

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«История и философия науки»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

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

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: 1. Предмет и основные концепции современной философии науки. 2. Наука в культуре современной цивилизации. 3. Возникновение науки и основные стадии ее исторической эволюции. 4. Становление рационально-теоретической формы познания и первые научные программы. 5. Наука в средневековой культуре. 6. Становление и формирование европейского идеала научности в Новое время. 7. Формирование постнеклассической эпистемологии в культуре современного общества. 8. Структура научного знания. 9. Динамика науки как процесс порождения нового знания. 10. Научные традиции и научные революции. Типы научной рациональности. 11. Особенности современного этапа развития науки. Перспективы научно-технического прогресса. 12. Наука как социальный институт. 13. Философские проблемы социально-гуманитарных наук.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- методы научно-исследовательской деятельности,
- основные концепции современной философии науки,
- основные стадии эволюции науки, функции и основания научной картины мира,
- содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда,
- правовые основы преподавательской деятельности в системе высшего образования.

уметь:

- использовать положения и категории философии науки для анализа и оценивания различных фактов и явлений,
- формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей,
- осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания.

владеть:

- навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в том числе междисциплинарного характера, возникающих в науке на современном этапе ее развития,
- способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития,
- технологией проектирования образовательного процесса на уровне высшего образования.

5. Форма контроля: экзамен.

6. Разработчик: д.филос.н., проф. Цораев З.У.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

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

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

• **3. Содержание дисциплины:** 1. The Indefinite Simple Forms. Degrees of Comparison of the Adjectives. 2. Degrees of Comparison of the Adverb. The Continuous Forms. 3. The Present Perfect Tense. The Possessive Case. 4. The Perfect Continuous Forms. The Indefinite Article. 5. The Future Indefinite Tense. Conditional Sentences. 6. The Passive Voice. The Sequence of Tenses. 7. Modal Verbs. Direct and Indirect Speech. 8. The Subjunctive Mood. The Definite Article. 9. Extended Sentences. The Infinitive. 10. Complex Sentences. Complex Constructions with the Infinitive. 11. The Participle. Demonstrative Pronouns. 12. Complex Constructions with the Gerund. 13. Complex Constructions with the Participle.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- основные фонетические, лексические и грамматические явления изучаемого иностранного языка, позволяющие использовать его как средство личностной коммуникации;
- наиболее употребительную лексику общего языка для успешной бытовой коммуникации;
- понятийный аппарат отрасли по направлению подготовки **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии** – терминологическую лексику отрасли научной специализации;

уметь:

- понимать и использовать языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на английском языке: свободно вести беседу на общеполитические и бытовые темы; вести успешную профессиональную коммуникацию.
- использовать на практике приобретенные в процессе углубления знаний английского языка умения и навыки, в том числе определенные приемы умственного труда:

владеть:

- навыками свободного чтения оригинальной литературы на иностранном языке в соответствующей отрасли знаний;
- навыками практического анализа логики рассуждений на английском языке;
- навыками критического восприятия информации на английском языке.

иметь опыт:

- оформления извлеченной из иностранных источников информации в виде перевода или резюме;
- написания научного сообщения, доклада, тезисов на иностранном языке на темы, связанные с научной работой аспиранта;
- ведения беседы по специальности.

5. Форма контроля: экзамен.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

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

2. Объем дисциплины: 5 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: 1. Введение в биотехнологию. 2. Питательные среды и сырье, используемые в биотехнологии. 3. Биотехнологические особенности культивирования микроорганизмов. 4. Биотехнология пищевых продуктов и напитков. 5. Биотехнология продуктов животного происхождения. 6. Биологически активные вещества в пищевой промышленности. 7. Применение биологически активных веществ в пищевой промышленности.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- основные области применения современной биотехнологии;
- питательные среды и сырье, используемые в биотехнологии;
- механизм образования вкусовых и ароматических веществ при производстве продуктов питания;
- основные классы пищевых добавок, ферментов, продуктов микробного синтеза;
- основные требования, предъявляемые к перечисленным веществам, используемых в различных отраслях промышленности таких, как сельское хозяйство, экологическая обработка отходов производства, пищевая промышленность.

уметь:

- использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по применению тех или иных пищевых и биологически активных добавок с целью придания продуктам питания необходимых органолептических и физико-химических свойств;
- использовать пищевые добавки в производстве продуктов лечебно-профилактического, специального и функционального назначения.

иметь представление:

- о биотехнологическом и биогенном потенциале растительного и животного сырья;
- о ферментных системах и их роли в формировании свойств сырья;
- о методах исследования и контроля продуктов микробного синтеза.

обладать навыками:

- практической работы, связанной с получением продуктов, образовавшихся в ходе различных биотехнологических систем.

5. Форма контроля: экзамен.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Педагогика высшей школы»

1. Место дисциплины в структуре ООП. Дисциплина «Педагогика высшей школы» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.02.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: 1. Педагогика, как наука. 2. История развития педагогики. 3. Принципы развития высшей школы в современной России. 4. Особенности образовательного процесса в вузе. 5. Лекции в системе вузовского образования. 6. Практические занятия в системе вузовского образования. 7. Основные направления оценки социально–профессиональной компетентности. 8. Психология профессионального образования. 9. Субъективный опыт человека и объективизированный опыт человечества. 10. Преподаватель как организатор образовательного процесса. 11. Педагогическое общение. 12. Авторитет педагога. 13. Работа куратора. 14. Учащийся и студент как субъект учебной деятельности и самообразования.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- особенности организации учебного процесса в высших учебных заведениях РФ;
- современные тенденции в образовании;
- принципы организации педагогической деятельности;

уметь:

- выполнять функции ассистента в организации преподавательской деятельности по профилю образования; планировать и организовывать учебно-методическую работу; применять знания магистра-международника в педагогической деятельности;

владеть (демонстрировать навыки и опыт деятельности):

- владение навыками работы с аудиторией, в том числе зарубежной;
- владение навыками организации и планирования собственной профессиональной и трудовой деятельности с учетом международной практики;
- владение методикой проведения занятий в студенческой аудитории, доходчиво и убедительно излагать учебный материал, вести диалог и использовать новейшие педагогические технологии.

5. Форма контроля: зачет.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«История и методология технических наук»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

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

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: 1. Предмет и основные положения истории и методологии технических наук. 2. Естественные и технические науки. 3. Техника и технологии. 4. Социальная оценка техники. 5. Биохимические технологии. 6. Современные методы сбора научной информации и проведения научных исследований в области биотехнологии.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- основы истории науки;
- тенденции и перспективы развития биотехнологии, а также смежных областей науки и техники; передовой отечественный и зарубежный научный опыт в профессиональной сфере деятельности;
- основные закономерности развития науки, в том числе в области биотехнологии.

уметь:

- предлагать новые области научных исследований и разработок, новые методологические подходы к решению задач в профессиональной сфере деятельности; использовать современные информационные и компьютерные технологии, средства коммуникаций, способствующие повышению эффективности научной и образовательной сфер деятельности;
- решать различные научные задачи при создании новой техники, в том числе и в области биотехнологии;

владеть практическими навыками:

- проведения научных исследований на этапе разработки новой продукции;
- оформления результатов научной работы.

обладать навыками:

- выполнения научного исследования и оформления результатов его проведения.

5. Форма контроля: зачет.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в образовании»

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

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: 1. Понятие и особенности информационного общества. 2. Понятие «информационные технологии». 3. Понятие «средства новых информационных технологий» 4. Информационная компетентность как педагогическая категория. 5. Internet технологии в образовании. 6. Дистанционное образование с использованием информационных технологий. 7. Электронные учебные пособия в образовании. 8. Мультимедийные технологии в образовании.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Иметь:

- представление об основных методах и средствах применения современных информационных технологий в научно-исследовательской и образовательной деятельности по выбранной специальности.

Знать:

- психолого-педагогические основы информационно-технологического обучения;
- современные электронные средства поддержки образовательного процесса и приемов их интеграции с традиционными учебно-методическими материалами;

Уметь:

- интегрировать различные виды деятельности (учебной, учебно-исследовательской, педагогической, методической, научно-исследовательской, организационной) в рамках единой методологии, основанной на применении информационных технологий, включая методы получения, обработки и хранения научной информации и современные методах обработки и интерпретации данных средствами информационных и коммуникационных технологий;

Владеть:

- средствами современных информационных технологий;
- современными методами и средствами автоматизированного анализа и систематизации научных данных;
- современными средствами подготовки традиционных («журнальных») и электронных научных публикаций и презентаций;

Иметь опыт:

- использования научно-образовательных ресурсов Internet в повседневной профессиональной деятельности исследователя и педагога.

5. Форма контроля: зачет.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Методология научно-исследовательской деятельности»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

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

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: 1. Введение в курс. Основные понятия научных исследований. 2. Философские проблемы научного познания. 3. Этапы научных исследований. 4. Оформление научных исследований. Организация и управление научными исследованиями.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- основные понятия научных исследований и их методологий,
- последовательность ведения научных исследований,
- методы рационального планирования экспериментальных исследований,
- правовые основы охраны интеллектуальной собственности,
- особенности численных исследований,
- иметь представление об особенностях научного познания, его уровнях и формах,
- основы организации научно-инновационной деятельности, критерии её эффективности,
- правила оформления научно-технических отчётов, диссертаций, статей.

уметь:

- формулировать физико-математическую постановку задачи исследования;
- выбирать и реализовывать методы ведения научных исследований;
- анализировать и обобщать результаты исследований, доводить их до практической реализации;
- работать с научной информацией, осуществлять патентный поиск,
- рационально планировать экспериментальные исследования,
- выполнять статистическую обработку результатов экспериментов с целью оценки величин погрешностей и получения эмпирических зависимостей между исследуемыми величинами,
- оформлять результаты научно-исследовательской работы в законченной форме, представлять и докладывать результаты научных исследований;
- оформить заявку на оформление патента,

владеть навыками:

- выбора методов проведения и рационального планирования научных исследований,
- анализа результатов исследований,
- работы с научно-технической информацией,
- выполнять статистическую обработку результатов экспериментов с целью оценки величин погрешностей и получения эмпирических зависимостей между исследуемыми величинами,
- оформлять результаты научно-исследовательской работы в законченной форме, представлять и докладывать результаты научных исследований;
- оформления заявки на оформление патента.

5. Форма контроля: зачет.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Сенсорный анализ»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

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

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

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

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- теоретические основы сенсорного анализа;
- номенклатуру показателей, определяемых при помощи органов чувств;
- влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, осязания;
- нормативно технические и организационные вопросы основ сенсорного анализа.

уметь:

- проводить стандартные испытания по определению органолептических показателей продовольственных товаров;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов в процессе производства товаров;
- применять экспертные методы при разработке балловых шкал;
- применять экспертные методы в профильном анализе.

иметь представление:

- о научных и практических аспектах организации современного сенсорного анализа;
- о месте сенсорных показателей в системе качественных признаков продуктов;
- о принципах формирования дегустационной комиссии.

обладать навыками:

- проведения сенсорного анализа пищевых продуктов;
- проведения измерений и обработки полученных результатов;
- применения методов математического моделирования и оптимизации полученных экспериментальных данных.

5. Форма контроля: зачет.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Анатомия пищевого сырья»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

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

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Введение в дисциплину. Клетка растений. Ткани растений. Вегетативные органы растений. Органы размножения растений. Клетка и ткани животных. Мясо убойных животных. Мясо птицы. Основные семейства рыб.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- анатомию, морфологию и систематику растительного и животного сырья;
- влияние обработки на свойства сырья;
- использование вкусовых и ароматических веществ при производстве продуктов питания.

уметь:

- определять качество сырья по анатомо-морфологическим признакам;
- использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по применению тех или иных пищевых и биологических активных добавок с целью придания продуктам питания необходимых органолептических и физико-химических свойств;
- использовать пищевые добавки в производстве продуктов лечебно-профилактического, специального и функционального назначения.

иметь представление:

- об анатомических и морфологических признаках для классификации и товарной характеристики продовольственных товаров, диагностики их природы;

обладать навыками:

- практической работы, связанной с получением продуктов, образовавшихся в ходе различных технологических систем.

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Методы переработки сырья»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

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

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

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

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- влияние состава исходного сырья на качество готового продукта;
- влияние способа и режимов обработки продукта на изменение физико – химических, микробиологических, структурных показателей, пищевой и биологической ценности;
- биотехнологический и биогенный потенциал пищевого сырья;
- способы переработки пищевого сырья и их роли в формировании потребительских свойств готового продукта;
- факторы, формирующие качество и потребительские свойства продуктов питания с использованием стартовых культур бактериальных заквасок, биопрепаратов;

уметь:

- использовать на практике полученные знания для обеспечения рационального производства конкурентоспособной продукции, экономии сырьевых ресурсов;
- оценивать уровень технологий, отдельных процессов с целью разработки конкретных предложений, направленных на их совершенствование;
- анализировать и оценивать современные научные достижения, генерировать новые идеи при решении исследовательских и практических задач;
- исследовать кинетики процессов модификации свойств сырья и пищевых систем при применении ферментных препаратов, биологически активных веществ, пищевых многофункциональных и белоксодержащих добавок;

иметь представление:

- о функционально-технологических свойствах сырья растительного и животного происхождения, пищевых добавках, пищевых системах, пробиотических продуктов питания;
- о методах исследования экзо-эндоферментных систем и ферментативного катализа;

обладать навыками:

- практической работы, связанной с применением пищевого сырья, способами и режимами его обработки для производства конкурентоспособной продукции.

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

«Педагогическая практика»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Педагогическая практика» относится к дисциплинам Блока 2 «Практики» Б2.В.01(П).

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание практики:

1. Ассистентская практика: 1. Работа с документацией кафедры. 2. Изучение опыта преподавания. 3. Проведение практических занятий по дисциплине «Анатомия пищевого сырья». 4. Проведение лабораторных работ по дисциплине «Сенсорный анализ». 5. Проведение внеаудиторного воспитательного мероприятия по дисциплине «Сенсорный анализ».

2. Доцентская практика: 1. Работа с документацией кафедры. 2. Изучение опыта преподавания. 3. Чтение лекций по дисциплине предметной области «Товароведение мяса и мясных товаров». 4. Тестирование, анкетирование, применение математических методов и моделей педагогического исследования в рамках экспериментальной работы по теме диссертации. 5. Индивидуальная работа со студентами, соуправление научными студенческими исследованиями. Руководство практикой студентов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Педагогическая практика готовит к решению следующих задач профессиональной научно-педагогической деятельности:

В области педагогической деятельности:

- формирование знаний основ педагогической и учебно-методической работы в высших учебных заведениях;
- формирование представления о содержании и планировании учебного процесса кафедры товароведения и технологии продуктов питания;
- формирование педагогических навыков руководства НИР студентов.

В области научно-исследовательской деятельности:

- руководство производственной практикой студентов;
- апробация практического использования материалов научного и диссертационного исследования аспиранта в высшей школе.

В области методической деятельности:

- умение формировать учебно - методические комплексы, учебные и учебно-методические пособия по дисциплинам специальности;
- способствование овладению методическими приемами проведения лекционных, практических, семинарских и лабораторных занятий.

5. Форма контроля: зачет.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ **«Практика по получению профессиональных умений и опыта научно-исследовательской деятельности»**

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Практика по получению профессиональных умений и опыта научно-исследовательской деятельности» относится к дисциплинам Блока 2 «Практики» Б2.В.02(П).

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание практики:

1. Ознакомительный этап: 1. Составление индивидуального плана научно-исследовательской практики совместно с руководителем. 2. Инструктажи по месту прохождения практики.

2. Исследовательский этап: 1. Работа с международными базами (Web of Science, Scopus и др.). 2. Работа с отечественными базами данных (РИНЦ, Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU).

3. Аналитический этап: 1. Подбор материала по тематике научного исследования, его анализ и обобщение.

4. Заключительный этап: 1. Подготовка отчета по научно-исследовательской практике. 2. Защита отчета по научно-исследовательской практике.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- методы проведения научных исследований;
- способы подготовки и обобщения аналитических материалов;
- основные научные концепции и современные теоретические подходы в области научно-исследовательской деятельности;
- методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач профессиональной деятельности, в том числе и в составе научно-исследовательского и производственного коллектива.

уметь:

- обосновывать актуальность и теоретическую значимость избранной темы научного исследования;
- проводить самостоятельный поиск информации по исследуемой проблеме, в том числе с использованием современных информационных технологий;
- разрабатывать программу научных исследований;
- представлять результаты исследования в виде научного отчета, статьи, доклада;
- анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач профессиональной деятельности, в том числе и в составе научно-исследовательского и производственного коллектива, преимущества и недостатки использования при решении этих задач и оценивать потенциальные выигрыши реализации этих вариантов.

владеть:

- навыками профессиональных коммуникаций;
- навыками поиска и анализа научной информации;
- навыками обобщения результатов научных исследований;
- навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач профессиональной деятельности, в том числе и в составе научно-исследовательского и производственного коллектива.

5. Форма контроля: зачет.

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

«Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук» относится к дисциплинам Блока 3 «Научные исследования» Б3.В.01(Н).

2. Объем дисциплины: 195 зачетных единиц.

3. Цели и задачи, решаемые в ходе научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук:

- развитие и оценка уровня теоретического и творческого мышления, а также способностей аспиранта осуществлять самостоятельную научно-исследовательскую работу;

- расширение и систематизация теоретических и практических знаний по дисциплинам направления подготовки и определение степени их усвоения;

- подготовка к дальнейшей творческой работе в рамках повышения квалификации;

- расширение и углубление теоретических знаний в соответствии с заданной (избранной) темой;

- формирование у аспирантов умений применять теоретические знания при решении исследовательских задач, пользования рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, работы с первоисточниками и их использования;

- приобретение опыта решения практических комплексных профессиональных задач научно-теоретического или научно-практического характера, а также навыков самостоятельного освоения аспирантом сложного научного материала;

- определение степени готовности к ведению самостоятельной профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

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

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

- способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области технических наук;

- готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач;

- готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках;

- способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;

- способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития;

- способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;

- способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;

- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав;
- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;
- способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения;
- способность и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов;
- готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования;
- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств лекарственных и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии;
- готовность к преподавательской деятельности в соответствии с научной специальностью.

5. Форма контроля: зачет.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

«Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена» относится к дисциплинам Блока 4 Итоговая аттестация Б4.Б.01 (Г).

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Государственный экзамен проводится по экзаменационным билетам. Экзаменационный билет включает в себя три теоретических вопроса:

1. По биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ.

2. По педагогике высшей школы.

3. По методологии научно-исследовательской деятельности.

4. В ходе государственного экзамена необходимо установить уровень подготовленности выпускника к решению следующих профессиональных задач:

- преподавание по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и дополнительным профессиональным программам;

- преподавание по программам аспирантуры;

- проведение профориентационных мероприятий со школьниками и их родителями;

- научно-методическое и учебно-методическое обеспечение реализации программ высшего образования;

- организация деятельности подразделений научной организации;

- проведение научных исследований и реализация проектов.

5. Форма контроля: экзамен.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

«Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)»

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)» относится к дисциплинам Блока 4 Итоговая аттестация Б4.Б.02 (Д).

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Цели и задачи, решаемые в ходе подготовки и представления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации):

- развитие и оценка уровня теоретического и творческого мышления, а также способностей аспиранта осуществлять самостоятельную научно-исследовательскую работу;

- расширение и систематизация теоретических и практических знаний по дисциплинам направления подготовки и определение степени их усвоения;

- подготовка к дальнейшей творческой работе в рамках повышения квалификации;

- расширение и углубление теоретических знаний в соответствии с заданной (избранной) темой;

- формирование у аспирантов умений применять теоретические знания при решении исследовательских задач, пользования рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации, работы с первоисточниками и их использования;

- приобретение опыта решения практических комплексных профессиональных задач научно-теоретического или научно-практического характера, а также навыков самостоятельного освоения аспирантом сложного научного материала;

- определение степени готовности к ведению самостоятельной профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

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

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

- способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области технических наук;

- готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач;

- готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках;

- способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;

- способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития;

- способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;

- способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;

- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав;
- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;
- способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения;
- способность и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов;
- готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования;
- способность осуществлять научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии пищевых производств лекарственных и биологических активных веществ на основе современной научной методики и методологии;
- готовность к преподавательской деятельности в соответствии с научной специальностью.

5. Форма контроля: экзамен.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.