

АННОТАЦИЯ к рабочей программе учебной дисциплины

«Биотехнология молочных продуктов с использованием основных компонентов»

1. Общая характеристика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

знания: организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований в сфере технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований; методологии разработки новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав; лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных при исследовании сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения; биохимических, микробиологических, физико-химических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; методологии разработки технологий мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов; комплексное методическое обеспечение основных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов;

умение: организовывать и проводить фундаментальные и прикладные научные исследования в сфере мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований; разрабатывать новые методы исследования и применять их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав; использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных в разработке мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; исследовать состав и свойства мясного, молочного и рыбного сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей готовых продуктов; создавать технологии с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов и исследовать биохимические, микробиологические, физико-химические и реологические изменения в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; разрабатывать комплексное методическое обеспечение основных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов

навык и опыт деятельности: организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований; разработки новых методов исследования и их применения в самостоятельной работе в сфере промышленной экологии и биотехнологий с соблюдением авторских прав; использования лабораторной и инструментальной базы в научных исследованиях по разработке технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; исследовать состав и свойства сырья, биохимические, микробиологические, физико-химические и реологические изменения в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; создавать технологии с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов; разработки комплексного методического обеспечения основных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов

4. Содержание программы учебной дисциплины:

Модуль 1. Технологии получения ферментных препаратов и их использования в процессах биотрансформации компонентов пищевого сырья; **Модуль 2.** Биотехнологические способы получения пищевых добавок и БАД, их применение в технологии молочных продуктов функционального назначения; **Модуль 3.** Технологии получения и применения пробиотиков, пребиотиков и синбиотиков в пищевой промышленности.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм обучения. Лекции проводятся в традиционной форме и с использованием элементов интерактивной деятельности (презентации). Лабораторные и практические занятия проводятся в традиционной и инновационной форме: «Дискуссия», «Кейс-метод» и др.

6. Разработчик: д.т.н, профессор кафедры пищевых технологий, Крючкова В.В.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«**Иностранный язык**»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-3, УК-4, УК-5.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

знания: особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме при работе в российских и международных исследовательских коллективах; виды и особенности письменных текстов и устных выступлений; орфографические, орфоэпические и лексико-грамматические особенности изучаемого иностранного языка; этических норм и принципов, применяемых в научной деятельности;

умения: следовать нормам, принятым в научном общении при работе в российских и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научно-образовательных задач; следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках; соблюдать права и этические нормы, касающиеся проведения исследований, публикации результатов;

навык: владения различными типами коммуникаций при осуществлении работы в российских и международных коллективах по решению научных и научно-образовательных задач; анализа и создания научных текстов на государственном и иностранном языках; навыками критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках; владения этическими нормами научного общения;

опыт деятельности: продуктивное использование устной и письменной речи на иностранном языке в научной сфере; написание работ на иностранном языке для публикации в научных зарубежных журналах; ведение дискуссий на темы, связанные с профессиональной деятельностью; эффективное использование коммуникативных стратегий, специфичных для профессионально-деловых ситуаций; следование этическим нормам и принципам научного общения.

4. Содержание программы учебной дисциплины: 1. Порядок слов в простом (повествовательном и вопросительном) и сложном (сложноподчиненном) предложении. Подчинительные союзы и союзные слова. Синтаксические особенности перевода; 2. Имя существительное. Сложные существительные. Термины. Интернациональные слова. Местоимения. Числительные. Степени сравнения имен прилагательных и наречий; 3. Инфинитив. Временные формы глагола. Активная и пассивная формы. Специфика терминологии. Инфинитивные обороты. Модальные глаголы. Модальные конструкции.

Причастия настоящего и прошедшего времени; 4. Учеба в вузе. Карьера и профессиональная деятельность; 5. Я – аспирант. Мой научный руководитель; 6. Моя научная деятельность. Область исследования; 7. Работа над диссертацией. Цели и задачи исследования; 8. Методы и этапы научного исследования; 9. Публикационная деятельность. Проблематика научных работ. Публикации в международных изданиях; 10. Реферирование и компрессия научной информации; 11. Коммуникативное пространство мирового научного сообщества в условиях глобализации; 12. Особенности научного общения. Научный и официально-деловой стили и их жанры; 13. Этикетные формы официально-делового и международного общения; 14. Иностранный язык как средство общения в международном научном сообществе; 15. Метаязык науки; 16. Участие в грантах и различных международных программах и конференциях; 17. Подготовка компонентов научной статьи; 18. Устное выступление для академического мероприятия. Визуальная презентация данных.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Виды используемых инновационных форм: работа в группах, тесты, решение ситуационных задач, Case-study (метод конкретных ситуаций), кейс-метод, работа с интерактивной доской, метод проектов, метод презентаций, дискуссионный метод, деловые и ролевые игры, дидактическая игра, тренинги.

6. Разработчик: к.ф.н., доцент кафедры иностранных языков Островская К.З.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «Информационные технологии в образовании»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, для направленности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-7, ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

– тенденций и основных направлений развития современных информационных технологий, их использование в преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования; современных компьютерных технологий, применяемых для решения научных и научно-образовательных задач;

– современных приемов и методов использования средств информационных и телекоммуникационных технологий для осуществления преподавательской деятельности в соответствующей профессиональной области.

Умение:

– использовать интернет-технологии для подготовки по основным образовательным программам высшего образования и работе с информацией в глобальных компьютерных сетях, применять средства хранения и защиты электронной информации в преподавательской деятельности;

– самостоятельно использовать новейшие информационно-коммуникационные технологии для осуществления преподавательской деятельности в соответствующей профессиональной области;

– самостоятельно использовать новейшие информационно-коммуникационные технологии для осуществления преподавательской деятельности в соответствующей профессиональной области.

Навык:

– создания инновационных образовательных ресурсов в преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования при помощи информационных технологий.

Опыт деятельности

– использования компьютерных технологий подготовки и проведения научных презентаций в преподавательской деятельности (докладов, сообщений и т.п.), проектирования образовательного процесса с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

4. Содержание программы учебной дисциплины

Современные информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) и их использование в образовании, Формирование единой образовательной среды, Средства создания учебных материалов, Информатизация контроля и измерения результатов обучения, Представление учебных материалов в виде HTML- документов, Методологические и методические подходы к созданию электронных учебных ресурсов (ЭУР), Современные дистанционные образовательные технологии, Модульная объектно-ориентированная динамическая обучающая среда (MOODL), Информационные технологии организации обучения в вузе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, групповых дискуссий, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной формах. Виды используемых инновационных форм: научная дискуссия; метод кейс-стади, деловая игра, круглый стол.

6. Разработчик: к.филос.н., доцент кафедры естественнонаучных дисциплин Бородин Н.А.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«История и философия науки»

1.Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-1; УК-2; УК-5; УК-6

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Знать:

- методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;
- способы проектирования и осуществления комплексных исследований, в том числе междисциплинарных, на основе системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки;
- этические нормы научной и профессиональной деятельности;
- способы планирования деятельности, обеспечивающей личностный и профессиональный рост.

Уметь:

- критически анализировать философские проблемы современных гуманитарных наук и специальных дисциплин, а также альтернативные варианты их решения;
- использовать в познавательной деятельности положения и категории философии науки в качестве инструментов методологического анализа;
- **оценивать и анализировать профессиональную деятельность с т.зр. нравственных норм и критериев;**
- применять полученные знания по истории и философии науки к планированию задач, обеспечивающих профессиональный и личностный рост.

Навык:

- критического анализа философских проблем современных гуманитарных наук и специальных дисциплин, и поиска альтернативных вариантов их решения;
- проектирования и осуществления комплексных исследований, в том числе междисциплинарных, на основе системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и

философии науки;

- анализа профессиональной деятельности с т.зр. нравственных норм и критериев;
- планирования и осуществления деятельности, обеспечивающей личностный и профессиональный рост.

Опыт деятельности:

- критического анализа и оценки современных научных достижений, а также генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;
- проведения комплексных исследований, в том числе междисциплинарных, на основе системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки;
- нравственной оценки профессиональной деятельности с точки зрения нравственных норм и критериев;
- реализации программы профессионального и личностного развития.

4. Содержание программы учебной дисциплины:

Основные изучаемые темы дисциплины:

- предмет и основные концепции современной философии науки;
- структура науки;
- методология научного познания;
- динамика науки;
- наука как социальный институт;
- наука в культуре современной цивилизации;
- научные традиции и научные революции;
- особенности современного этапа развития науки;
- становление науки;
- история европейской науки;
- философские проблемы гуманитарных наук;
- парадигмы современной культурологии.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, групповых дискуссий, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной формах.

6.Разработчик: д.филос.н., профессор, заведующий кафедрой философии и истории Отечества Поломошнов А.Ф.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины
«Культура речи»

1.Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень факультативных дисциплин основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-4, ОПК-7, ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

знания: специфики осуществления профессиональной коммуникации на государственном (русском) и иностранном языках, базовые технологии восприятия и воспроизведения информации на государственном или иностранном языке; современные технологии обучения в вузе; этапы риторической разработки речи; источники нахождения материала выступления; специфику работы оратора в разных типах аудиторий;

умения: применять различные виды и формы профессиональной коммуникации на государственном (русском) и иностранном языках в ходе педагогической и исследовательской деятельности; осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания; анализировать проблемную ситуацию; находить и формулировать тему, ставить цель речи; планировать публичное выступление с учетом разных факторов;

навык: владение коммуникативными навыками в процессе профессионального общения; владение технологией проектирования образовательного процесса на уровне высшего образования; навыками подбора материала для будущей речи; владение приемами привлечения и удержания внимания аудитории;

опыт деятельности: использует современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках с учетом собственного опыта; разрабатывает и осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам высшего образования, учитывая нюансы речевой культуры; осуществляет преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области, используя грамотно поставленную речь.

4. Содержание программы учебной дисциплины: 1. Публичная речь как часть культуры речевого общения; 2. Лингвистические средства передачи публичной речи; 3. Социо- и фоностилистические характеристики публичной речи; 4. Основы мастерства публичного выступления; 5. Виды и техники слушания. Риторическая теория и риторическая практика как отражение общих закономерностей речевого поведения в процессе общения; 6. Методики установления контактов. 7. Основы полемического мастерства.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Виды используемых инновационных форм: работа в группах, тесты, решение ситуационных задач, Case-study (метод конкретных ситуаций), кейс-метод, работа с интерактивной доской, метод проектов, метод презентаций, дискуссионный метод, деловые и ролевые игры, дидактическая игра, тренинги.

6. Разработчик: к.ф.н., доцент кафедры иностранных языков Островская К.З.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Математическое моделирование продуктов животного происхождения»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3.

В результате изучения дисциплины у аспирантов должны быть сформированы:

Знание:

- современных тенденций применения методов математического моделирования пищевых продуктов животного происхождения; основных направлений фундаментальных и прикладных научных исследований в области пищевых технологий;
- основных методов обработки и анализа экспериментальных данных при выполнении научных исследований;
- основных методов математического моделирования проектирования продуктов питания для разработки новых методов и их применения в самостоятельной научно-исследовательской деятельности, включая вопросы промышленной экологии и биотехнологий;
- прикладных математических моделей рецептур и функционально-технологических свойств пищевых продуктов для получения научных данных;
- современного программного обеспечения для проектирования новых рецептур, основных принципов составления алгоритма разработки технологий мясных, молочных и рыбных продуктов с

использованием микробиологических ферментных, а также биологически активных веществ и натуральных ингредиентов.

Умение:

- выбирать и применять при проведении фундаментальных и прикладных научных исследований методы математического моделирования с использованием современных информационных технологий;
- применять метод математического планирования эксперимента и обрабатывать экспериментальные данные для научных исследований и информационные технологии для публичного представления их результатов;
- применять методы математического моделирования с целью разработки новых или модифицированных методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- разрабатывать модели рецептур пищевых продуктов, технологических процессов на основе методов математического программирования; применять метод экспертных оценок при отборе факторов для построения математических моделей технологических процессов пищевых производств;
- разрабатывать математические модели рецептур и технологий продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов.

Навык:

- владеть навыками математического планирования научного эксперимента, обработки экспериментальных данных;
- владеть навыками публичного представления и обсуждения результатов выполненных научных исследований в области математического моделирования пищевых продуктов животного происхождения;
- использования методов математического моделирования и современных средств информационных технологий для разработки новых методов исследования в сфере биотехнологий.

Опыт деятельности:

- постановки и решения научно-исследовательских и профессиональных задач с использованием методов математического моделирования и использования соответствующей лабораторной и инструментальной базы;
- самостоятельно разрабатывать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов на основе математических моделей и информационных технологий.

4. Содержание программы учебной дисциплины

Роль математического моделирования в научных исследованиях и профессиональной деятельности. Основные понятия математического моделирования, формы представления и реализации моделей, методы моделирования. Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания. Алгоритмы расчета рецептур пищевых продуктов. Математическое планирование эксперимента для решения научных и производственных задач проектирования продуктов питания. Применение методов математического программирования в моделировании технологических процессов. Применение метода экспертных оценок при отборе факторов для построения математических моделей технологических процессов пищевых производств.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, групповых дискуссий, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной формах. Виды используемых инновационных форм: научная дискуссия; метод кейс-стади, деловая игра, круглый стол.

6. Разработчик: к.э.н., доцент кафедры естественнонаучных дисциплин Подгорская С.В.

АННОТАЦИЯ

**к рабочей программе учебной дисциплины
«Методика преподавания в высшей школе»**

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-5, ОПК-7, ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

знания: особенностей организации и планирования педагогической деятельности в соответствующей профессиональной области теоретических основ дидактики высшей школы по основным образовательным программам высшего образования; теоретических основ образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения;

умения: отбирать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения; анализировать учебно-воспитательные ситуации и применять адекватные образовательной ситуации способы построения взаимодействия преподаватель-студент по основным образовательным программам высшего образования; планировать и осуществлять преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области;

навык: использования образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения; работы педагога по основным образовательным программам высшего образования; реализации преподавательской деятельности на основе современных технологий обучения в соответствующей профессиональной области;

опыт деятельности: применяя на практике способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения; применяя на практике готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования; применяя на практике способность осуществлять планирование и организацию педагогической деятельности в соответствующей профессиональной области.

4. Содержание программы учебной дисциплины:

Становление высшего образования. Основы дидактики высшей школы. Профессиональная подготовка и деятельность преподавателя. Профессиональная подготовка и деятельность преподавателя.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной форме: «Дискуссия», «Кейс-метод» и др.

6. Разработчик: к.пед.наук, доцент кафедры экономики и менеджмента Т. Н. Чумакова.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Основы научных исследований»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части основной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-3, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7.

В результате изучения дисциплины у аспирантов должны быть сформированы: **знания:** работы российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач; современных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований; 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; лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных; образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения; комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов; преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования;

умения:

участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач; использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований; разрабатывать новые методы исследования и применять в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав; использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных; использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения; разрабатывать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов; вести преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования;

навык и опыт деятельности:

участия в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач; использования современных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований; разрабатывать новые методы исследования и применять их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности с учетом правил соблюдения авторских прав; использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных; использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения; разрабатывать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов; преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования.

4. Содержание программы учебной дисциплины:

1. Онтология диссертационного исследования, 2. Компоненты диссертационного исследования и актуальность исследования, 3. Структура диссертационной работы. Поиск информации, 4. Методы исследования. Научные новации и достижения, 5. Процедурная модель проектирования диссертационного исследования.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной форме: «Дискуссия», «Кейс-метод» и др.

6. Разработчик: д.т.н., профессор кафедры пищевых технологий, Крючкова В.В.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «Психология и педагогика»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, УК-5, УК-6, ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

знания: этических норм в профессиональной деятельности; задач собственного профессионального и личностного развития; образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения; комплексного методического обеспечения основных и дополнительных профессиональных образовательных программ; преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования; преподавательской деятельности в соответствующей профессиональной области;

умения: следовать этическим нормам в профессиональной деятельности; планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития; использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения; разрабатывать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ; вести преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования; осуществлять преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области;

навык: следовать этическим нормам в профессиональной деятельности; планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития; использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения; разрабатывать комплексное методическое обеспечение основных и дополнительных профессиональных образовательных программ; вести преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования; осуществлять преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области;

опыт деятельности: следовать этическим нормам в профессиональной деятельности; планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития; использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения; разрабатывать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ; вести преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования; осуществлять преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области;

4. Содержание программы учебной дисциплины: 1. Структура психики; 2. Психология личности; 3. Психология общения; 4. Социальная психология; 5. Воспитание, принципы, приемы и методы; 6. Организация педагогического процесса; 7. Педагогическая психология; 8. Образовательная системы России.

5. Образовательные технологии: Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, групповых дискуссий, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной форме. Виды используемых инновационных форм: работа в группах, тесты, решение ситуационных задач, Case-study (метод конкретных ситуаций), занятия с применением затрудняющих условий и т.д.

6. Разработчик: к.п.н, доцент кафедры экономики и менеджмента Е.С. Маслова.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01

Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень факультативных дисциплин основной профессиональной образовательной программы высшего образования

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-7, ПК -4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию и содержание образовательного процесса в основных образовательных программах высшего образования;
- способы осуществления преподавательской деятельности в соответствующей профессиональной области.

Умения:

- осуществлять преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования;
- осуществлять преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области.

Навыки:

- владением навыками и готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования;
- владением навыками и способностью осуществлять преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области.

Опыт деятельности:

- приобретать опыт деятельности, применяя на практике готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования;
- приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность осуществлять преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области.

4. Содержание программы учебной дисциплины:

Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия. Права инвалидов в гражданском, семейном, трудовом законодательствах. Правовые основы оказания медицинской помощи в РФ. Медико - социальная экспертиза. Законодательство о правах инвалидов. Профессиональная подготовка и трудоустройство инвалидов. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной форме: «Дискуссия», «Кейс-метод» и др.

6. Разработчик: к.п.н., доцент кафедры экономики и менеджмента Маслова Е.С.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и ходильных производств»

1.Общая характеристика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в перечень дисциплин вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4 ПК-1, ПК-2, ПК-3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

знания: организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований в сфере технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований; методологии разработки новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав; лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных при исследовании сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения; биохимических, микробиологических, физико-химических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; методологии разработки технологий мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов;

умение: организовывать и проводить фундаментальные и прикладные научные исследования в сфере мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований; разрабатывать новые методы исследования и применять их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав; использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных в разработке мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; исследовать состав и свойства мясного, молочного и рыбного сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей готовых продуктов; создавать технологии с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов и исследовать биохимические, микробиологические, физико-химические и реологические изменения в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов.

навык и опыт деятельности: организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований; разработки новых методов исследования и их применения в самостоятельной работе в сфере промышленной экологии и биотехнологий с соблюдением авторских прав; использования лабораторной и инструментальной базы в научных исследованиях по разработке технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; исследовать состав и свойства сырья, биохимические, микробиологические, физико-химические и реологические изменения в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; создавать технологии с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов.

4. Содержание программы учебной дисциплины:

Модуль 1. Технология мяса и мясных продуктов; **Модуль 2.** Технология молока и молочных продуктов; **Модуль 3.** Технология рыбы и рыбных продуктов; **Модуль 4.** Технология холодильных производств.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм обучения. Лекции проводятся в традиционной форме и с использованием элементов интерактивной деятельности (презентации). Лабораторные и практические занятия проводятся в традиционной и инновационной форме: «Дискуссия», «Кейс-метод» и др.

6. Разработчик: д.т.н наук, профессор кафедры пищевых технологий Крючкова В.В.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности преподавателя»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень аспирантуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. № 884.

Предназначена для обучающихся по очной форме обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина является обязательной дисциплиной базовой части основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-7, ПК -4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- теоретических основ адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности педагога по основным образовательным программам высшего образования;
- особенностей организации и планирования педагогической деятельности лицами с ограниченными возможностями здоровья в соответствующей профессиональной области.

Умения:

- оперировать основными терминами, понятиями и содержанием материала, принятыми в психолого-педагогической науке по основным образовательным программам высшего образования;
- планировать и осуществлять преподавательскую деятельность в соответствующей профессиональной области.

Навыки:

- адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности педагога по основным образовательным программам высшего образования;
- реализации преподавательской деятельности лицами с ограниченными возможностями здоровья в соответствующей профессиональной области.

Опыт деятельности:

- приобретать опыт деятельности, применяя на практике готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования;
- приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность осуществлять планирование и организацию педагогической деятельности в соответствующей профессиональной области.

4. Содержание программы учебной дисциплины: Теоретические основы адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности педагога в вузе. Профессиональное становление личности педагога с ограниченными возможностями здоровья. Сущность и структура педагогической деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья. Подготовка лиц с ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности педагога в системе высшего образования в соответствующей профессиональной области.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной и инновационной форме: «Дискуссия», «Кейс-метод» и др.

6. Разработчик: к.пед.наук, доцент кафедры экономики и менеджмента Т. Н. Чумакова.