

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

«ПРИНЯТО»

на заседании Ученого совета
Протокол № 12 от «31» мая 2016 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор А.И. Клименко
«31» мая 2016 г.

Регистрационный номер ОП-А-127

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре

Направление подготовки

19.06.01 Промышленная экология и биотехнология

Направленность (профиль) программы

Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Квалификация

Исследователь. Преподаватель-исследователь

Форма обучения

очная

Срок обучения - 4 года

п. Персиановский 2016

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Образовательная программа высшего образования – программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (далее программа аспирантуры) по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, направленность программы: 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, реализуемая Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донской государственной аграрный университет» представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный Университетом в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования от 30 июля 2014 г. № 884.

Образовательная программа аспирантуры представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, программ практик, оценочных средств, методических материалов.

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования, уровень высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации. Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «30» июля 2014 г. № 884 (с изменениями и дополнениями от 30 апреля 2015 г.);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктура), утвержденный приказом Минобрнауки России от 19 ноября 2013 г. № 1259;

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;

Направленность программы: программа направлена на подготовку выпускника к решению следующих профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ОП ВО аспирантуры и видами профессиональной деятельности:

научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии;

преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы: 240 зачетных единиц (далее з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы аспирантуры с использованием сетевой формы, реализации программы аспирантуры по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении.

Объем программы аспирантуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е. Объем программы аспирантуры в заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 45 з.е. Объем программы аспирантуры при обучении по индивидуальному плану составляет не более 75 з.е. за один учебный год.

Сроки получения образования:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года;

- в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 5 лет;

- при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, срок обучения устанавливается приказом по университету, но не может превышать срок получения образования, установленный для соответствующей формы обучения. Исключение составляет срок обучения по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья, который может быть продлен не более чем на один учебный год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

Содержание программы: программа включает блоки: Блок 1 «Дисциплины (модули)», Блок 2 «Практики», блок 3 «Научные исследования», Блок 4 «Государственная итоговая аттестация» и «Факультативы». Блок 1 «Дисциплины (модули)», составлен из дисциплин, направленных на подготовку к сдаче кандидатских экзаменов: «История и философия науки», «Иностранный язык», «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов», «Математическое моделирование продуктов животного происхождения», «Биотехнология молочных продуктов с использованием основных компонентов», а так же дисциплин, направленных на подготовку к преподавательской деятельности: «Психология и педагогика», «Основы научных исследований», «Методика преподавания в высшей школе», «Информационные технологии в образовании». Элективные дисциплины направлены на углубление и расширение общепрофессиональных и профессиональных компетенций аспирантов. В блок 2 «Практики» входит «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)» и «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)». В блок 3 «Научные исследования» входят научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание учёной степени кандидата наук. В блок 4 «Государственная итоговая аттестация» входят подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, а также представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации). На государственном экзамене проверяется готовность выпускника к преподавательской деятельности в высшей школе. В «Факультативы» входит дисциплина «Культура речи».

Развернутое содержание программы представлено в учебном плане, календарном учебном графике, рабочих программах дисциплин, практик, научно-исследовательской работы, государственной итоговой аттестации.

Планируемые результаты освоения образовательной программы

Универсальные компетенции: – способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1); способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки (УК-2); готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3); готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках (УК-4); способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5); способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6).

Общепрофессиональные компетенции: - способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1); способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2); способностью

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

Профессиональные компетенции - готовность к исследованию состава и свойств сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения (ПК-1); способность к исследованию биохимических, микробиологических, физико-химических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов (ПК-2); способность создавать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических ферментных, а также биологически активных веществ и натуральных ингредиентов (ПК-3).

Организационно-педагогические условия

Язык образования: русский.

Возможности реализации индивидуальной образовательной траектории при освоении программы. При реализации программы аспирантуры ФГБОУ ВО Донской ГАУ обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных, избираемых в обязательном порядке дисциплин (модулей), посещения открытых лекций приглашенных преподавателей и ученых. В случаях освоения образовательной программы аспирантуры обучающимися с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО Донской ГАУ включает в программу аспирантуры специализированные адаптационные дисциплины (модули) с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Аспиранту предоставляется возможность выбора темы научно-исследовательской работы с учетом направленности программы аспирантуры и основных направлений научно-исследовательской деятельности университета. Обучающимся, которые имеют диплом об окончании аспирантуры и (или) диплом кандидата наук, и (или) диплом доктора наук, и (или) обучаются по иной программе аспирантуры, и (или) имеют способности, и (или) уровень развития, позволяющие освоить программу аспирантуры в более короткий срок по сравнению со сроком, установленным в соответствии с образовательным стандартом, по решению ФГБОУ ВО Донской ГАУ разрешается ускоренное обучение по индивидуальному учебному плану. Решение об ускоренном обучении аспиранта принимается на основании его личного заявления. Возможно зачисление экстернов.

Виды и базы практик: с учетом тематики научно-квалификационной работы аспирант может выбрать соответствующую базу для прохождения научно-исследовательской практики или проходить ее в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Донского ГАУ. Педагогическая практика является стационарной.

Выпускающая кафедра: пищевых технологий.

Общая характеристика кадрового состава: к реализации программы аспирантуры привлечены 98,9-100 % преподавателей с учеными степенями. Научное руководство аспирантами и соискателями осуществляют: кандидат техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Енальева Л.В., доктор техн. наук, профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы Крючкова В.В..

Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу аспирантуры, включает:

- изучение химического состава и технологических свойств сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения;
- разработка принципов переработки основного и побочного сырья животного происхождения и создание технологий производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов, в том числе для детского, здорового и специального питания;
- изучение органолептических, физико-химических, биохимических, микробиологических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов;
- разработка технологии пищевых добавок и продуктов с использованием мясного, молочного и рыбного сырья;
- выявление, анализ, оценка и мониторинг физических, химических и биологических опасных факторов, разработка способов и методов стабилизации, контроля и управления характеристиками качества и безопасности сырья, пищевой и кормовой продукции на всех этапах ее производства и потребления;
- создание технологий мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биологически активных и функциональных веществ.
- разработка способов увеличения продолжительности хранения мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием новых методов и природных антиоксидантов.
- разработка способов обеспечения единой холодильной цепи при производстве мясной, молочной и рыбной продукции; технологий холодильной обработки, в том числе криогенными методами, холодильного хранения и транспортировки пищевых продуктов.
- разработка научно-технической документации и технологических регламентов на производство биотехнологической продукции;
- реализация биотехнологических процессов и производств в соответствии с соблюдением законодательных и нормативных национальных и международных актов;
- организация и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции;
- решение комплексных задач в области охраны окружающей среды, направленных на обеспечение рационального использования природных ресурсов и охрану объектов окружающей среды;
- разработка научных основ, создание и внедрение энерго- и ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий в производствах основных веществ и пищевых продуктов;
- обеспечение экологической безопасности промышленных производств и объектов;
- педагогическая деятельность в учреждениях системы высшего и среднего профессионального образования.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- микроорганизмы заквасок, клеточные культуры животных и растений, вирусы, ферменты, биологически активные химические вещества;
- приборы и оборудование для исследования свойств используемых микроорганизмов, клеточных культур, получаемых путем биосинтеза веществ, получаемых в лабораторных и промышленных условиях;
- биомассы, установки и оборудование для проведения биотехнологических процессов;
- средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- регламенты на производство продуктов биотехнологии, международные стандарты;
- природные, антропогенные, природно-хозяйственные, эколого-экономические, производственные, социальные, общественные территориальные системы и структуры на глобальном, национальном, региональном и локальном уровнях;
- государственное планирование, контроль, мониторинг, экспертиза экологических составляющих всех форм хозяйственной деятельности;
- программы устойчивого развития на всех уровнях, а также образование, просвещение и здоровье населения;
- методы и средства оценки состояния окружающей среды и защиты ее от антропогенного воздействия.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу аспирантуры:

- научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии;
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования.

Заведующий кафедрой
Пищевых технологий, канд. с.-х.
наук, доцент

П.С. Кобыляцкий

Начальник методического отдела

Н.Ф. Илларионова