

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «История и философия науки»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «История и философия науки» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.01.

2. Объем дисциплины: 4 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Предмет и основные концепции современной философии науки. Наука в культуре современной цивилизации. Возникновение науки и основные стадии её исторической эволюции. Структура научного знания. Динамика науки как процесс порождения нового знания. Научные традиции и научные революции. Типы научной рациональности. Особенности современного этапа развития науки. Перспективы научно-технического прогресса. Наука как социальный институт.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в числе междисциплинарные, на основе целостного системного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки (УК-2).

5. Форма контроля: экзамен.

6. Разработчик: д.философ.н., доцент Цораев З.У.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **«Английский язык»**

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Английский язык» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.02.

2. Объем дисциплины: 5 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Корректирующий курс грамматики. Научная лексика и перевод научных текстов. Реферирование и аннотирование научных текстов. Устная коммуникация на научную тематику.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках (УК-4).

5. Форма контроля: экзамен.

6. Разработчик: к.п.н., доцент Джерапова Н.Б.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.01.

2. Объем дисциплины: 5 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Введение в биотехнологию. Питательные среды и сырье, используемые в биотехнологии. Биотехнологические особенности культивирования микроорганизмов. Биотехнология пищевых продуктов и напитков. Биотехнология продуктов животного происхождения. Биологически активные вещества в пищевой промышленности. Применение биологически активных веществ в пищевой промышленности.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6);

- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии (ПК-1);

- готовность к преподавательской деятельности в соответствии с направленностью программы (ПК-2).

5. Форма контроля: экзамен.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Ибрагимова З.Р.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Педагогика высшей школы»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Педагогика высшей школы» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.02.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Развитие высшего образования в России и за рубежом. Профессиональная педагогическая деятельность преподавателя вуза. Процесс обучения в вузе как система. Организационные формы обучения в вузе. Организация самостоятельной работы студентов. Образовательная среда как объект конструирования в высшем образовании. Основы педагогической коммуникации преподавателя вуза. Проектирование учебно-методического обеспечения ООП. Функции и специфика работы куратора в высшей школе.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-7).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: д.п.н., проф. Кочисов В.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «История и методология технических наук»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «История и методология технических наук» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.03.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Предмет и основные положения истории и методологии технических наук. Естественные и технические науки. Техника и технологии. Социальная оценка техники. Биохимические технологии. Современные методы сбора научной информации и проведения научных исследований в области биотехнологии.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии (ПК-1);
- готовность к преподавательской деятельности в соответствии с направленностью программы (ПК-2).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.б.н., доцент Симеониди Д.Д.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационные технологии в образовании»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Информационные технологии в образовании» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.04.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Понятие и особенности информационного общества. Понятие «информационные технологии». Понятие «средства новых информационных технологий». Информационная компетентность как педагогическая категория. Понятие «средства новых информационных технологий». Информационная компетентность как педагогическая категория. Электронные учебные пособия в образовании. Мультимедийные технологии в образовании.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.п.н., доцент Бекоева М.И.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Методология научно-исследовательской деятельности»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Методология научно-исследовательской деятельности» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.05.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Введение в курс. Основные понятия научных исследований. Философские проблемы научного познания. Этапы научных исследований. Оформление научных исследований. Организация и управление научными исследованиями.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);
- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии (ПК-1).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Ибрагимова О.Т.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Сенсорный анализ»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Сенсорный анализ» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.06.

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов. Компоненты и сенсорные свойства продуктов. Сенсорные системы человека и их роль в органолептическом анализе. Методы дегустационного анализа. Балловые шкалы. Экспертная методология в дегустационном анализе. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества. Организация современного дегустационного анализа.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии (ПК-1);
- готовностью к преподавательской деятельности в соответствии с направленностью программы (ПК-2).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Ибрагимова О.Т.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Анатомия пищевого сырья»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Анатомия пищевого сырья» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.Б.07.

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Введение в дисциплину. Клетка растений. Ткани растений. Вегетативные органы растений. Органы размножения растений. Клетка и ткани животных.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии (ПК-1);

- готовностью к преподавательской деятельности в соответствии с направленностью программы (ПК-2).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Ибрагимова О.Т.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **«Методы переработки сырья»**

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Методы переработки сырья» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.08.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Общая характеристика пищевого сырья. Физические методы переработки сырья. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. Теплофизические методы обработки. Физико – химические изменения, происходящие при предварительной тепловой обработке продуктов. Изменение физико - химических свойств и биологической ценности при тепловой обработке продуктов. Основные виды тепловой обработки продуктов. Акустические методы обработки пищевых продуктов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);

- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии (ПК-1);

- готовностью к преподавательской деятельности в соответствии с направленностью программы (ПК-2).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Ибрагимова О.Т.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «Педагогическая практика»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Педагогическая практика» относится к дисциплинам Блока 2 вариативной части Б1.В.01 (П).

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание практики:

1. Ассистентская практика.

1.1. Работа с документацией кафедры.

1.2. Изучение опыта преподавания.

1.3. Проведение практических занятий по дисциплине «Анатомия пищевого сырья».

1.4. Проведение лабораторных работ по дисциплине «Сенсорный анализ».

1.5. Проведение внеаудиторного воспитательного мероприятия по дисциплине «Сенсорный анализ».

2. Доцентская практика.

2.1. Работа с документацией кафедры.

2.2. Изучение опыта преподавания.

2.3. Чтение лекций по дисциплине предметной области «Товароведение мяса».

2.4. Тестирование, анкетирование, применение математических методов и моделей педагогического исследования в рамках экспериментальной работы по теме диссертации.

2.5. Индивидуальная работа со студентами, соуправление научными студенческими исследованиями

2.6. Руководство практикой студентов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5);

- способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6);

- готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-7).

- готовностью к преподавательской деятельности в соответствии с направленностью программы (ПК-2).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Тедеева Ф.Л.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» относится к дисциплинам Блока 2 вариативной части Б1.В.02 (П).

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание практики:

- ознакомление аспирантов с целями и задачами практики, программой, отчетной документацией;
- планирование научно-исследовательской работы совместно с научным руководителем;
- составление плана-графика научно-исследовательской работы;
- обоснование актуальности выбранной темы научно-исследовательской работы;
- составление характеристики современного состояния изучаемой проблемы;
- составление библиографии по теме научного исследования (научно-квалификационной работы);
- составление плана выполнения части научно-квалификационной работы (НКР);
- выполнение научного исследования в рамках НКР;
- поиск, сбор, обработка, систематизация и анализ литературных источников по теме исследования;
- определение методов и инструментов исследования;
- реализация экспериментального исследования;
- сбор и обработка полученных результатов исследования;
- подготовка презентации для демонстрации результатов проведенного теоретического и экспериментального исследования;
- формирование выводов о перспективах дальнейшего исследования;
- участие в научно-практических конференциях, семинарах, проектах;
- составление отчета о прохождении аспирантом научно-исследовательской практики.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у аспиранта должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках (УК-4);
- способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6);
- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии (ПК-1).

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: д.т.н., доцент Хамицаева А.С.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ **«Государственная итоговая аттестация»**

1. Распределение трудоёмкости модулей ГИА (в часах)

Общая трудоёмкость Б.4 «Государственная итоговая аттестация» составляет 9 зачетных единиц, 324 часа. Из них:

модуль Б4.Б.01(Г) «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена» – 3 зачетных единиц, 108 часов;

модуль Б4.Б.02(Д) «Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)» – 6 зачетных единиц, 216 часов.

Модули ГИА реализуются строго в указанной последовательности.

2. Программа государственного итогового экзамена:

Дисциплина 1. Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ: Введение в биотехнологию. Питательные среды и сырье, используемые в биотехнологии. Биотехнологические особенности культивирования микроорганизмов. Биотехнология пищевых продуктов и напитков. Биотехнология продуктов животного происхождения. Биологически активные вещества в пищевой промышленности. Применение биологически активных веществ в пищевой промышленности.

Дисциплина 2. Педагогика высшей школы: Основные направления модернизации отечественной высшей школы в контексте Болонского соглашения. Педагогика высшей школы как отрасль педагогической науки: объект, предмет, задачи, глоссарий. Основы дидактики высшей школы. Структура педагогической деятельности преподавателя высшей школы. Проектирование учебных занятий в вузе и методика их проведения.

Дисциплина 3. Методология научно-исследовательской деятельности.

Раздел 1. Основания методологии науки: Философско-психологические и системотехнические основания. Научоведческие основания. Этические и эстетические основания.

Раздел 2 Характеристики научной деятельности: Особенности научной деятельности. Принципы научного познания.

Раздел 3. Средства и методы научных исследований: Средства научного исследования. Методы научного исследования (методы познания).

Раздел 4. Организация процесса проведения исследований: Фаза проектирования научного исследования. Технологическая фаза научного исследования. Рефлексивная фаза научного исследования.

Раздел 5. Организация коллективного научного исследования: Задачи руководителя исследовательского коллектива. Планирование коллективной научной деятельности. Внедрение результатов исследовательской деятельности в производство.

3. Требования к профессиональной подготовленности выпускника, необходимые для выполнения им профессиональных функций.

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена предназначена определить степень развития у выпускников аспирантуры следующих компетенций:

Универсальные компетенции:

- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);

- способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки (УК-2);

- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках (УК-4);
- способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
- способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6).

Общепрофессиональные компетенции:

- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);
- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);
- способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5);
- способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6);
- готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования (ОПК-7).

Профессиональные компетенции:

- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии (ПК-1);
- готовностью к преподавательской деятельности в соответствии с направленностью программы (ПК-2).