быть упрощенным, в нем должна сочетаться научная строгость аргументирования с пониманием широкой аудиторией специалистов рассматриваемых вопросов;
3. Необходимо четко соблюдать нормы литературного произношения, в частности правила применения ударений в словах и словосочетаниях, особенно сложных для восприятия;
4. Следует во время доклада повторять существительные, избегая местоимения;
5. Желательно использовать четкие и короткие утвердительные предложения;
6. Не следует перегружать доклад сложноподчиненными предложениями.

### **3. Образовательные технологии**

В соответствии с ОПОП аспирантуры подготовка научно-квалификационной работы (НКР) выполняется в период выполнения научно-исследовательской деятельности и представляет собой самостоятельную и логически завершённую работу, связанную с решением задач научно-исследовательских, аналитических, инновационных, проектно-технологических и методических в области технологий и средств механизации сельского хозяйства.

Технология подготовки НКР и научного доклада включает проблемно-ориентированную самостоятельную работу аспирантов в лабораториях; участие в совместной с научным руководителем работе по решению локальных (частных) задач, направленных на достижение поставленной в исследовании цели, внелабораторную самостоятельную работу аспирантов в научно-технических библиотеках, с применением современных информационных, компьютерных технологий.

С целью формирования и развития профессиональных навыков при выполнении научно-квалификационной работы используются следующие инновационные образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии;
- проектные методы обучения;
- исследовательские методы в обучении;
- проблемное обучение.

Используемые образовательные технологии и методы направлены на повышение качества подготовки путем развития у обучающихся способностей к самообразованию и нацелены на активацию и реализацию личностного потенциала. Предусмотрены использование в процессе проведения научных исследований активных и интерактивных форм проведения занятий.

## 4. Учебно-методическое обеспечение программы

### 4.1. Основная литература

#### 4.1.1. Учебно-методическая литература

1. Лобачева З.Н., Гаджиева Т.Б. Психология и педагогика: учебное пособие для аспирантов и студентов неэкономических специальностей. Махачкала.-2014г.-с.136.
2. Раджабов О.Р., Атагимов М.З., Лобачева З.Н. Учебно-методическое пособие для аспирантов и соискателей нефилософских специальностей.- Махачкала.-2016 г.
3. Истригова Т.А. Производство продуктов функционального назначения Учебно-методическое пособие для подготовки кадров высшей школы по направлению 19.06.01- Промышленная экология и биотехнологии. Махачкала 2016г.
4. Мукайлов М.Д., Магомедов М.Г., Салманов М.М. Методические указания по выполнению научно-исследовательской работы для аспирантов по направлению 19.06.01- Промышленная экология и биотехнологии: учебно-методическое пособие.-Махачкала 2016г.
5. Магомедов М.Г. Виноград: основы технологии хранения: учебное пособие СПб/ Магомедов М.Г. – Санкт-Петербург, Москва, Махачкала: Издательство «Лань», 2015.-240с.
6. Мукайлов М.Д., Хоконова М.Б. Технология и оборудование бродильных производств: учебное пособие/ Мукайлов М.Д., Хоконова М.Б. – Нальчик: Издательство М.и В. Котляровых, 2015.-200с.
7. Методические указания. Расчеты по размещению и потребности в средствах механизации при хранении плодоовощной продукции: Методические указания // Рамазанов О.М. Мукайлов М.Д., Магомедов М.Г. – Махачкала: ДГСХА, 2005.
8. Рамазанов О.М., Магомедов М.Г., Магомедова Ж.Г., Абдулкеримов Г.А., Мукайлов М.Д. Хранение и транспортирование винограда: учебное пособие / Рамазанов О.М., Магомедов М.Г., Магомедова Ж.Г., Абдулкеримов Г.А.- Махачкала: ДГСХА, 2009 – 243 с.
9. Э.И. Данилкив, С.Е. Яковлева Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие СПб/ Э.И. Данилкив, С.Е. Яковлева – Брянск: Издательство БГСХА, 2009.-143с.
- 10.Балан Е.Ф., Чумак И.Г., Картофяну В.Г.,Иукурдзе Э.Ж.Биоэнергетические основы холодильной технологии хранения фруктов и овощей: учебное пособие СПб/ Магомедов М.Г. – Одесса-Кишинев: Издательство Рефпринтинфо, 2004.-244с.
- 11.Агеева Н.М., Аванесьянц Р.В., Биохимические особенности производства коньячных виноматериалов: монография: Типография ООО «Просвещение-Юг», Краснодар 2011.-135 с.

12. Я. Грубы. Производство замороженных продуктов: учебное пособие / Я. Грубы – Москва: Агропромиздат, 1990.-336 с.
13. Шихалиев С.С., Ахмедов М.Э. Научные основы консервирования: магистерская программа всех форм обучения – Махачкала 2013 – 192 с.
14. Управление качеством // Учебное пособие для лабораторно-практических и самостоятельной работы. Рамазанов О.М., Магомедова Ж.Г. – Махачкала: ДагГАУ. 2014. 146 с.
15. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки./ Методические указания для выполнения лабораторных работ и самостоятельной работы. Макуев Г.А., Омаров Ш.К., Рамазанов Ш.Р. – Махачкала: ДагГАУ. 2014. 52 с.
16. Физико-химические методы исследования./ Методические указания для выполнения лабораторных работ и самостоятельной работы. Омаров Ш.К., Макуев Г.А., Рамазанов Ш.Р. – Махачкала: ДагГАУ. 2014. 50с
17. Болезни, пороки и недостатки вин: меры их предупреждения и исправления. // Учебно-методическое пособие. Магомедов З.Б., Караев М.К., Макуев Г.А. – Махачкала: ДагГАУ. 2014. 86с
18. Термины и определения по технологии продовольственных товаров// Справочное издание.- 2-е изд., испр. и допол. Мукайлов М.Д., Батукаев А.А., Улчибекова Н.А. – Грозный: ЧГУ, 2014.-148с.
19. Введение в специальность // Учебно-методическое пособие для студентов 1 курса очной и заочной форм обучения по специальности 35.03.07. Магомедов М.Г., Магомедова Ж.Г. – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». – Махачкала: ДагГАУ. 2014
20. Стандартизация, метрология и сертификация // Учебно-методическое пособие по курсу. Рамазанов О.М., Рамазанов О.М., Омаров Ш.К., Магомедова Ж.Г. Махачкала: 2014.
21. Виноград: основы технологии хранения // Учебное пособие. – Магомедов М.Г. – СПб: Издательство «Лань», 2015.-240с.
22. Химико-технологический контроль сырья и готовой продукции: Учебное пособие / Мунгиева Н.А., Макуев Г.А. - Махачкала: ДГСХА, 2011.

#### **4.1.2. Книги, учебники, монографии, справочники, статьи и другая литература**

1. Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: учебное пособие СПб/ Магомедов М.Г. – Санкт-Петербург, Москва, Махачкала: Издательство «Лань», 2015.-560с.
2. Исригова Т.А. Научно-практическое обоснование производства продуктов питания повышенной пищевой ценности из местного растительного сырья Дагестана: монография.-Махачкала, 2011
3. Технология переработки продукции растениеводства / Под ред. Н.М. Личко. – М.: КолосС, 2008. – 616 с.: ил. (Учебники и учебные пособия для студентов высш. учеб. заведений).

4. Алиев Х.А. Культура унаби в сухих субтропиках Дагестана: монография - Махачкала: Типография ИП «Магомедалиева С.А.», Махачкала 2012.-184 с.
5. Нетрадиционная среда для производства хлебобулочных изделий: монография / Т.А. Исригова, Н.М. Мусаева, М.М. Салманов. Махачкала, 2010.- 167 стр.
6. Улчибекова Н.А. Производство быстрозамороженных продуктов из земляники: монография - Махачкала: Типография ИП «Магомедалиева С.А.», Махачкала 2016.-156 с.
7. Мукайлов М.Д., Батукаев А.А., Улчибекова Н.А. Термины и определения по технологии продовольственных товаров: справочное издание.- Грозный, 2014.-148с.
8. Мукайлов М.Д., А.А. Батукаев, Н.А. Улчибекова. Термины и определения по технологии продовольственных товаров: справочное издание.- 2-е изд., испр. и доп. Грозный.: ЧГУ, 2014 г. - 148 с.
9. Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции: Аналитический обзор. – М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2009. – 172 с. Немущая Л.А., Степанищева Н.М., Соломатин Д.М.
10. Транспортирование столового винограда грузовыми автомобилями: Рекомендации / Магомедов М.Г., Халалмагомедов М.А., Мукайлов М.Д. и др. – Махачкала: ДГСХА, 2011.
11. Рекомендации. Транспортирование столового винограда грузовыми автомобилями / Магомедов М.Г., Халалмагомедов М.А., Мукайлов М.Д. и др. – Махачкала: ДГСХА, 2011.
12. Технология хранения и переработки плодов и овощей (практикум) // М.Д. Мукайлов, М.Г. Магомедов, Г.А. Макуев и др. – Махачкала: ДГСХА, 2007. – 293 с.
13. Технология хранения и переработки зерна (практикум) // М.Д. Мукайлов, М.Г. Магомедов, Г.А. Макуев и др. – Махачкала: ДГСХА, 2007. – 140 с.
14. Мукайлов М.Д. Современная стратегия круглогодичного хранения винограда: Монография. – Махачкала, 2008. – 404 с.
15. Мукайлов М.Д. Словарь терминов по технологии хранения и переработки растениеводческой продукции: справочное издание. – М., 2009. – 190 с.
16. Салманов М.М., Исригова Т.А. Научно-прикладные аспекты рационального использования столового винограда в Северном Дагестане: Монография. – Махачкала, 2006. – 241 с.
17. Хранение и транспортирование винограда: Учебное пособие: Рамазанов О.М., Магомедов М.Г., Магомедова Ж.Г., Абдулкеримов Г.А., Мукайлов М.Д. – Махачкала: ДГСХА, 2009. – 243с.
18. Рекомендации по производству сушеного винограда в Дагестане с использованием гелиосушилок / Мукайлов М.Д., Магомедов М.Г., Омаров Ш.К. и др. – Махачкала: ДГСХА, 2005.

19. Рекомендации по рациональному использованию новых и перспективных сортов винограда в Дагестане / М.Д. Мукайлов, М.Г. Магомедов, Г.А. Макуев и др. - Махачкала: ДГСХА, 2005.

#### 4.3 Дополнительная литература:

1. Мукайлов М.Д., Габибов Т.Г., Алиев Х.А., Кафарова Н.М. Нетрадиционные и малораспространенные культуры в Дагестане: состояние и перспективы возделывания // Проблемы развития АПК региона.- 2015. - №2(22)-С.38-41
2. Мукайлов М.Д., Азадова Э.Д., Ахмедов М.Э. Инновационная технология производства яблочного пюре для детского питания // Проблемы развития АПК региона.- 2015. - №1(21)-С.57-60
3. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: КолосС, 2005. – 296 с.: ил. – (Учебники и учебн. пособия для студентов высш. учебн. заведений).
4. Пучкова Л.И. и др. Технология хлеба.– СПб: ГИОРД, 2005. – 559 с.: ил. (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: Уч. для вузов: В 3 ч.; Ч. III).
5. Практикум по технологии переработки плодов и овощей (практикум) // М.Д. Мукайлов, М.Г. Магомедов, Г.А. Макуев и др. – Махачкала: ДГСХА, 2005.
6. Расчеты по размещению и потребности в средствах механизации при хранении плодоовощной продукции: Методические указания // Рамазанов О.М. Мукайлов М.Д., Магомедов М.Г. – Махачкала: ДГСХА, 2005.
7. Рекомендации по производству сушеного винограда в Дагестане с использованием гелиосушилок / Мукайлов М.Д., Магомедов М.Г., Омаров Ш.К. и др. – Махачкала: ДГСХА, 2005.
8. Рекомендации по рациональному использованию новых и перспективных сортов винограда в Дагестане / М.Д. Мукайлов, М.Г. Магомедов, Г.А. Макуев и др. - Махачкала: ДГСХА, 2005.
9. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студентов высших учебных заведений / Родина Т.Г. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 208 с.
10. Исригова Т.А. Подбор столовых сортов и режимов стерилизации для приготовления компотов и маринадов из винограда, возделываемого в условиях Терско-Сулакского равнины Дагестана: дис. ... канд. с/х наук 18.05.01/Исригова Татьяна Александровна.-Москва, 2004.-170с.
11. Патент РФ № 2347505 13.08.2007 Исригова Т.А., Салманов М.М. Способ консервирования плодов и ягод // Патент России № 2347505
12. Исригова Т.А., Салманов М.М., Хамавова Э.С. Консервы для детского и диетического питания «Виноград без кожицы в собственном соку» // Пищевая промышленность. 2009. №3. С.41-43.
13. Isrigova T.A., Salmanov M.M., Mukailov M.D., Ulchibekova N.A., Ashurbekova T.N., Selimova U.A. Chemical-Technological assesment of wild berries

- for healthy food production//Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. 2016. Т. 7. № 2. С. 2036-2043.
14. Исригова Т.А., Салманов М.М. Влияние режимов стерилизации на товарное качество маринадов из винограда//Хранение и переработка сельхозсырья. 2006 №3. С.23-25.
  15. Ахмедов М.Э., Мукайлов М.Д., Демирова А.Ф. Совершенствование технологии производства компота из яблок с использованием СВЧ ЭМП// Проблемы развития АПК региона. 2013. №1-13(13). С.60-63.
  16. Ахмедов М.Э., Мукайлов М.Д., Демирова А.Ф. Атаева А.У. Применение инновационных технологий в пищевой промышленности для повышения эффективности тепловой стерилизации консервов//Проблемы развития АПК региона. 2013. №2-14(13). С.53-56.
  17. Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Мукайлов М.Д. Новый способ тепловой стерилизации для повышения эффективности тепловой//Проблемы развития АПК региона. Т.15. 2013. №3-15(15). С.66-70.
  18. Улчибекова Н.А., Мукайлов М.Д. Компьютерное моделирование смесей ягод, оптимизированных по содержанию незаменимых аминокислот//Пищевая промышленность. 2011. №11. С.26-28.
  19. Азадова Э.Ф., Ахмедов М.Э., Мукайлов М.Д. Инновационная технология производства яблочного пюре для детского питания//Проблемы развития АПК региона.-2015.-№1(21).-С.57-60.
  20. Исригова Т.А., Даудова Т.Н., Даудова Л.А., Джалалова Т.Ш. Новые рецепты кондитерских изделий и творожного десерта с использованием биологически-активных добавок//Проблемы развития АПК региона.-2016.-Т27.- №3(27).-С.132-135.
  21. Способ производства диетического мармелада из фейхоа Исригова Т.А., Исригова В.С., Салманов М.М., Селимова У.А. патент на изобретение RUS 2591128 27.01.2015
  22. Исригова Т.А., Салманов М.М. Проблемы импортозамещения продовольствия //В сборнике: сборник научных трудов Международной научно-практической конференции, посвященной 70- летию Победы и 40-летию инженерного факультета «Проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса Юга России». Министерство образования и науки РФ; Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова. 2015. С. 134-136.
  23. Э.И. Данилкив, С.Е. Яковлева Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие СПб/ Э.И. Данилкив, С.Е. Яковлева – Брянск: Издательство БГСХА, 2009.-143с.
  24. Балан Е.Ф., Чумак И.Г., Картофяну В.Г., Иукурдзе Э.Ж. Биоэнергетические основы холодильной технологии хранения фруктов и овощей: учебное пособие СПб/ Магомедов М.Г. – Одесса-Кишинев: Издательство Рефпринтинфо, 2004.-244с.

25. Агеева Н.М., Аванесьянц Р.В., Биохимические особенности производства коньячных виноматериалов: монография: Типография ООО «Просвещение-Юг», Краснодар 2011.-135 с.
26. Я. Грубы. Производство замороженных продуктов: учебное пособие / Я. Грубы – Москва: Агропромиздат, 1990.-336 с.
27. Рамазанов О.М., Магомедов М.Г., Магомедова Ж.Г., Абдулкеримов Г.А., Мукайлов М.Д. Хранение и транспортирование винограда: учебное пособие / Рамазанов О.М., Магомедов М.Г., Магомедова Ж.Г., Абдулкеримов Г.А.- Махачкала: ДГСХА, 2009 – 243 с.
28. Шихалиев С.С., Ахмедов М.Э. Научные основы консервирования: магистерская программа всех форм обучения – Махачкала 2013 – 192 с.
29. Донченко Л.В. Международные и национальные системы качества пищевой продукции. учеб. пособие / Л.В. Донченко, А.И. Решетняк. - Краснодар: Куб ГАУ, 2013. – 253 с.
30. Донченко Л.В. Пектин : основные свойства, производство и применение./ Л.В. Донченко, А.Г.Г.Фирсов - М.: ДеЛипринт, 2007.-276с.
31. Технология функциональных продуктов питания: Учебн. пособие /Л.В.Донченко, Л.Я.Родионова, Н.В.Сокол, Е.В.Щербакова., И.В.Соболь, В.К.Кочетов.- Краснодар: КубГАУ, 2008. – 200 с.
32. Рогов И.А. Синбиотики в технологии продуктов питания: Монография/ Рогов И.А., Титов Е.И., Ганина В.И., Нефёдова Н.В., Семёнов Г.В., Рогов СИ. - М.: МГУПБ, 2006. - 218 с.: ил. 56
34. Маюрникова Л.А., Поздняковский В.М., Суханов Б.П., Гореликова Г.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность.-Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012 -424 с.
35. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник . Изд. 2-е перераб. И доп. – М.: ДеЛиПринт, 2010. – 436 с.
36. Рекомендации. Хранение и транспортирование столового винограда / Магомедов М.Г. – Махачкала, 1996. – 52 с.
37. Рекомендации повышения качества и сохранности столового винограда при хранении и транспортировке / Магомедов М.Г., Алиева А.Н., Салманов М.М. – Махачкала: ДГСХА, 1997. – 20 с.
38. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие по спец. «Коммерция» (торговое дело), «Маркетинг» / М.А.Николаева, Г.Я.Резго. – Москва: ИД «Форум»: ИНФРА М, 2014. -304с. – (Высшее образование).
39. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебник одобрен главным управлением высших учебных заведений по агрономическим и экономическим специальностям /Л. А. Трисвятский, Б.В. Лесник, В.Н. Курдина; под ред. Л.А. Трисвятского – 4-е изд., перераб. и доп.; Стереотипное издание. – Москва: Альянс, 2014.-415с.
40. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. – 2-е изд. М: ИНФРА – М, 2011г. – 448с. (Высшее образование)

41. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник Л.Т. Елисеева, Т.И. Иванова, О.В. Евдокимова. – М.: Издательство торговых корпораций «Дашков и К», 2009 – 376 стр.
42. Абдулкеримов Г.А. Научно-практические основы полуукрывной культуры винограда в Северном Дагестане. – Махачкала, 2008. – 184 с.
43. Атлас болезней и вредителей картофеля: Учебное пособие / Евстратова Л.П., Николаева Е.В., Пермякова В.Н. – Петрозаводск: Изд-во Петр ГУ, 2006. – 214 с.
44. Актуальные проблемы развития технологии производства продуктов питания. Материалы научно-практической конференции, посвященной 15-летию технологического факультета Воронежского ГАУ им. К.Д. Глинки. (26-28 мая 2008 г.). – Воронеж: Изд-во «Истоки», 2008. – 228 с.
45. Караев М.К. Оптимизация агротехнологических параметров и структуры ампелоценоза в укрывной зоне: Монография. – Махачкала, 2010.
46. Конанков П.Ф., Гинс В.К. и др. Овощи как продукты функционального питания. – М.: ООО «Столичная типография», 2008. – 128 с.
47. Магомедов З.Б. Физико-механические основы активации глинистых сорбентов и их суспензий. – Махачкала, 2010. – 164 с.
48. Мусаев И.А. Аборигенные сорта винограда Дагестана: их описание и краткий историко-экологический экскурс. – Махачкала. ГУП «Типография ДНЦ РАН», 2008. – 288 с + 10 с. цв. ил.
49. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»: Образовательный портал Дагестанский ГАУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://xn--80aaiac8g.xn--p1ai/index.php/19-svedeniya-ob-organizatsii/183-obrazovanie>

#### **Периодическая литература**

1. «Вопросы питания»
2. Питание и общество.
3. Ресторанные ведомости.
4. «Известия вузов. Пищевая технология»
5. «Картофель и овощи»
6. «Наука – производству»
7. «Наука и промышленность России»
8. «Пищевые ингредиенты, сырье и добавки»
9. «Пищевая промышленность»
10. «Садоводство и виноградарство»
11. «Современная торговля»
12. «Спрос»
13. «Стандарты и качество»
14. «Товаровед продовольственных товаров»
15. «Хранение и переработка сельхозсырья»

### 4.3. Перечень рекомендуемых информационных ресурсов:

1. Поисковые системы Rambler, Yandex, GOOGLE.
  2. Специальные информационно-поисковые системы:
    - GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе;
    - ГЛОБОС – для прикладных научных исследований;
    - Science Technology – научная поисковая система;
    - AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям;
    - AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке;
    - Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.
- ПС «ТЭО-Агро».

### 4.4. Базы данных:

Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным и научным учреждениям аграрного профиля;

БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН

БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений);

«Агроакадемсеть» - базы данных РАСХН;

«АГРОТЕХ» - информационно-аналитическая система автоматизированного подбора сельскохозяйственной техники.

FAOSTAT – Agriculture Продовольственная и сельскохозяйственная Организация Объединенных Наций.

Информационная услуга по обеспечению удаленного доступа к электронным информационным ресурсам ГНУ ЦНСХБ.

Создается автоматизированная система «Сводный каталог библиотек НИУ Россельхозакадемии».

## 5. Материально техническое обеспечение

Аудитории	Оборудование	Программное обеспечение
367032. Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. М. Гаджиева 180 Лекционный зал, ауд.215	Мультимедиа проектор Cannon Projektor Настенный экран Screen Media Projekto Доска магнитно-маркерная Персональный компьютер Локальная сеть с выходом в Internet	Office Standard 2010 Open License: 61137897 от 2012-11-08 Windows 8 Professional Open License: 61137897 от 2012-11-08 Windows 7 Professional Open License: 61137897 от 2012-11-08 Windows 8

Лаборатория по технологии и оценке качества пищевых продуктов, ауд. 211	Сушильные шкафы, ионметр, рефрактометр, фотоэлектрокалориметр, влагомер Чижова, нитратомер, набор ареометров, аналитические весы, торсионные весы, механические весы, холодильники, микроскопы, термостат, рН-метр, водяная баня, газовая плита, миксер, процессор для измельчения пищевых продуктов, научно-производственный цех по переработки с/х продукции	Open License: 61137897 от 2012-11-08 AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года. Справочная правовая система Консультант Плюс (договор 93); Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition (№ лицензии 1FB-000451-4A1101F5); Свободно распространяемые программы: 7-Zip, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome, Thunderbird, Adobe Acrobat Reader, Справочно-правовая система "Гарант".
Испытательная лаборатория ауд. при Сертификационном центре Дагестанского ГАУ, ауд	Атомно-абсорбционный спектрофотометр МГА- 915 МД, жидкостной хроматограф «Люмохром», газовый хроматограф «Хромос ГХ-100 и «Капель -105 М»	

**Программное обеспечение  
(лицензионное и свободно распространяемое),  
используемое в образовательной деятельности ДагГАУ**

Услуги глобальной компьютерной сети Интернет	Провайдер «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г.
Услуги глобальной компьютерной сети Интернет	Провайдер» ОПТИКА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 174/14 от 03.02.2014 г.
ПП «ИС: бухгалтерия»	ИП, Договор № 235 от 13.11.2013 г.
ИС «Гарант»	ООО «ИНФОСТАР», Договор № 145 от 01.06.2014 г.
ИС «Консультант плюс»	ООО «Фирма Квадро», Договор № 93 от 09.01.2014 г.
ИС «Антиплагиат ВУЗ»	ЗАО «Анти-Плагиат», Договор № 216 от 09.09.2014 г.
ИС «Информио»	ООО «Современные медиатехнологии в образовании и культуре». Договор № 896 от 04.06.2014 г.
ИС ЕГИСМ	Договор № 3-Е-ПД-77/14-5-19 от 07.05.2014 г.
ФИС ЕГЭ и приема	Договор № VPN-12 от 07.02.2013 г.
АИБС «МАРК-SQL»	ЗАО «НПО ИНФОРМ-СИСТЕМЫ», Лицензионное соглашение № 051120131423 от 05.11.2013 г.
Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Система тестирования «INDI-	Академическая лицензия, Договор № D-53513 от

GO»	06.12.2011 г.
«Система тестирования INDI-GO» - продление обновлений и техническая поддержка на программное обеспечение.	Дополнительное соглашение № D-53513/3 от 12.03.2014 г.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru/">http://mmcs.sfedu.ru/</a>
Ресурс МСХ РФ - Система дистанционного мониторинга земель сельхозназначения АПК (СДМЗ АПК)	<a href="http://sdmz.gvc.ru">http://sdmz.gvc.ru</a> – рекомендация Депнаучтехполитики МСХ РФ
Ресурс МСХ РФ - Федеральная Геоинформационная система «Атлас земель сельхозназначения» (ФГИС АЗСН)	<a href="http://atlas.msx.ru">http://atlas.msx.ru</a> – рекомендация Депнаучтехполитики МСХ РФ
Kaspersky Anti-Virus for Windows Workstations и другие антивирусные программы	По наличному расчету в специализированных организациях – срок 1 год – обновление по необходимости

### Электронно-библиотечные системы

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 411 от 14/12/2011 с 20/12/11 до 20/12/12
2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 10 от 01/11/2012 с 20/12/12 до 20/12/13
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 80 от 26/11/2013 с 20/12/13 до 20/12/14
4	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 934/14 от 08/12/2014 с 20/12/14 до 20/12/15
5	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Социально-гуманитарные науки»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 10 от 01/11/2012 (дополнительный пакет)
6	Электронно-	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-

	библиотечная система «Издательство Лань» («Технология пищевых производств»)		k.com	Петербург Госконтракт № 10 от 01/11/2012 (дополнительный пакет)
7	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Филология»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 10 от 01/11/2012 с 30/12/12
8	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Химия»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 10 от 01/11/2012 с 30/12/12 (дополнительный пакет)
9	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Инженерные науки»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 243 от 15/04/2013 с 15/04/13 до 15/04/2014
10	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Инженерные науки»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 220/14 от 17/02/2014 с 15/04/14 до 15/04/2015
11	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 333/14 от 07/04/2014 с 15/05/14 до 15/05/15
12	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы секции «Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 243 от 15/04/2013 с 15/04/13 (дополнительный пакет)
13	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Информационное письмо от 19.04.2012г.
14	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Информационное письмо от 20.03.2013г.
15	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Информационное письмо от 25.02.2015г.
16	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г.
17	Электронно-библиотечная система «Издательства «Проспект»; Издательство	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	Полнотекстовый доступ к коллекциям с 12.09.14 до 20.12.14 г.

	МГТУ им. Н.Э. Баумана: Экономика и менеджмент, Химия, Физика, Инженерные науки, Информатика и др. )			
18	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Издательства «Кнорус»: Экономика и менеджмент, Сервис и туризм, Социально-гуманитарные науки, Право .Юридические науки и др. )	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	Полнотекстовый доступ к коллекциям с 11.09.14 до 20.12.14 г.