

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-  
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические указания по самостоятельной работе обучающихся**

**Наименование: Б4.Б.01(Г) «Б4.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена»**

(указывается цикл (раздел) ОП, к которому относится программа, название программы)

**для направления подготовки (специальности):**

**19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии**

(код и наименование направления подготовки (специальности))

**направленность программы: Технология и товароведение пищевых продуктов функци-**

**онального и специализированного назначения и общественного питания**

(наименование профиля /специализаций/образовательной программы)

**Квалификация выпускника, уровень подготовки:**

**Исследователь. Преподаватель-исследователь**

(указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО)

**Разработчик: Бражная И.Э., профессор кафедры технологий пищевых производств,**  
**канд. техн. наук, доцент**

Методические указания к самостоятельной работе рассмотрены и одобрены на за-  
седании кафедры ТПП 20.05.2019г., протокол № 10.

**Мурманск**

**2019**

## Пояснительная записка

1. Методические указания составлены на основе ФГОС по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», утвержденного 30.07.2014 г. приказом Минобрнауки № 884, учебного плана образовательной программы и учебного плана образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (направленность Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания) и рабочей программы дисциплины.

### 2. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - подготовка кадров высшей квалификации в соответствии с квалификационной характеристикой кандидата наук и рабочим учебным планом направления 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», направленности «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания».

Задачи дисциплины: подготовка к сдаче государственного экзамена.

Государственная итоговая аттестация включает:

Часть 1 - подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (устно);

В структуру государственного экзамена входят два блока:

**Блок 1:** вопросы, направленные на подтверждение части квалификации «исследователь»;

**Блок 2:** вопросы, направленные на подтверждение части квалификации «преподаватель-исследователь».

Блок 1. «Исследователь»	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Общая классификация методов исследования.</li><li>2. Выбор метода исследования, факторы, влияющие на выбор.</li><li>3. Классификация измерительных методов.</li><li>4. Какие показатели относят к органолептическим?</li><li>5. На чем основан механизм органолептической оценки?</li><li>6. Поясните особенности зрительного, вкусового, обонятельного, осязательного и слухового восприятия.</li><li>7. В чем преимущества и недостатки органолептического метода?</li><li>8. Какие факторы влияют на чувствительность дегустаторов? Как называются явления, изменяющие восприятие дегустаторов?</li><li>9. Какие Вы знаете пороги чувствительности? Объясните, в чём их суть, чем они отличаются.</li><li>10. Как осуществляется отбор дегустаторов?</li><li>11. Какие требования предъявляются к помещениям, где проводятся дегустации, к дегустаторам?</li><li>12. Какие существуют методы органолептической оценки качества?</li><li>13. В чем сущность органолептической оценки с применением балльных шкал?</li><li>14. Для чего вводится коэффициент значимости и как он определяется?</li><li>15. Как определяется уровень качества продукции?</li><li>16. Какой метод наиболее часто используют при потребительской оценке?</li><li>17. В чём суть профильного метода? Когда следует его использовать?</li><li>18. Назовите основные методы сравнений (качественные различительные методы). Поясните их особенности. Для каких целей их следует использовать?</li><li>19. Какие Вы знаете группы методов определения содержания липидов?</li><li>20. На чём основан каждый из методов, использованных в рамках данной работы?</li><li>21. Как выполнялся каждый из методов, использованных в рамках данной работы?</li><li>22. Какой из использованных методов является прямыми, а какой – косвенным?</li><li>23. Какой метод позволяет наиболее полно извлечь все липиды? Какая группа (группы) липидов извлекается почти полностью только в этом методе, а при простой экстракции хлороформом извлекается частично? В чём особенность химического строения этой группы (этих групп)?</li><li>24. Что такое кислотное (пероксидное, йодное, альдегидное) число, число омыления? Что оно характеризует? На чём основаны методы его определения? Изменяется ли данный показатель при хранении жиросодержащих продуктов? Если да, то как и почему.</li><li>25. Какие показатели характеризуют окислительную порчу жира?</li><li>26. Что такое число омыления? Что оно характеризует? На чём основаны методы его определения? Изменяется ли данный показатель при хранении жиросодержащих продуктов? Если да, то как и почему.</li><li>27. Какие показатели характеризуют окислительную порчу жира?</li><li>28. Что такое альдегидное число? Что оно характеризует? На чём основан метод его определения?</li><li>29. Как осуществляется построение калибровочного графика при определении альдегидного числа?</li><li>30. В чём отличие фотоколориметра и спектрофотометра? На каком принципе основана работа спектрофотометра?</li><li>31. Что такое хроматография?</li><li>32. Как классифицируют хроматографические методы по принципу действия?</li><li>33. Как классифицируют хроматографические методы по агрегатному состоянию подвижной фазы?</li><li>34. Как классифицируются хроматографические методы по форме неподвижного слоя?</li><li>35. На чём основан метод высокоэффективной жидкостной хроматографии?</li><li>36. Какие детекторы используют в методе ВЭЖХ?</li></ol>
----------------------------	---

	<p>37. При использовании какого детектора и в каких случаях используют дериватизацию? Что это такое?</p> <p>38. Что такое изократический, а что такое — градиентный режим хроматографии? Когда следует использовать последний?</p> <p>39. Что представляет собой хроматограмма в газовой и жидкостной хроматографии? Какие параметры на ней определяют? Чему, как правило, соответствует первый пик?</p> <p>40. Как по хроматограмме определить содержание исследуемого компонента?</p> <p>41. Какие сложности возникают при определении жирнокислотного состава методом ВЭЖХ?</p> <p>42. В чём достоинства и недостатки определения жирнокислотного состава методом ВЭЖХ по сравнению с методом ГЖХ?</p> <p>43. Объясните термины «Общий азот», «Сырой протеин», «Белковый азот», «Небелковый азот», «Истинный протеин» и взаимосвязь между ними. Чему равен коэффициент пересчёта азота на белок для разных групп продуктов?</p> <p>44. Поясните, каким образом была выведена формула для расчёта содержания общего азота методом Кьельдаля? Откуда в ней (а также в формулах для небелкового, аминного азота и АЛЮ) коэффициент 0,0014, почему именно такой?</p> <p>45. В чём суть определения общего азота по Кьельдалю? Из каких форм в какие переходит азот в этом методе?</p> <p>46. Какими методами, кроме метода Кьельдаля, можно определить содержание общего и белкового азота? В чём их сущность?</p> <p>47. В чём суть методов определения небелкового азота?</p> <p>48. Какие Вы знаете методы определения аминного азота? В чём их сущность?</p> <p>49. Почему при формальном титровании перед добавлением формалина вытяжка должна быть строго нейтральной?</p> <p>50. Какие реакции происходят при добавлении формалина и титровании щёлочью с моноаминомонокарбоновыми, диаминомонокарбоновыми и моноаминодикарбоновыми кислотами?</p> <p>51. Откуда в продукте образуются летучие азотистые основания, а откуда — летучие жирные кислоты?</p> <p>52. Для чего в методе определения АЛЮ в отгонную колбу добавляют оксид магния?</p> <p>53. В чём сущность метода определения ЛЖК?</p> <p>54. На чём основан метод определения фракционного состава белков?</p> <p>55. На чём основан метод определения степени перевариваемости белка?</p> <p>56. Что такое редуцирующие сахара? При каких условиях дисахарид является редуцирующим?</p> <p>57. Какой сахар не относится к редуцирующим? В чём особенность его структуры?</p> <p>58. Какие методы позволяют определить содержание редуцирующих сахаров? Какие реактивы в них используются? На каком принципе основаны эти методы?</p> <p>59. На чём основан метод определения сахарозы? Почему в формуле для определения сахарозы присутствует коэффициент 0,95?</p> <p>60. На чём основан поляриметрический метод определения сахаров? При каком условии вещество будет оптически активным? При каких условиях можно определять сахара этим методом?</p> <p>61. Что такое пектиновые вещества? На какие группы они делятся?</p> <p>62. На чём основан гравиметрический метод определения пектиновых веществ?</p> <p>63. Для чего к осадку (или всей смеси при совместном определении) добавляют соляную кислоту и нагревают? Какой процесс при этом происходит?</p> <p>64. Для чего к фильтрату, содержащему растворимые пектины, добавляют NaOH? Какая реакция при этом протекает?</p>
<p>Блок 2. «Преподаватель-исследователь»</p>	<p><b>1. Образование как общественное явление и педагогический процесс.</b> Структура образовательного процесса. Роль высшего образования в современной цивилизации. Интеграция и ее роль в современном образовании.</p> <p><b>2. Система образования в РФ и за рубежом.</b> Принципы государственной политики в области образования. Формы получения образования. Управление системой образования. Менеджмент образования. Высшее образование в России и за рубежом. Проблемы современного высшего образования. Критерии оценки деятельности современных вузов. Место технического университета в российском образовательном пространстве. Всеобщая декларация прав человека о профессиональном образовании. Конвенция по техническому и профессиональному образованию ООН. Вопросы образования в Конституции Российской Федерации. Закон РФ «Об образовании». Национальная Доктрина образования в России. Федеральная программа развития образования.</p> <p><b>3. Личность как цель, объект и субъект воспитания.</b> Развитие и формирование личности. Социальная зрелость личности.</p> <p><b>4. Образование как общечеловеческая ценность и социокультурный феномен.</b> Гражданское воспитание. Формирование нравственной культуры личности. Интеллектуальная культура личности. Культура жизненного самоопределения. Трудовое воспитание. Формирование экологической, эстетической, экономической культуры личности. Физическая культура личности. Речевая культура.</p> <p><b>5. Дидактика как отрасль педагогического знания.</b> Процесс обучения как объект дидактического исследования, его сущность, задачи и внутренняя структура. Функции обучения. Модель структуры процесса обучения. Основные категории дидактики (цель, преподавание, учение, результат, содержание, методы, средства и формы обучения). Дидактические закономерности и принципы обучения. Особенности различных дидактических систем (догматическая система обучения, объяснительно- иллюстративное обучение, проблемное обучение, программированное обучение, модульное обучение и др.).</p> <p><b>6. Учение как деятельность.</b> Мотивация учебной деятельности. Содержание образования и педагогические основы его совершенствования. Методы и формы организации обучения в школе и вузе. Диагностика и контроль как средство управления процессом обучения. Обученность и обучаемость. Проектирование как педагогическая функция. Основные формы теоретического обучения. Лекция. Семинарские и практические занятия в высшей школе. Основные формы организации практического обучения. Формы организации производственной практики. Самостоятельная работа студентов как развитие и самоорганизация личности. Основы педагогического контроля в высшей школе. Методы профессионального обучения: теоретического и</p>

	<p>практического (производственного). Специфика методов профессионального обучения в реализации образовательных программ высшего профессионального образования. Средства профессионального обучения как категория профессиональной дидактики. Характеристика современных средств профессионального обучения. Лабораторно-практическая база профессионального обучения. Тренажеры и имитаторы в профессиональном обучении. Учебно-производственные средства обучения. Компьютеризация педагогического процесса.</p> <p><b>7. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования: концепция, структура, принципы реализации.</b> Основная образовательная программа компетентностного формата: концепция, структура, принципы разработки. Рабочая программа как документ основной образовательной программы. Цели освоения дисциплины (модуля, практики). Место дисциплины (модуля, практики) в структуре основной образовательной программы. Структура и содержание дисциплины (модуля, практики). Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля, практики). Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля, практики). Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля, практики).</p> <p><b>8. Общественная и педагогическая феноменология воспитания.</b> Основные признаки воспитания как педагогического процесса. Формирование отношений к ценностям как процесс личностного развития учащихся и его исследования в педагогике. Структура воспитательного процесса. Диалектика соотношения цели, средств, результатов воспитания. Общая цель и задачи воспитания в современных условиях. Содержание воспитания (нравственное, трудовое, эстетическое, физическое, патриотическое воспитание, формирование мировоззрения). Методы воспитания. Закономерности и принципы воспитания. Воспитательная среда вуза.</p> <p><b>9. Педагогическая профессия, её социальные функции и гуманистическая направленность.</b> Роль педагога в современном обществе. Структура педагогической деятельности. Общая и профессиональная культура педагога. Требования к личности педагога. Педагогическое мастерство.</p> <p><b>10. Методологические основы выбора профессионально-ориентированных образовательных технологий.</b> Традиционные и инновационные профессионально-ориентированные образовательные технологии. Неимитационные профессионально-ориентированные образовательные технологии. Имитационные профессионально-ориентированные образовательные технологии.</p>
--	--

Экзаменационный билет состоит из двух теоретических вопросов, по одному из каждого блока государственного экзамена.

**1. Учебно-методическое обеспечение Блока 1**

**Основная литература:**

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1 Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учеб. для вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2013. - 350 с. : ил. - Библиогр.: с. 341-346. - ISBN 978-5-94343-203-3 : 1102-00.	-	5
2 Малахова, Г. П. Витамины и минералы / Г. П. Малахова. - Санкт-Петербург : Нев. проспект, 2003. - 252 с. - (Энциклопедия здоровья). - ISBN 5-94371-237-2 : 34-32.	-	1
3 Просеков, А.Ю. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции [Электронный ресурс] : / А.Ю. Просеков, О.О. Бабич, С.А. Сухих. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. — 115 с.	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4679">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4679</a>	-
4 Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - Москва : Брандес : Медицина, 1998. - 340 с. - ISBN 5-225-02777-6 : 120-00.	-	10
5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / М-во экон. развития и торговли Рос. Федерации ; [под общ. ред. В. Т. Лапшиной]. - Москва : Хлебпродинформ, 2004. - 639 с. - (Сборник технических нормативов). - ISBN 5-93109-070-3 : 700-01.	-	1
6 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / М-во экон. развития и торговли РФ ; [под общ. ред. В. Т. Лапшиной]. - Москва : Хлебпродинформ, 2002. - 630 с. - (Сборник технических нормативов). - ISBN 5-93109-051-7 : 750-00.	-	1
Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учеб. пособие / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. - Спб: ГИОРД, 2011. - 176 с.	-	50
2. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов : учеб. пособие для вузов / Г. Н. Ким [и др.]. - Москва : Колос, 2008. - 549, [2] с. : ил. - (Учебник). - Библиогр.: с. 542с.	-	72
7 Голубев, В. Н.Справочник работника общественного питания / В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская; под ред. В. Н. Голубева. - Москва : ДеЛи принт, 2003. - 589 с. : табл. - Библиогр.: с. 588-589. - ISBN 5-94343-027-X : 662-15.	-	2
8 Химический состав российских продуктов питания : Справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна ; Ин-т питания РАМН. - Справ. изд. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. - ISBN 5-94343-028-8 : 459-80.	-	10
9 Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - Москва : Брандес : Медицина, 1998. - 340 с. - ISBN 5-225-02777-6 : 120-00.	-	10

10 Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания / С. Б. Юдина. - Москва : ДеЛи принт, 2008. - 280 с. : табл. - Библиогр.: с. 278. - ISBN 978-5-94343-155-5 : 528-00.	-	5
11 Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с. - (Серия "Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья"). - ISBN 5-94087-242-5 : 569-50.	-	2
12 Кириллов, В. И. Квалиметрия и системный анализ : учеб. пособие для вузов / В. И. Кириллов. - 2-е изд., стер. - Минск : Новое знание ; Москва : Инфра-М, 2013. - 439 с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 429-434. - ISBN 978-5-16-005464-3 : 1034-88.	-	2
13 Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / Н. И. Дунченко [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2009. - 474 с. - (Серия "Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья"). - Библиогр.: с. 433-434. - ISBN 978-5-379-01221-2 : 1674-05.	-	-
14 Коснырева, Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2008. - 319, [1] с. : ил. - (Высшее профессиональное образование. Товароведение). - Библиогр.: с. 316-317. - ISBN 978-5-7695-5124-6 : 454-30.	-	-
15 Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 309 с. - (Серия "Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья"). - ISBN 5-94087-041-4 : 569-50. 36,94 - Э 41	-	3
16 Экспертиза свежих плодов и овощей : учеб. пособие для вузов / Т. В. Плотникова, В. М. Позняковский, Т. В. Ларина, Л. Г. Елисеева ; под ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2001. - 302 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 5-94087-010-4 : 325-26.	-	2

**Дополнительная литература:**

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1 Микронутриенты в питании здорового и больного человека (справочное руководство по витаминам и минеральным веществам) / В. А. Тутельян [и др.]. - Москва : Колос, 2002. - 424 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). - ISBN 5-10-003454-8 : 191-25 ; 229-90.	-	3
2 Данина, М.М. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.М. Данина, Е.С. Сергачева, Е.В. Соболева. — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. — 56 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70910">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70910</a> — Загл. с экрана	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70910">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70910</a>	-
3 Горбачев, В. В. Витамины, микро- и макроэлементы : справочник / В. В. Горбачев, В. Н. Горбачева. - Минск : Кн. Дом : Интерпрессервис, 2002. - 542, [1] с. - Библиогр.: с. 537-540. - ISBN 985-428-547-2. - ISBN 985-6656-72-9 : 135-00.	-	1

**2. Учебно-методическое обеспечение Блока 2**

**Основная литература:**

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Адров, М. Н. Теоретические основы прогрессивных технологий высшего образования : монография / М. Н. Адров, Н. М. Адров; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т"; М-во трансп. Рос. Федерации, Федер. агентство мор. и реч. трансп., ФГОУ ВПО "С.-Петерб. гос. ун-т вод. коммуникаций", Мурман. фил. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2011. - 167 с. - Библиогр.: с. 146-157. - ISBN 978-5-86185-617-1 : 191-04.	<a href="http://elib.mstu.edu.ru/2012/MN_12_1.pdf">http://elib.mstu.edu.ru/2012/MN_12_1.pdf</a>	15
Митина, Е. Г. Эколого-образовательная среда региона : монография / Е. Г. Митина; М-во образования и науки Рос. Федерации, Мурман. гос. пед. ун-т. - Мурманск : Изд-во МГПУ, 2010. - 100 с. : ил. - Библиогр.: с. 91-96. - ISBN 978-5-4222-0006-1 : 80-00.		1
Современное образование: Проблемы. Тенденции. Инновации : учеб. пособие для вузов / под ред. Д. Г. Левитеса. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - 264 с. - Библиогр. в конце ст. - ISBN 978-5-4222-0208-9 : 150-00.		1
Резник, С. Д. Аспирант вуза : технологии научного творчества и педагогической деятельности : учеб. пособие для вузов / С. Д. Резник. - 3-е изд., перераб. - Москва : Инфра-М, 2012. - 517, [2] с. : ил. - (Менеджмент в науке). - Библиогр.: с. 506-511. - ISBN 978-5-16-005366-0 : 689-92.		2
Болдин, А. П. Основы научных исследований : учебник для вузов / А. П. Болдин, В. А. Максимов. - Москва : Академия, 2012. - 333, [1] с. : ил. - (Высшее профессиональное образование. Транспорт) (Учебник). - Библиогр.: с. 330. - ISBN 978-5-7695-7171-8 : 513-70.		11

**Дополнительная литература:**

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Панченко, Т. В. Введение в педагогическую деятельность : учеб.-метод. пособие / Т. В. Панченко; Федер. агентство по образованию, Мурман. гос. пед. ун-т. - Мурманск : Изд-во МГПУ, 2010. - 119 с. : ил. - Библиогр. в тексте. - ISBN 978-5-88476-996-0 : 120-00.		1
Коджаспирова, Г. М. Педагогика : учеб. для вузов / Г. М. Коджаспирова. - Москва : КноРус, 2010. - 740 с. - Библиогр. в конце гл. - ISBN 978-5-406-00237-7 : 260-00.		1
Реан, А. А. Психология и педагогика : учебник для вузов / А. А. Реан, Н. В. Бордовская, С. И. Розум; под общ. ред. А. А. Реана. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2007. - 432 с. : ил. - (Учебник нового века). - ISBN 978-5-272-00266-2 : 135-00.		99

### 3. Критерии оценки государственного экзамена

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется аспиранту, глубоко и прочно усвоившему материал, исчерпывающе, грамотно и логически стройно его излагающего. Соответствующие знание, умения и владение сформированы полностью.

Оценка «хорошо» выставляется аспиранту, твердо знающему материал, грамотно и по существу излагающего его. Аспирант не допускает существенных неточностей в ответе на вопросы. Соответствующие знание, умения и владение сформированы в целом полностью, но содержат отдельные пробелы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется аспиранту, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности в изложении материала. Аспирант показывает общее, но не структурированное знание, в целом успешное, но не систематическое умение и владение соответствующих компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется аспиранту, который не усвоил значительной части материала, допускает существенные ошибки. Аспирант показывает фрагментарные знания (или их отсутствие), частично освоенное умение (или его отсутствие), фрагментарное применение навыка (или его отсутствие) соответствующих компетенций. Списывание является основанием для получения оценки «неудовлетворительно».

### 4. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

А) Электронно-библиотечные системы				
№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательства «ЛАНЬ»		<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	ООО «Издательство «Лань»,
2	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»		<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>	ООО «Современные цифровые технологии», договор
3	Электронно-библиотечная система «ИД «Троицкий мост»		<a href="http://www.trmost.ru">http://www.trmost.ru</a>	ООО «Издательский дом «Троицкий мост»
4	Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		<a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a>	ООО «Политехресурс»
5	Электронно-библиотечная система «IPRbooks»		<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	ООО «Ай Пи Эр Медиа»
Б) Полнотекстовые базы данных				
№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)		Адрес сайта	Наименование организации владельца, реквизиты договора на использование
6	Национальная электронная библиотека (НЭБ)		<a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>	ФГБУ «Российская государственная библиотека»
7	Электронная база данных «EBSCO»		<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	Некоммерческое партнерство «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»,