

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» относится к специальным дисциплинам отрасли науки и научной специальности раздела обязательных дисциплин ООП ППО. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин высшего профессионального образования.

2. Цели освоения дисциплины

Цель – изучить теорию и практику технологии получения и переработки сырья, производства пищевых и кормовых продуктов, холодильную обработку и их хранение; сформировать навыки самостоятельной научно-исследовательской и педагогической деятельности.

3. Структура дисциплины

Генезис, состав и свойства почв. Эволюция почв. Воспроизводство почвенного плодородия.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и активные технологии обучения, лабораторные работы профессиональной направленности. Допускается самостоятельное освоение аспирантом дисциплины с последующей подготовкой творческой работы в форме реферата или доклада на научно-методическом семинаре.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины аспирант должен:

- знать теорию и практику технологии получения и переработки сырья, производства пищевых и кормовых продуктов, холодильную обработку и их хранение;
- уметь самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность;
- владеть основными понятиями, методами в области переработки животноводческого сырья и использовать результаты в профессиональной деятельности.

6. Общая трудоемкость дисциплины

3 зачетные единицы (108 академических часа, из них аудиторная работа- 54 час., самостоятельная работа – 54 час.)

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет – 2 год обучения.

8. Составитель: Гиро Т.М., профессор.

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Моделирование и оптимизация процессов пищевых производств»

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Моделирование и оптимизация процессов пищевых производств» относится к дисциплинам по выбору аспиранта раздела обязательных дисциплин ООП ППО. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин высшего профессионального образования.

2. Цели освоения дисциплины

Цель – подготовка аспирантов к экспериментально-исследовательской деятельности, связанной с построением и использованием математических моделей для описания, прогнозирования, оптимизации, проведения анализа отдельных стадий технологического процесса производства мясных изделий; сформировать навыки самостоятельной научно-исследовательской и педагогической деятельности.

3. Структура дисциплины

Основное и вспомогательное сырье. Рецептура. Упаковочные материалы для пищевых производств. Принципы компьютерного моделирования.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и активные технологии обучения, лабораторные работы профессиональной направленности. Допускается самостоятельное освоение аспирантом дисциплины с последующей подготовкой творческой работы в форме реферата или доклада на научно-методическом семинаре.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины аспирант должен:

- знать общие принципы построения математических моделей; методы определения параметров математических моделей; основы оптимизации технологических процессов;

- уметь сформулировать задачу на составление математической модели объекта и процесса; составить план проведения эксперимента; выбрать управляющие и управляемые воздействия технологического процесса; установить математические связи между параметрами технологического процесса; преобразовать полученные уравнения математического описания к виду, пригодному для поиска оптимального решения с использованием компьютерной техники; самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность;

- владеть теоретическими и методологическими основами в области моделирования и оптимизации процессов пищевых производств и использовать результаты в профессиональной деятельности.

6. Общая трудоемкость дисциплины

3 зачетные единицы (108 академических часа, из них аудиторная работа- 54 час., самостоятельная работа – 54 час.)

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет – 2 год обучения.

8. Составитель: Фатьянов Е.В., профессор.

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Получение биологически безопасных пищевых продуктов»

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Получение биологически безопасных пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору аспиранта раздела обязательных дисциплин ООП ППО. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин высшего профессионального образования.

2. Цели освоения дисциплины

Цель – изучить проблемы получения биологически безопасных пищевых продуктов на основе современного состояния науки и техники в пищевых технологиях; сформировать навыки самостоятельной научно-исследовательской и педагогической деятельности.

3. Структура дисциплины

Международные и национальные стандарты. Макро- и микронутриенты. Барьерная технология. Консервирование. Микробиология пищевых продуктов.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и активные технологии обучения, лабораторные работы профессиональной направленности. Допускается самостоятельное освоение аспирантом дисциплины с последующей подготовкой творческой работы в форме реферата или доклада на научно-методическом семинаре.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины аспирант должен:

- знать существующую нормативную базу; влияние загрязнителей биологического, химического и физического происхождения на безопасность и качество пищевых продуктов;

- уметь использовать технологические приемы получения биологически безопасных пищевых продуктов с учетом особенностей сырья животного и растительного происхождения, добавок и материалов, применяемых в пищевых технологиях; самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность;

- владеть теоретическими и методологическими основами получения биологически безопасных продуктов и использовать результаты в профессиональной деятельности.

6. Общая трудоемкость дисциплины

3 зачетные единицы (108 академических часа, из них аудиторная работа- 54 час., самостоятельная работа – 54 час.)

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет – 2 год обучения.

8. Составитель: Фатьянов Е.В., профессор.

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Методы исследований в области пищевых производств»

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Методы исследований в области пищевых производств» относится к дисциплинам по выбору аспиранта раздела обязательных дисциплин ООП ППО. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин высшего профессионального образования.

2. Цели освоения дисциплины

Цель – является формирование навыков проведения контроля качества сырья, добавок, материалов, а также технологических полуфабрикатов в процессе производства пищевых продуктов; сформировать навыки самостоятельной научно-исследовательской и педагогической деятельности.

3. Структура дисциплины

Международные и национальные стандарты. Современные методы анализа качества пищевых продуктов. Обработка результатов исследований.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и активные технологии обучения, лабораторные работы профессиональной направленности. Допускается самостоятельное освоение аспирантом дисциплины с последующей подготовкой творческой работы в форме реферата или доклада на научно-методическом семинаре.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины аспирант должен:

- знать методов исследования сырья и готовых продуктов, а также изменения их в технологическом процессе получения пищевых продуктов с учетом разных внутренних и внешних факторов;

- уметь использовать методики исследования пищевых продуктов, с целью их практического применения при проведении научных исследований; самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность;

- владеть навыками обработки результатов исследования с использованием методов математической статистики, а также отображения полученной информации и использовать результаты в профессиональной деятельности.

6. Общая трудоемкость дисциплины

2 зачетные единицы (72 академических часа, из них аудиторная работа – 36 час., самостоятельная работа – 36 час.)

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет – 2 год обучения.

8. Составитель: Фатьянов Е.В., профессор.

Аннотация
рабочей программы дисциплины
«Управление инвестиционными проектами»

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Управление инвестиционными проектами» относится к дисциплинам по выбору аспиранта раздела обязательных дисциплин ООП ППО. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин высшего профессионального образования.

2. Цели освоения дисциплины

Цель – получить основы современных знаний по управлению проектами с учетом мировых и отечественных достижений; сформировать навыки самостоятельной научно-исследовательской и педагогической деятельности.

3. Структура дисциплины

Инвестиционный проект. Методы управления инвестиционными проектами.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и активные технологии обучения, лабораторные работы профессиональной направленности. Допускается самостоятельное освоение аспирантом дисциплины с последующей подготовкой творческой работы в форме реферата или доклада на научно-методическом семинаре.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины аспирант должен:

- знать основы современных знаний по управлению проектами с учетом мировых и отечественных достижений;
- уметь самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность;
- владеть основными понятиями, методами в области управления инвестиционными проектами и использовать результаты в профессиональной деятельности.

6. Общая трудоемкость дисциплины

2 зачетные единицы (72 академических часа, из них аудиторная работа – 36 час., самостоятельная работа – 36 час.).

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачет – 2 год обучения.

8. Составитель: Моренова Е.А., доцент