

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Б1.Б.1 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(наименование дисциплины)

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык является частью базовой образовательной программы ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (Направленность 05.18.04 Технологии мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «30» июля 2014 г., регистрационный номер 884.

Предназначена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Иностранный язык»: «История и философия науки», «Психология и педагогика», «Основы научных исследований».

Дисциплина «Иностранный язык» является базовой для научно-исследовательской деятельности, прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика/педагогическая практика), подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена, подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук, представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации), освоения дисциплин «Информационные технологии в образовании», «Методика преподавания в высшей школе», «Культура речи».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Иностранный язык»:

Знания: - терминов, связанные с тематикой изученных разделов и соответствующими ситуациями профессионально-деловой и научной коммуникации; - межкультурных особенностей ведения научной деятельности; - правил коммуникативного поведения в ситуациях межкультурного научного общения; - требований к оформлению научных трудов, принятые в международной практике; - основных международных символы и обозначения; - требований к оформлению и ведению документации, принятые в профессионально-деловой и научной коммуникации; - правил коммуникативного поведения в ситуациях международного; профессионально-делового и научного общения; - основных методов научно-исследовательской деятельности; подходов к выполнению критического анализа и оценивания современных научных достижений, к генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях; - особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме при работе в российских и международных исследовательских коллективах; - методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; - стилистических особенностей представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках; - этических норм, применяемых в соответствующей области профессиональной деятельности.

Умения: - с уверенностью оперировать грамматикой, характерной для профессионального иностранного языка (в пределах программы); - читать оригинальную научную литературу в соответствующей отрасли знаний; - понимать информацию, различать главное и второстепенное, сущность и детали в текстах (устных и письменных) профессионально-делового и научного характера в рамках изученных тем; - переводить с иностранного языка на русский тексты профессионального характера; - извлекать информацию из текстов (письменных и устных) профессионально-делового и научного характера; - оформлять извлеченную из иностранной литературы информацию в виде перевода, аннотации; - оперировать изученными терминологическими единицами в речи; - осуществлять устную коммуникацию в монологической и диалогической форме научной направленности (доклад, сообщение, презентация, круглый стол); - использовать этикетные формы научно-профессионального общения; - порождать дискурс (монолог, диалог), используя коммуникативные стратегии, адекватные изученным профессионально-ориентированным ситуациям (телефонные переговоры, интервью, презентация и др.); - продуцировать письменные тексты изученных жанров; - четко и ясно излагать свою точку зрения по научной проблеме; - готовить и выступать с презентациями на заданные темы; -

вербализовывать символы, формулы, схемы и диаграммы; - производить различные логические операции (анализ, синтез, аргументирование, обобщение, вывод, комментирование); - понимать и оценивать чужую точку зрения, стремиться к сотрудничеству, выработке общей позиции в условиях различия взглядов и убеждений; - выделять и систематизировать основные идеи в научных текстах; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; - следовать нормам, принятым в научном общении при работе в российских и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научно-образовательных задач; - принимать решения и выстраивать линию профессионального поведения с учетом этических норм, принятых в соответствующей области профессиональной деятельности.

Навыки: - использования словарей, в том числе терминологических; - работы с письменными и устными текстами по научной проблематике; - владения основными формулами этикета при ведении диалога, научной дискуссии, при построении сообщения и т.д.; - навыки сбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования; навыками выбора методов и средств решения задач исследования; - владения иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников; - выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке; - навыки анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих при работе по решению научных и научно-образовательных задач в российских или международных исследовательских коллективах; - владение различными типами коммуникаций при осуществлении работы в российских и международных коллективах по решению научных и научно-образовательных задач; - навыки анализа научных текстов на государственном и иностранном языках; - навыки критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; - владения различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках; - навыки организации работы исследовательского и педагогического коллектива на основе соблюдения принципов профессиональной этики

Опыт деятельности: - обработка большого объема иноязычной информации с целью подготовки презентации; - 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *универсальных* компетенций: УК-1, УК-3, УК-4, УК-5.

4. Содержание программы учебной дисциплины:

Грамматические, лексические и синтаксические особенности перевода научной литературы; поиск и осмысление информации на иностранном языке, деловая коммуникация в профессиональной сфере и научной среде, устные и письменные контакты, говорение и аудирование, подготовка и защита презентации, перевод научной статьи по теме исследования, сдача кандидатского экзамена.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме традиционных информационных лекций (18 часов). Практические занятия проводятся в традиционной форме (24 часа) и инновационной форме (28 часов). Виды используемых инновационных форм: работа в группах, решение ситуационных задач, Case-study (метод конкретных ситуаций), работа с интерактивной доской, метод проектов, метод презентаций, дискуссионный метод, деловые и ролевые игры, дидактическая игра, тренинги.

6. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

7. Форма контроля: согласно утвержденному учебному плану (2014 г.):

1,2 семестры – зачет, 3 семестр – кандидатский экзамен;

согласно утвержденному учебному плану (2015 г.):

2, 3 семестры – зачет, 4 семестр – кандидатский экзамен;

Согласно утвержденному плану (2016 г):

2,3 семестры – зачет, 4 семестр – кандидатский экзамен.

8. Разработчик: зав. кафедрой «Иностранные языки», к. филол.н., доцент К.З. Островская

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Б1.Б.2 ИСТОРИЯ И ФИЛОСОФИЯ НАУКИ
(наименование дисциплины)

Рабочая программа учебной дисциплины история и философия науки является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (Направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «30» июля 2014 г. регистрационный номер 884. Предназначена для очной формы обучения.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП:

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «История и философия науки»: «Основы научных исследований». Дисциплина «история и философия науки» является базовой для дисциплин: «Психология и педагогика», «Иностранный язык», «Методика преподавания в высшей школе», «Культура речи».

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «История и философия науки»:

Знания: Методы современной науки; Основные концепции современной философии науки; Исторические этапы развития науки; Закономерности научного познания; Социология науки; Структура научного знания; Философские проблемы современных естественных наук; Философские проблемы современных сельскохозяйственных наук.

Умения: Использовать в познавательной деятельности научные методы и приемы; Разбираться в сущности философских аспектов специальных дисциплин; Грамотно формулировать методологические проблемы специальных дисциплин и находить их решения; Формулировать методологические основы диссертационного исследования; Ориентироваться в основных концепциях современного естествознания; Критически анализировать философские аспекты диссертационного исследования.

Навык: Исследовательской работы на основе современных научных методов познания.

Опыт деятельности: Написание реферата по истории специальной дисциплины; Составление аналитического обзора существующих в литературе методологических подходов по теме диссертационного исследования.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *универсальных* компетенций: УК-1, УК-2, УК-5, УК-6.

4.Содержание программы учебной дисциплины:

Философия науки, История науки, Философские основы естествознания, Философские проблемы естествознания, Философские проблемы сельскохозяйственных наук, Философские проблемы биологических наук.

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 форме (16 часов) и инновационной форме (18 часов). Виды используемых инновационных форм: «Мозговой штурм» (атака), работа в группах, тесты, решение ситуационных задач, Case-study (метод конкретных ситуаций).

6.Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

7.Форма контроля: 1 семестр – зачет, 2 семестр – экзамен.

Разработчик: профессор Поломошнов А.Ф.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Б1.В.ОД.1 ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА
(наименование дисциплины)

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология и педагогика» является частью образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность программы 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «30» июля 2014 г. регистрационный номер 884.

Предназначена для очной формы обучения.

1. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Психология и педагогика» относится к вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)», является дисциплиной по выбору для освоения обучающимися, и направлена на подготовку к сдаче зачета для направленности 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины: «История и философия науки», является общим теоретическим и методологическим основанием практически для всех последующих дисциплин, входящих в ОП направленности 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств и служит основой для прохождения педагогической практики, ведения научно-исследовательской и педагогической деятельности.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Психология и педагогика»:

Знания: принципы и закономерности становления личности; сущность, принципы, формы и методы организации различных направлений воспитания и самовоспитания; задачи, дидактики высшей школы; организационные формы образовательного процесса в высшей школе; основные формы контроля и оценки учебной деятельности и ее результатов.

Умения: анализировать учебно-воспитательные ситуации; применять основные принципы организации обучения и воспитания; выбирать и применять адекватные образовательной ситуации способы построения взаимодействия преподаватель-обучающийся.

Навык: исследовательской работы на основе современных научных методов познания

Опыт деятельности: использования методов диагностики личностных качеств аспиранта и его обученности; реализации способов планирования и организации научно-педагогического эксперимента; развития собственной профессиональной компетентности.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

- *общепрофессиональных* компетенций: ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7

- *универсальных* компетенций: УК-5, УК-6

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Становление высшего образования. Образование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Нормативно-правовое обеспечение образования. Основы дидактики высшей школы. Организация обучения, формы и виды учебных занятий. Разработка учебного курса по дисциплине. Организация педагогического контроля в высшей школе. Управление познавательными процессами и учебными мотивами студентов.

4. 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 форме (22 часов) и инновационной форме (10 часов). Виды используемых инновационных форм: работа в группах, тесты, решение ситуационных задач, Case-study (метод конкретных ситуаций), занятия с применением затрудняющих условий и т.д.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля: 3 семестр – зачет.

Разработчик: доцент, к. психол. наук, Е.С. Маслова

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Б1. В.ОД.2 ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

(наименование дисциплины)

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы научных исследований» является частью образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (Направленность 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. регистрационный номер 884. Предназначена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины: «История и философия науки», «Психология и педагогика». Дисциплина «Основы научных исследований» служит базовой для дисциплин: «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов», «Математическое моделирование продуктов животного происхождения», «Биотехнология молочных продуктов с использованием основных компонентов», «Методика преподавания в высшей школе», «Научно-исследовательская деятельность», Научно-исследовательская практика», «Подготовка научно-квалификационной работы на соискание ученой степени кандидата наук».

7. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Основы научных исследований»:

знания: организации научных исследований в Российской Федерации и за рубежом; системы подготовки научных кадров; признаков диссертационного исследования (ДИ) и выбора темы диссертации; методологии диссертационного исследования и подготовки диссертационной работы; процедуры предварительного рассмотрения диссертации диссертационным советом; **умения:** использовать методы научного исследования и творчества при решении научных задач и создании инновационных разработок; формулировать и представлять результаты научного исследования; **навык:** владения методами научного исследования и приемами научно-технического творчества; формулирования основных компонентов диссертационного исследования и изложения диссертации; **опыт деятельности:** применение современных методов сбора и представления данных для использования в образовательном процессе; изложение основ научного (диссертационного) исследования и методологии научно-технического творчества.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-1; УК-2; УК-34; УК 4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3.

8. Содержание программы учебной дисциплины:

Онтология диссертационного исследования; компоненты и актуальность диссертационного исследования; структура диссертационной работы; поиск информации; методы исследования; научные новации и достижения; процедурная модель проектирования диссертационного исследования; процедура рассмотрения диссертации диссертационным советом.

9. 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 форме (22 часа) и инновационной форме (10 часов). Виды используемых инновационных форм: тесты, «Мозговой штурм» (атака), работа в группах, решение ситуационных задач, мастер-классы на предприятиях и в НИИ.

10. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

11. Форма контроля: 1 семестр – зачет.

Разработчик: профессор Крючкова В.В.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Б1.В.ОД.3 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ И РЫБНЫХ
ПРОДУКТОВ

Рабочая программа учебной дисциплины Технология мясных, молочных и рыбных продуктов является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (Направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «30» июля 2014 г. регистрационный номер 884. Предназначена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов»: «Биотехнология молока и молочных продуктов на основе основных компонентов», «Основы научных исследований».

Дисциплина «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов» является базовой для сдачи кандидатского экзамена.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов»: **знание:** проблем и перспектив развития отрасли; технологии мясных, молочных и рыбных продуктов, биохимические особенности их производства; организации входного контроля качества сырья и материалов; производственного контроля биотехнологических процессов и контроля качества готовой продукции; методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного, молочного и рыбного сырья; принципов биохимических процессов, протекающих при производстве мясных, молочных и рыбных продуктов; требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции; **умения:** самостоятельно проводить материальные расчеты и выбирать рациональные условия проведения технологических процессов; определять основные характеристики, состав и свойства пищевых продуктов; использовать современные методы контроля сырья и готовой продукции; ориентироваться в выборе методов исследования и уметь интерпретировать полученные результаты; **навыки:** работы в лаборатории, владения методами контроля качества сырья и готовой продукции; владения статистическими методами обработки экспериментальных данных; **опыт деятельности:** в определении способов и доз вносимых функциональных ингредиентов и их корректировка; в проведении контроля качества инновационных продуктов из мясного, молочного и рыбного сырья.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *обще*профессиональных компетенций: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4 и *про*фессиональных компетенций: ПК-1, ПК-2, ПК-3.

4. Содержание программы учебной дисциплины:

Технология мяса и мясных продуктов, технология молока и молочных продуктов, технология рыбы и рыбных продуктов, холодильное производство пищевых продуктов.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных и традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной (100 часов) и инновационной формах (36 часов). Виды используемых инновационных форм: «Мозговой штурм» (атака), работа в группах, тесты, решение ситуационных задач, мастер-классы.

6. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетные единицы.

7. Форма контроля: 2, 3, 4, 5 семестры – зачет, 5 семестр – экзамен.

Разработчик: профессор Крючкова В.В.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

Б1. В.ДВ.1.1 МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Математическое моделирование продуктов животного происхождения» является частью образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (Направленность: 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. регистрационный номер 884.

Предназначена для очной формы обучения.

1. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Математическое моделирование продуктов животного происхождения» относится к вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)», является дисциплиной по выбору для освоения обучающимися, и направлена на подготовку к сдаче зачета для направленности 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств».

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Основы научных исследований», «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов», входящих в ОП направленности 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств», служит инструментальной базой для ведения научно-исследовательской работы и педагогической деятельности.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Математическое моделирование продуктов животного происхождения»:

Знание:

- основных понятий и методов математического моделирования, применяемых при проектировании продуктов питания животного происхождения;
- основных математических моделей проектирования пищевых продуктов животного происхождения;
- методов статистической обработки экспериментальных данных;
- методики проведения полного факторного эксперимента.

Умение:

- составлять математические модели типовых профессиональных задач и определять способы их решений
- применять основные методы математического моделирования при решении задач в научной и профессиональной деятельности;
- выполнять результатов математического моделирования и интерпретировать их в терминах профессиональной области;
- планировать физические эксперименты и обрабатывать экспериментальные данные.

Навык:

- разработки математических моделей производственных и научных задач профессиональной сферы и применения методов их решения.

Опыт деятельности:

- использование современных компьютерных технологий для решения математических моделей научно-исследовательских и производственных задач профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

- *общеобразовательных*: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4;

- *профессиональных*: ПК-3.

3. 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.

4. 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 форме (18 часов) и инновационной форме (10 часов). Виды используемых инновационных форм: «Мозговой штурм» (атака), работа в группах, решение производственных задач, компьютерное моделирование.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля: 5 семестр – зачет.

Разработчик: доцент С.В. Подгорская.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Б1-В-ДВ.1.2 БИОТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ

Рабочая программа учебной дисциплины «Биотехнология молочных продуктов с использованием основных компонентов» является частью образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (Направленность: 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. регистрационный номер 884.

Предназначена для очной формы обучения.

1. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Биотехнология молочных продуктов с использованием основных компонентов» относится к вариативной части блока 1 – «Дисциплины по выбору», является дисциплиной по выбору и направлена на подготовку к сдаче зачета по направленности 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств».

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Основы научных исследований», является общим теоретическим и методологическим основанием практически для всех дисциплин, входящих в ОПОП специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств» и служит основой для научно-исследовательской работы, педагогической практики и ведения педагогической деятельности.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Биотехнология молочных продуктов с использованием основных компонентов»:

Знание

теоретические и прикладные аспекты разработки инновационных технологий пищевых продуктов и биологических активных добавок с использованием основных компонентов молочного сырья;

принципы организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований в области мембранного фракционирования молочного сырья, получения продуктов на основе молочного жира, лактозы белков и минерального комплекса молочного сырья.

Умение

реализовать фундаментальные и прикладные научные исследования в области технологии продуктов на основе компонентов молочного сырья;

использовать лабораторную и инструментальную базу для реализации исследований процессов мембранного фракционирования молочного сырья, получения продуктов на основе компонентов молочного сырья;

разрабатывать инновационные технологии производства продуктов питания с использованием молочного жира, лактозы белков и минерального комплекса молочного сырья.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

- - *общепрофессиональных*: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6.

- *профессиональные*: ПК-1; ПК-2; ПК-3.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Характеристика продуцентов и технологические особенности получения препаратов лактазы (β -галактозидазы) из культур дрожжей, бактерий и мицелиальных грибов. Производство протеолитических и липолитических ферментных препаратов из сырья животного и микробиологического происхождения. Применение гидролитических ферментных препаратов в различных отраслях пищевой промышленности (молочной, мясной, пивоваренной и др.).

Требования к молочнокислым микроорганизмам и бифидобактериям, предъявляемые при производстве продуктов функционального питания. Характеристика питательных сред, используемых для лабораторного и производственного культивирования пробиотических микроорганизмов. Технологические особенности культивирования лактобацилл и бифидобактерий на лактозосодержащих средах. Методы биотрансформации углеводов и аминокислот. Биотехнологические способы получения продуктов гидролиза крахмала, глюкозо-фруктозных и

глюкозо-галактозных сиропов. Применение биотрансформирующих культур микроорганизмов при производстве интенсивных подсластителей.

4. 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 форме (18 часов) и инновационной форме (10 часов). Виды используемых инновационных форм: «Мозговой штурм» (атака), работа в группах, решение ситуационных задач.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля: 5 семестр – зачет.

Разработчик: доцент Енальева Л.В.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.2.1 МЕТОДИКА ПРЕПОДАВАНИЯ В ВЫСШЕЙ ШКОЛЕ

(наименование дисциплины)

Рабочая программа учебной дисциплины «Методика преподавания в высшей школе» является частью образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (направленность Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «30» июля 2014 г. регистрационный номер 884.

Предназначена для очной формы обучения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Методика преподавания в высшей школе» относится к вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)», является дисциплиной по выбору для освоения обучающимися, и направлена на подготовку к сдаче зачета для направленности 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств. Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Психология и педагогика», является общим теоретическим и методологическим основанием практически для всех последующих дисциплин, входящих в ОП направленности 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств и служит основой для прохождения педагогической практики, ведения научно-исследовательской и педагогической деятельности.

12. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Методика преподавания в высшей школе»:

Знания: цели и задачи, принципы дидактики высшей школы; организационные формы образовательного процесса в высшей школе; основные формы контроля и оценки учебной деятельности и ее результатов; сущность, принципы, формы и методы организации различных направлений воспитания и самовоспитания; закономерности становления личности.

Умения: анализировать учебно-воспитательные ситуации; применять основные принципы организации обучения и воспитания; выбирать и применять адекватные образовательной ситуации способы построения взаимодействия преподаватель-студент.

Навыки: исследовательской работы на основе современных научных методов познания

Опыт деятельности: использования методов диагностики личностных качеств студента и его обученности; реализации способов планирования и организации научно-педагогического эксперимента; развития собственной профессиональной компетентности.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

- *обще*профессиональных компетенций: ОПК-5, ОПК-7.
- *универсальных* компетенций: УК-3, УК-5, УК-6.

13. Содержание программы учебной дисциплины:

Становление высшего образования. Образование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Нормативно-правовое обеспечение образования. Основы дидактики высшей школы. Организация обучения, формы и виды учебных занятий. Разработка учебного курса по дисциплине. Организация педагогического контроля в высшей школе. Управление познавательными процессами и учебными мотивами студентов.

14. 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 форме (8 часов) и инновационной форме (10 часов). Виды используемых инновационных форм: работа в группах, тесты, решение ситуационных задач, Case-study (метод конкретных ситуаций), занятия с применением затрудняющих условий и т.д.

15. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

16. Форма контроля: 4 семестр – зачет.

Разработчик: доцент Т.Н.Чумакова

АННОТАЦИЯ к рабочей программе учебной дисциплины

Б1. В.ДВ.2.2 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБРАЗОВАНИИ (наименование дисциплины)

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в образовании» является частью образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (Направленность: 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств), разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 г. регистрационный номер 884.

Предназначена для очной формы обучения.

4. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Информационные технологии в образовании» относится к вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)», является дисциплиной по выбору для освоения обучающимися, и направлена на подготовку к сдаче зачета для направленности 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Информатика», «Информационные технологии», «Психология и педагогика», является общим теоретическим и методологическим основанием практически для всех последующих дисциплин, входящих в ОП направленности 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств и служит основой для прохождения педагогической практики, ведения научно-исследовательской и педагогической деятельности.

17. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Информационные технологии в образовании»:

Знание:

- современных компьютерных технологий, применяемых в образовательном процессе;
- тенденций и основных направлений развития современных информационных технологий, их использование в образовании;
- основных информационных технологий, используемых для работы с информацией в образовательной деятельности;
- современных приемов и методов использования средств информационных и телекоммуникационных технологий при проведении научно-педагогического исследования, разного рода занятий, в различных видах учебной и воспитательной деятельности.

Умение:

- самостоятельно использовать современные компьютерные технологии для решения научно-исследовательских и педагогических задач профессиональной деятельности;
- использовать интернет-технологии для работы с информацией в глобальных компьютерных сетях;
- использовать средства подготовки тестовых измерительных материалов и применять при аттестации знаний учащихся;
- использовать современные средства хранения и защиты электронной информации;
- проектировать образовательный процесс с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

Навык:

- создание инновационных образовательных ресурсов при помощи информационных технологий.

Опыт деятельности:

- применение современных методов сбора и представления данных для использования в образовательном процессе;
- использование компьютерных технологий подготовки и проведения научных презентаций (докладов, сообщений и т.п.).

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

- *универсальных*: УК-3.

- *общепрофессиональных*: ОПК-2, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7.

18. Содержание программы учебной дисциплины:

Новая парадигма образования – информатизация образования, Информационные технологии обучения и контроля, Проектирование электронных учебных ресурсов, Компьютерные технологии дистанционного обучения, Образование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

19. 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 форме (8 часов) и инновационной форме (10 часов). Виды используемых инновационных форм: «Мозговой штурм» (атака), работа в группах, решение ситуационных задач.

20. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

21. Форма контроля: 4 семестр – зачет.

Разработчик: доцент С.В. Подгорская.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
ФТД.1 «Культура речи»

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура речи» является частью базовой образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность программы 05.18.04 Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств; разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «30» июля 2014 г. регистрационный номер 884.

Предназначена для очной формы обучения.

2. Содержание дисциплины служит основой для освоения и таких элементов программы как научно-исследовательская деятельность, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика) и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Культура речи»:

- **знание** литературных (грамматические и неграмматические) норм современного русского языка, коммуникативных качеств речи, языковые и стилевые особенности функциональных стилей; развитие навыков культуры речи и делового общения; повышение коммуникативной компетентности.

- **умение** анализировать и редактировать текст с точки зрения его соответствия требованиям нормы и коммуникативной ситуации; создавать связный текст различных функциональных стилей и предъявлять его публично; тренировать навыки грамотной письменной речи; выступать перед публикой, эффективно решать конфликты, проводить переговоры;

- **навыки** организации своей речевой деятельности языковыми средствами и способами, адекватными ситуации общения; говорить и писать правильно, т.е. с соблюдением всех норм современного русского литературного языка; анализировать и оценивать степень эффективности общения; определять причины коммуникативных удач и неудач; продуцировать тексты конкретных речевых жанров; развитие гибкости в выборе оптимальной стратегии и тактики поведения в различных ситуациях для достижения целей коммерческих и некоммерческих организаций и персональных целей.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *общепрофессиональных* компетенций: ОПК – 2, ОПК-7.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *универсальных* компетенций: УК-4, УК-5, УК-6.

4. Содержание программы учебной дисциплины:

Публичная речь как часть культуры речевого общения, лингвистические средства передачи публичной речи, социо- и фоностилистические характеристики публичной речи, основы мастерства публичного выступления, вопросно-ответная форма речевой коммуникации, основы полемического мастерства, деловое общение

5. Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме традиционных информационных лекций (14 часов). Практические занятия проводятся в традиционной форме (14 часа). 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. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы и 72 часа.

7.Форма контроля: 5 семестр-зачет.

8. Разработчик: ст. препод. каф. иностранных языков Донской ГАУ Медведева Э.М.