

Министерство сельского хозяйства РФ

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

Факультет агротехнологии и землеустройства



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 исследования.
Нормативный срок освоения программы:	4 года/5 лет
Форма обучения	Очная, заочная

Принято:
на заседании Ученого совета
ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ
« 27 » апреля 2021 г.
протокол № 8

Махачкала – 2021

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 продуктов



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



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

12 апрелз 2021 г., протокол № 8

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 коммуника- ции
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
Самостоятельная работа аспиранта (СРА)		216	216
СРА в период промежуточной аттестации		216	216
Вид промежуточной аттестации	Зачет (З)		
	Зачет с оценкой (ЗО)	30	30
	Экзамен (Э)		
ИТОГО: Общая трудоемкость	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 (НКТ) выполняется в период выполнения научно-исследовательской деятельности и представляет собой самостоятельную и логически завершенную 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. Исригова 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. Данилків, С.Е. Яковлева Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие СПб/ Э.И. Данилків, С.Е. Яковлева – Брянск: Издательство БГСХА, 2009.-143с.
- 10.Балан Е.Ф., Чумак И.Г., Картофяну В.Г.,Иукурідзе 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 плодовоовощной 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-Tecnological assesement 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 допущен 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. 35. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»: Образовательный портал Дагестанский ГАУ [Электронный ресурс]: Режим
50. 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, ионизатор, рефрактометр, фотоэлектрокалориметр, влагомер Чинова, нитратометр, 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-Плагат», Договор № 216 от 09.09.2014 г.
ИС «Информиио»	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	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru/
Ресурс МСХ РФ - Система дистанционного мониторинга земель сельхозназначения АПК (СДМЗ АПК)	http://sdmz.gvc.ru – рекомендация Депнаучтехполитики МСХ РФ
Ресурс МСХ РФ - Федеральная Геоинформационная система «Атлас земель сельхозназначения» (ФГИС АЗСН)	http://atlas.msx.ru – 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	http://e.lanbook.com	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	http://e.lanbook.com	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	http://e.lanbook.com	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	http://e.lanbook.com	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	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Госконтракт № 10 от 01/11/2012 (дополнительный пакет)
6	Электронно-	сторонняя	http://e.lanbook.com	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	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт- Петербург Госконтракт № 10 от 01/11/2012 с 30/12/12
8	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань» («Химия»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	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	http://e.lanbook.com	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	http://e.lanbook.com	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»	сторон- няя	http://e.lanbook.com	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 «Вете- ринария и сельское хо- зяйство»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт- Петербург Госконтракт № 243 от 15/04/2013 с 15/04/13 (дополнительный пакет)
13	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Ин- формационное письмо от 19.04.2012г.
14	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Ин- формационное письмо от 20.03.2013г.
15	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Ин- формационное письмо от 25.02.2015г.
16	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт- Петербург Договор от 09/07/2013г.
17	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань» (Издательства «Про- спект»; Издательство	сторонняя	http://e.lanbook.com	Полнотекстовый доступ к коллек- циям 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	http://e.lanbook.com	Полнотекстовый доступ к коллекциям с 11.09.14 до 20.12.14 г.