

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»**

**Научная специальность: 4.3.3. Пищевые системы**

Направленность (профиль программы): нет

**Рабочая программа дисциплины составлена:**

- в соответствии с требованиями Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20.10.2021 г. № 951 «Об утверждении федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов» и Постановления Правительства Российской Федерации от 30.11.2021 г. № 2122 «Об утверждении Положения о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре»;

- на основании Учебного плана по научной специальности **4.3.3.**

**Пищевые системы**

**Место дисциплины в структуре программы:**

Дисциплина входит в состав образовательного компонента, который в полном объеме относится к Учебному плану по научной специальности **4.3.3.**

**Пищевые системы**

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

**Знать:**

– особенности технологических свойств и пищевой ценности традиционных и новых видов пищевого сырья;

– закономерности протекания основных процессов в пищевых системах;

– особенности разработки и технологии производства пищевых продуктов нового поколения, в том числе функционального и специализированного назначения.

**Уметь:**

– осуществлять и обосновывать выбор сырья для разрабатываемой пищевой продукции;

– анализировать влияние изменений, происходящих с макро- и микронутриентами в ходе технологического потока, на потребительские свойства и качество готовой пищевой продукции;

– осуществлять разработку пищевой продукции нового поколения, в том числе функционального и специализированного назначения.

**Владеть:**

– навыками проведения научных исследований в области пищевых систем;

– навыками разработки рецептур пищевой продукции нового поколения, в том числе функционального и специализированного назначения

**Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетные единицы, 216 ак. часа.

**Виды занятий:** Учебным планом предусмотрены: лекции и самостоятельная работа.

**Вид промежуточной аттестации - Экзамен.**

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ПИЩЕВЫХ СИСТЕМАХ»**

**Научная специальность: 4.3.3. Пищевые системы**

Направленность (профиль программы): нет

**Рабочая программа дисциплины составлена:**

- в соответствии с требованиями Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20.10.2021 г. № 951 «Об утверждении федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов» и Постановления Правительства Российской Федерации от 30.11.2021 г. № 2122 «Об утверждении Положения о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре»;

- на основании Учебного плана по научной специальности **4.3.3.**

**Пищевые системы**

**Место дисциплины в структуре программы:**

Дисциплина входит в состав образовательного компонента, который в полном объеме относится к Учебному плану по научной специальности **4.3.3.**

**Пищевые системы**

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

**ЗНАТЬ:**

- методологические основы современной научной агрономии;
- современные методы исследований пищевых систем;
- содержание современных методик научно-исследовательских исследований; требования к оформлению научной продукции.

**УМЕТЬ:**

- формулировать рабочую гипотезу, цель, задачи исследований и окончательные выводы;
- составлять программу научных исследований;
- оформлять научный отчет и научную статью;
- подготовить научный доклад.

**ВЛАДЕТЬ НАВЫКАМИ:**

- работы с источниками научной литературы;
- проведения наблюдений и исследований;
- анализа экспериментальных данных.
- инструментальных методов исследований.

**Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 ак. часа.

**Виды занятий:** Учебным планом предусмотрены: лекции и самостоятельная работа.

**Вид промежуточной аттестации - Экзамен.**

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ МОДИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

**Научная специальность: 4.3.3. Пищевые системы**

Направленность (профиль программы): нет

**Рабочая программа дисциплины составлена:**

- в соответствии с требованиями Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20.10.2021 г. № 951 «Об утверждении федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов» и Постановления Правительства Российской Федерации от 30.11.2021 г. № 2122 «Об утверждении Положения о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре»;

- на основании Учебного плана по научной специальности **4.3.3.**

### **Пищевые системы**

**Место дисциплины в структуре программы:**

Дисциплина входит в состав образовательного компонента, который в полном объеме относится к Учебному плану по научной специальности **4.3.3.**

### **Пищевые системы**

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- методы организационного проектирования высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания;
- конкурентоспособные концепции высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания;
- эффективную стратегию и инновационную политику деятельности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания;
- технологические операции на различных этапах получения продукции пищевых систем.

Уметь:

- формулировать рабочую гипотезу, цель, задачи исследований и окончательные выводы;
- составлять программу научных исследований;
- оформлять научный отчет и научную статью;
- подготовить научный доклад.

Владеть навыками:

- работы с источниками научной литературы;
- проведения наблюдений;
- анализа экспериментальных данных;

– инструментальных методов исследований.

**Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 ак. часа.

**Виды занятий:** Учебным планом предусмотрены: лекции и самостоятельная работа.

**Вид промежуточной аттестации** - Экзамен.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ** **«Педагогическая практика»**

**Научная специальность: 4.3.3. Пищевые системы**

Направленность (профиль программы): нет

**Рабочая программа практики составлена:**

- в соответствии с требованиями Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20.10.2021 г. № 951 «Об утверждении федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов» и Постановления Правительства Российской Федерации от 30.11.2021 г. № 2122 «Об утверждении Положения о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре»;

- на основании Учебного плана по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

**Место практики в структуре программы:**

Практика входит в состав образовательного компонента, который в полном объеме относится к Учебному плану по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

**знать:**

преподавательскую деятельность по образовательным программам высшего образования

**уметь:**

делать деятельность по образовательным программам высшего образования

**владеть навыками:**

навыками преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования

**Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 ак. часа.

**Виды практики:** Педагогическая практика

**Вид промежуточной аттестации** – Зачет / Зачет с оценкой.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ** **«Научная практика»**

**Научная специальность:** 4.3.3. Пищевые системы

**Направленность (профиль программы):** нет

**Рабочая программа практики составлена:**

- в соответствии с требованиями Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20.10.2021 г. № 951 «Об утверждении федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов» и Постановления Правительства Российской Федерации от 30.11.2021 г. № 2122 «Об утверждении Положения о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре»;

- на основании Учебного плана по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

**Место практики в структуре программы:**

Практика входит в состав образовательного компонента, который в полном объеме относится к Учебному плану по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

**знать:**

терминологический аппарат, методы и инструментарий организации исследовательских работ в области частной зоотехнии, кормления, технологии приготовления кормов и производства продукции животноводства

**уметь:**

формулировать результаты своей научно-исследовательской деятельности в форме публикаций

**владеть навыками:**

подготовки публикаций по результатам собственной научно-исследовательской деятельности в области частной зоотехнии, кормления, технологии приготовления кормов и производства продукции животноводства

**Объем дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 ак. часа.

**Виды практики:** Научная практика

**Вид промежуточной аттестации** – Зачет / Зачет с оценкой.