



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

по направлению подготовки
19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

направленность (профиль) программы
*«Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения и общественного питания»*

Уровень образования
Подготовка кадров высшей квалификации

Квалификация (степень)
«Исследователь. Преподаватель-исследователь»

форма обучения
заочная

Программа подготовки: *подготовка научно-педагогических кадров в аспирантуре*

Виды профессиональной деятельности:

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

Москва 2018

Б1.Б.01 – История и философия науки

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - развитие интеллектуального уровня, гуманистически ориентированного мировоззрения и методологической культуры исследователя через раскрытие внутренней взаимосвязи философии и конкретными науками, а также необходимости философско-методологического решения целого ряда проблем самой науки, которые выходят за рамки ее собственного предмета.

Задачи изучения дисциплины:

1. способствовать становлению эрудированного специалиста, способного обобщать имеющиеся научные сведения и факты, философски осмысливать их в специальном научном и историческом контексте;
2. формирование логико-методологической культуры научного познания;
3. выработка способности применения общенаучной методологии и осмысления философских проблем в научной области экономического знания;
4. овладение навыками логического обоснования эмпирического и теоретического уровней экономического знания;
5. освоение основных звеньев научной инновационной деятельности;
6. выработка навыка экологического подхода в анализе экономических проблем.
7. способствовать расширению представлений о едином процессе развития (эволюции), охватывающем живой, неживой и социальный мир

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «История и философия науки» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Изучение учебной дисциплины «История и философия науки» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Инновационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью», «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Знать: основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития.

Уметь: формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии; использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений.

Владеть: навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское

содержание, приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Наука в культурах традиционной и техногенной цивилизаций
Тема 2	Философия науки как область современного философского знания
Тема 3	Основные этапы научного познания в социокультурном измерении
Тема 4	Структура научного познания
Тема 5	Методология научного познания
Тема 6	Динамика науки
Тема 7	Особенности современной постнеклассической науки: принципы и тенденции развития
Тема 8	Философские проблемы науки

Б1.Б.02 – Иностранный язык

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - совершенствование иноязычной коммуникативной компетенции, необходимой для осуществления научной и профессиональной деятельности и позволяющей им использовать иностранный язык в научной работе.

Задачи изучения дисциплины:

1. развитие лингвистических навыков, необходимых в профессиональной и исследовательской деятельности в соответствии с их специализацией и направлениями научной деятельности с использованием иностранного языка;
2. углубление представлений о лексических, грамматических, стилистических нормах научного текста на иностранном языке;
3. овладение навыками самостоятельной ориентации в устных и письменных текстах научной направленности при чтении, переводе и интерпретации;
4. обучить навыкам участия в различных видах устных выступлений на иностранном языке (конференции, симпозиумы, круглые столы);
5. развитие профессионально значимых умений и опыта иноязычного общения во всех видах речевой деятельности (чтение, говорение, аудирование, письмо) в условиях научного и профессионального общения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма

обучения).

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Инновационные технологии управления научной, образовательной в инновационной деятельностью».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- иметь представление об этических и нравственных нормах поведения, принятых в инокультурном социуме, о моделях социальных ситуаций, типичных сценариях взаимодействий;

- двуязычными словарями, правильно определяя значение употребляемой в тексте лексики либо выбирая слова для использования в тексте в соответствии с передаваемым содержанием.

Уметь:

- уметь свободно выражать свои мысли, адекватно используя разнообразные языковые средства с целью выделения релевантной информации;

- обладать готовностью преодолевать влияние стереотипов и осуществлять межкультурный диалог в общей и профессиональной сферах общения;

- уметь использовать этикетные формулы в устной и письменной коммуникации (приветствие, прощание, поздравление, извинение, просьба)

- подвергать критической оценке точку зрения автора;

- делать выводы о приемлемости или неприемлемости предлагаемых автором решений;

- сопоставлять содержание разных источников по данному вопросу, делать выводы на основе информации, полученных из разных источников о решении аналогичных задач в иных условиях.

- структурировать дискурс: оформление введения в тему, развитие темы, смена темы, подведение итогов сообщения, инициирование и завершение разговора, приветствие, выражение благодарности, разочарования и др.

- уметь варьировать характер чтения в зависимости от целевой установки, сложности и значимости текста.

- излагать содержание прочитанного в форме резюме, аннотации и реферата;

- составлять тезисы доклада, сообщение по теме исследования;

- составлять заявку на участие в научной конференции, зарубежной стажировке, получение гранта;

- вести научную переписку (в том числе через Интернет);

- писать научные статьи, соблюдая орфографические и морально-этические нормы научного стиля.

- уметь адекватно передавать смысл научно-технического текста с соблюдением норм родного языка;

Владеть:

- владеть системой лингвистических знаний, включающей в себя знание основных фонетических лексических, грамматических, словообразовательных явлений и закономерностей функционирования изучаемого иностранного языка, его функциональных разновидностей;
- владеть основными дискурсивными способами реализации коммуникативных целей высказывания применительно к особенностям текущего коммуникативного контекста (время, место, цели и условия взаимодействия);
- владеть основными способами выражения семантической, коммуникативной и структурной преемственности между частями высказывания – композиционными элементами текста (введение, основная часть, заключение), сверхфразовыми единствами, предложениями;
- владеть основными особенностями официального, нейтрального и неофициального регистров общения;
- владеть умениями чтения аутентичных текстов научно-технического стиля (монографии, статьи из научных журналов, тезисы);
- владеть всеми видами чтения научно-технической литературы (изучающее, ознакомительное, просмотровое, поисковое), предполагающими различную степень понимания и смысловой компрессии прочитанного;
- владеть необходимым объемом знаний в области теории перевода: эквивалент и аналог, переводческие трансформации;
- иметь навыки компенсации потерь при переводе, контекстуальных замен, различать многозначность слов, словарное и контекстуальное значение слова, значения интернациональных слов в родном и иностранном языке и т.д.;
- владеть навыками преобразования исходного материала, в том числе реферативного перевода научного текст.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Модуль 1	Фонетический минимум.
Тема 1.1	Звуковой строй языка, особенности произношения гласных и согласных
Тема 1.2	Чтение гласных в открытом и закрытом слогах, ударение, особенности интонации
Модуль 2	Имя существительное
Тема 2.1	Окончание как показатель мн. числа имени существительного. Окончание -s как средство выражения притяж. падежа.
Тема 2.2	Образование мн.числа имени существительного путём изменения корневой гласной
Модуль 3	Наречия, предлоги, артикли, союзы
Тема 3.1	Наречия, предлоги, артикли, союзы.
Модуль 4	Имя прилагательное и наречие
Тема 4.1	Степени сравнения, исключения, сравнительные обороты
Модуль 5	Имена числительные
Тема 5.1	Количественные, порядковые. Чтение дат

Модуль 6	Местоимения
Тема 6.1	Личные, притяжательные
Модуль 7	Простое предложение
Тема 7.1	Порядок слов повествовательного простого предложения в утвердительной и отрицательной формах
Тема 7.2	Устойчивые обороты, их перевод
Модуль 8	Глагол
Тема 8.1	Изъявительное наклонение глагола и образование видовременных групп
Тема 8.2	Активная и пассивная формы. Особенности перевода пассивных конструкций на русский язык
Модуль 9	Обратный порядок слов в вопросительных предложениях
Тема 9.1	Вспомогательные глаголы
Тема 9.2	Безличные предложения
Модуль 10	Неличные формы глагола
Тема 10.1	Причастие 1, 2
Тема 10.2	Инфинитив
Модуль 11	Модальные глаголы и их эквиваленты
Тема 11.1	Модальные глаголы и их эквиваленты
Модуль 12	Сложносочинённые и сложно-подчинённые предложения
Тема 12.1	Сложносочинённые и сложно-подчинённые предложения
Модуль 13	Наклонения
Тема 13.1	Повелительное наклонение
Тема 13.2	Сослагательное наклонение

Б1. Б.03 – Педагогика профессионального образования

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - ознакомление аспирантов с основным содержанием и системой знаний по вопросам педагогики профессионального образования.

Задачи изучения дисциплины:

1. формирование системы знаний о методологии образования как видовой категории педагогики в контексте современного мировосприятия;

2. формирование системы знаний о принципах и семантических процессах, заложенных в тезаурус государственных образовательных стандартов и программ начального, среднего, высшего профессионального образования, профессиональной переподготовки и повышения квалификации;

3. формирование системы знаний о научной сущности педагогики, ее методологически важных и системно-смыслообразующих функциях, выполняемых ею в переходный период;

4. формирование социальной значимости и социально-педагогического опыта студентов в контексте социокультурных изменений в современном обществе;

5. показать перспективы и стратегию развития профессионального образования в новых условиях жизни России, в качестве которых выступают непрерывность, интегративность, стандартизация, демократизация, плюрализация.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Педагогика профессионального образования» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Изучение учебной дисциплины «Педагогика профессионального образования» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «История и философия науки», «Иностранный язык», «Фундаментальные и прикладные проблемы современной педагогической психологии».

Изучение учебной дисциплины «Педагогика профессионального образования» является базовым для освоения программного материала учебной дисциплины: «Инновационные технологии управления научной, образовательной в инновационной деятельностью», а также для прохождения педагогической практики.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- методологические основы профессионального образования;
- характеристику методологических подходов к выявлению научно-сущностной природы педагогики;
- социокультурные проблемы современного профессионального образования;

Уметь:

- составлять учебно-методические комплексы;
- анализировать учебный процесс;
- моделировать учебный процесс;
- демонстрировать базовые знания о модели деятельности педагога высшей профессиональной школы как члена социума с высоким уровнем профессионально-педагогической культуры по вопросам педагогики творчества, выражающейся в гуманности и готовности решать функциональные обязанности на основе творчества и созидания;

- самостоятельно изучать и понимать специальную (отраслевую) научную и методическую литературу, связанную с проблемами педагогики.

Владеть:

- навыками организации работы исследовательского и педагогического коллектива на основе соблюдения принципов профессиональной этики

-приемами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности, оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач; приемами выявления и осознания своих возможностей, личностных и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования.

-базовыми методами теоретического анализа; базовыми приёмами моделирования социальных явлений и оценки перспектив их развития.

-информационно-коммуникационными технологиями для организации эффективного взаимодействия членов исследовательской группы; базовыми технологиями командной работы.

-навыками осуществления образовательной деятельности; базовыми технологиями проектирования образовательных программ.

-методами и технологиями обучения и воспитания

-методами и технологиями межличностной коммуникации, навыками публичной речи.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Наименование модуля/темы

Тема 1 Методологическая основа осмысления образования как видовой категории педагогики

Тема 2 Социокультурные проблемы современного профессионального образования

Тема 3 Основные направления модернизации профессионального образования

Тема 4 Перспективы развития непрерывного профессионального образования

Тема 5 Педагогика начального профессионального образования

Тема 6 Педагогика среднего профессионального образования

Тема 7 Педагогика высшего профессионального образования

Тема 8 Педагогика профессиональной переподготовки и повышения квалификации

Б1.В.01 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

2. Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» является формирование условных, общепрофессиональных и профессиональных и компетенций, изучение теоретических положений и нормативно-законодательной базы функциональных и специализированных продуктов питания.

Задачами изучения дисциплины, обеспечивающими достижение цели дисциплины, являются:

- ознакомление с проблемами формирования номенклатуры потребительских свойств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- изучение факторов и способов формирования и сохранения потребительских свойств при проектировании функциональных и специализированных продуктов питания;
- овладение методами анализа товарной информации, ассортимента, оценки подтверждения соответствия функциональных и специализированных продуктов питания;
- приобретение навыков обеспечения безопасности функциональных и специализированных продуктов питания;
- приобретение навыков оценки конкурентоспособности функциональных и специализированных продуктов питания.
- изучение технологических особенностей и инновационных подходов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Микробиология; Новые технологии в организации производства продукции общественного питания. Дисциплина «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» служит основой для освоения дисциплин: Технология продукции общественного питания; Технология продуктов функционального назначения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- основные методы научно-исследовательской деятельности;
- методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе междисциплинарных областях;
- основы проведения научных исследований, обработки, анализа и интерпретации результатов исследований;

- теоретические основы классических и современных методов исследования оценки качества пищевых продуктов;
- основы формирования потребительских свойств для отдельных видов пищевых продуктов;
- основные принципы формирования ассортимента и показателей качества пищевых продуктов;

Уметь:

- выделять и систематизировать основные идеи в научных текстах;
- критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника;
- избегать автоматического применения стандартных формул и приемов при решении задач;
- проводить научные исследования, обрабатывать и анализировать их результаты, делать соответствующие выводы и предлагать рекомендации;
- составлять план и проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием классических и современных методов исследования;
- устанавливать и определять основополагающие показатели;
- использовать формирующие и сохраняющие факторы для оптимизации ассортимента и показателей качества новых видов продукции;

Владеть:

- навыками сбора, обработки, критического анализа и систематизации информации по теме исследования;
- навыками выбора методов и средств решения задач исследования;
- основными методами исследования, позволяющими вести перспективные научные направления в области биотехнологии, а также оптимизировать и модернизировать процессы, связанные с ними, на научной основе;
- навыками по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств новых видов продукции номенклатуры потребительских свойств пищевых продуктов;
- методами и методиками проведения классических и современных исследований при оценке качества пищевых продуктов; навыками планирования оценки качества пищевых продуктов;
- навыками формирования ассортимента и качества при разработке новых видов продукции, в том числе специализированного и функционального назначения.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Продукты функционального и специализированного назначения
Тема 2	Товароведение продуктов функционального и специализированного назначения
Тема 3	Оценка конкурентоспособности пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Б1.В.02 – Информационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Информационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью» является обеспечение аспирантов знаниями и навыками по эффективному решению проблем: управления научно-исследовательской деятельностью преподавателя высшей школы; применения информационных технологий для мониторинга и количественного оценивания состояний научной, образовательной и инновационной деятельности как отдельных подразделений, так и высшего учебного заведения в целом; применения информационных технологий для электронного обучения и балльно-рейтинговых методов оценивания знаний обучающихся.

Задачи дисциплины в соответствии с паспортом специальности включает изучение следующих тем:

- Научные программы в рамках развития высшего профессионального образования (нормативно-правовая база высшего профессионального образования).
- Методология системного исследования.
- Инновационное развитие экономики, инновационное развитие университета.
- Интеграция образования, науки и производства.
- Основные направления научной деятельности университета (научные школы).
- Аккредитационные показатели по научно-исследовательской деятельности университета.
- Научно-исследовательская деятельность преподавателя ВШ как часть его образовательной деятельности.
- Коммерциализация научных результатов.
- Проведение НИР по заданию и грантам федерального и международного уровня.
- Лицензионно-патентная деятельность.
- Подготовка научно-педагогических кадров высшей квалификации в докторантуре и аспирантуре университета.
- Организация научно-исследовательской деятельности аспирантов.
- Формы представления научных результатов.
- Критерии оценки качества научной деятельности преподавателя высшей школы.
- Проведение экспертизы научных исследований.
- Модели оперативно-тактического управления образовательной, научной и инновационной деятельностью на базе стандарта IDFM.

- Примеры форм базы данных показателей образовательной, научной и инновационной деятельности подразделений высшего учебного заведения.
- Информационные системы оценивания качества деятельности подразделений высшего учебного заведения.
- Технические средства и технологии электронного обучения.
- Модульные технологии обучения и их место в современном образовании.
- Педагогические технологии в электронном обучении.
- Учебные пособия для электронного обучения.
- Модульно-рейтинговое оценивание качества знаний.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Информационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Изучение учебной дисциплины «Информационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «История и философия науки», «Фундаментальные и прикладные проблемы современной педагогической психологии».

Изучение учебной дисциплины «Информационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью» является базовым для освоения программного материала учебных дисциплин: «Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания», прохождения педагогической практики и ведения научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- нормативно-правовую базу высшего профессионального образования;
- научные программы в рамках развития высшего профессионального образования;
- методологию системного исследования;
- инновационное развитие экономики;
- интеграцию образования, науки и производства;
- математическое, информационное, алгоритмическое и машинное обеспечение автоматизированных систем управления;

- методологию современного образования с применением информационных и телекоммуникационных технологий;
- научно-исследовательскую деятельность преподавателя высшей школы как часть его образовательной деятельности.

Уметь:

- использовать методологию участия в конкурсах (оформление конкурсных заявок на участие в гранте);
- оформлять документацию на научную хозяйственную деятельность;
- оформлять заявки на патент, свидетельство, ноу-хау;
- организовывать научно-исследовательскую деятельность аспирантов.
- демонстрировать в своей диссертационной работе:
 - системный подход в решении поставленных задач;
 - правильное оформление научных трудов;
 - правильное оформление отчетов по научно-исследовательской деятельности.

Владеть:

- способностью применять информационные технологии в рамках процесса управления научной, образовательной и инновационной деятельностью
- способностью анализировать проект (инновацию) как объект управления

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Основные понятия
Тема 2	Программное обеспечение информационных систем и технологий.
Тема 3	Технологии искусственного интеллекта
Тема 4	Информационные технологии в научных исследованиях.
Тема 5	Информационные технологии в образовании

Б1.В.03 – Новые технологии в организации производства продукции общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование знаний в области приоритетов и тенденций развития технологий продукции общественного питания, современных технологий обработки и хранения пищевых продуктов, и соответствующих умений и навыков в их использовании.

Задачи изучения дисциплины:

1. формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения современных технологических приемов, позволяющих создать принципиально новые, инновационные, синтезированные, обогащенные пищевые продукты;

2. изучение и освоение инновационных способов и технических средств обработки продуктов, применяемых в системе общественного питания;

3. приобретение практических навыков в области современных технологических приемов в сегменте общественного питания, позволяющих снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения;

4. овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

5. формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Новые технологии в организации производства продукции общественного питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Изучение учебной дисциплины «Новые технологии в организации производства продукции общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Микробиология», «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального назначения».

Изучение учебной дисциплины «Новые технологии в организации производства продукции общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- современные теории и концепции в области производства продукции общественного питания;

-методологию освоения новых технологических приемов и средств в производстве продуктов общественного питания;

уметь:

- использовать фундаментальные научные знания о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве продукции общественного питания для разработки и

обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного питания;

- использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания;

владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- инновационными технологическими приемами обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Наименование модуля/темы

Тема 1	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании
Тема 2	Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»
Тема 3	Технология Cook&Chill
Тема 4	Текстурная кухня
Тема 5	Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix
Тема 6	Деструктивная кухня (центрифугирование)
Тема 7	Дегидратация
Тема 8	Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов
Тема 9	Аромокухня
Тема 10	Система Foodparing
Тема 11	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании.

Б1.В.04 – Микробиология

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование системы знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии, фундаментальных знаний о строении и свойствах микроорганизмов, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания.

Задачи изучения дисциплины:

– Формирование у аспирантов системы знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии;

– Приобретение основ знаний технологических процессов и подготовки аспирантов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания;

– Освоение важности комплекса знаний о микробиологической природе и роли микроорганизмов в жизни человека. Об основных биохимических процессах, вызываемых микроорганизмами, о влиянии различных факторов на микроорганизмы

– Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;

– Владение методами анализа микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска, появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Методы и средства защиты компьютерной информации» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов следующих дисциплин –неорганической химии, органической химии, аналитической химии, физической и коллоидной химии, биохимии. Она завершает цикл химических дисциплин и служит основой для изучения специальных курсов по пищевой технологии.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – технология продуктов общественного питания, технология продуктов функционального назначения, новые технологии в организации производства продукции общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать

– Микробиологические методы для контроля качества и сертификации продуктов питания;

– Общие закономерности в структуре клетки микроорганизмов, жизнедеятельности и условия их развития

– Особенности химического состава микроорганизмов

– Метаболизм микробной клетки

– Санитарно-гигиеническую оценку продуктов питания

– Микробиологический контроль пищевых продуктов и их сертификацию

– Роль микробиологических процессов при хранении и переработке пищевого сырья

– Роль микробиологии в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных систем и принципов переработки сырья

- Роль эпидемиологии в борьбе с инфекционными заболеваниями
- Эпидемиологию инфекционных заболеваний

Уметь:

- применять микробиологические методы для оценки пищевого сырья и готовой продукции;
- Оценивать состояние пищевых продуктов по микробиологическим показателям;
- Оценивать качество протекающих микробиологических процессов в производстве продукции.
- Осуществлять постановку и проведение эксперимента
- Анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный результат
- Использовать прикладные программы для получения обработки и интерпретации данных микробиологических исследований;
- Творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических программ

Владеть:

- Техникой микробиологических лабораторных работ;
- Методами микрокопирования основных групп микроорганизмов, методами посева и учета микроорганизмов в пищевых продуктах, воде, воздухе и других объектах, связанных с оценкой качества продукции общественного питания;
- Микробиологическими методами и подходами для выявления и анализа причин возникновения дефектов и методами выявления несоответствующей требованиям качества продукции.
- Проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Наименование модуля/темы

Тема 1	Общая микробиология
Тема 2	Микробиология продуктов растительного и животного происхождения

Б1.В.ДВ.01.01 – Теория, методика и технологии обучения

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - заключается в получении обучающимися теоретических знаний о сущности и специфике методики и технологии социально-педагогической деятельности с последующим применением полученных знаний в профессиональной сфере, в получении практических умений и навыков социально-педагогической деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

1. создание условий для полноценного обучения, воспитания обучающихся, взаимодействия и общения ребенка со сверстниками и взрослыми, социализация обучающихся;

2. участие в междисциплинарных психолого-педагогических и социально-реабилитационных мероприятиях во взаимодействии со смежными специалистами;

3. работа по обеспечению совместно с другими специалистами (психологом, логопедом, педиатром) и семьей готовности ребенка к обучению в общеобразовательной организации;

4. взаимодействие с педагогическими работниками, руководством образовательной организации и родителями (законными представителями) в целях развития обучающихся с учетом возрастных норм;

5. осуществление комплекса мероприятий по социальной защите обучающихся из числа детей-сирот и детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, включая организацию взаимодействия социальных институтов;

6. организация посредничества между обучающимися и социальными институтами;

7. помощь школьникам в процессе профессиональной ориентации и профессионального самоопределения;

8. работа с педагогами и родителями (законными представителями) с целью организации эффективных учебных взаимодействий детей с ОВЗ и их общения в образовательных учреждениях и в семье.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Теория, методика и технологии обучения» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Изучение учебной дисциплины «Теория, методика и технологии обучения» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Педагогика профессионального образования», «Фундаментальные и прикладные проблемы педагогической психологии», «Информационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью».

Изучение учебной дисциплины «Теория, методика и технологии обучения» является базовым для последующего прохождения педагогической практики.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать: сущность и содержание различных теорий обучения, воспитания и развития, основных образовательных программ для обучающихся дошкольного, младшего школьного и подросткового возрастов

Уметь: использовать знание различных теорий обучения, воспитания и развития, основных образовательных программ для обучающихся дошкольного, младшего школьного и подросткового возрастов

Владеть: навыками решения профессиональных задач, с использованием знаний различных теорий обучения, воспитания и развития

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Наименование модуля/темы

Тема 1	Характеристика понятий «методика» и «технология» педагогической деятельности
Тема 2	Социально-педагогическая превенция, коррекция и реабилитация деятельности
Тема 3	Диагностика в социально-педагогической деятельности
Тема 4	Деонтология социально-педагогических коммуникаций
Тема 5	Педагогическая деятельность с детьми, оставшимися без попечения родителей
Тема 6	Педагогическая деятельность с детьми «группы риска»
Тема 7	Педагогическая деятельность с детьми с ОВЗ
Тема 8	Педагогическая деятельность в разных типах образовательных и социальных учреждениях
Тема 9	Делопроизводство в педагогической деятельности

Б1.В.ДВ.01.02 – Теория, методика и технологии воспитания

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Теория, методика и технологии воспитания» является формирование и развитие психолого-педагогической компетентности аспирантов, связанной с раскрытием основ педагогики как гуманитарной науки и формированием готовности применять эти знания для решения профессиональных и личностных проблем.

Задачи дисциплины:

- раскрытие основных категорий педагогики;
- формирование целостного представления о личности, ее развития, воспитания и образования;

- формирование у аспирантов готовности к применению психолого-педагогических знаний для решения проблем в профессиональной и личной сферах;

- приобщение аспирантов к общечеловеческим нормам и ценностям;
развитие коммуникативной компетентности аспирантов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Теория, методика и технологии воспитания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Изучение учебной дисциплины «Теория, методика и технологии воспитания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Педагогика профессионального образования», «Фундаментальные и прикладные проблемы педагогической психологии», «Информационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью».

Изучение учебной дисциплины «Теория, методика и технологии воспитания» является базовым для последующего прохождения педагогической практики.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

знать:

- основную категорию педагогики - воспитание;
- о воспитании как многогранной реальности;
- о социальной природе воспитательного процесса;
- о двустороннем процессе воспитания;
- об отличии воспитания от других процессов, организуемых и осуществляемых человеком;
- об особенностях перевоспитания и самовоспитания;
- о противоречиях как движущих силах воспитания;
- о различиях биологического и социального факторов в развитии человека;
- об особенностях собственной преобразующей деятельности человека;
- о взаимосвязи воспитания и развития человека в различные возрастные периоды;
- особенности системы целей воспитания;
- особенности всестороннего и гармоничного развития личности;
- цели воспитания в современных педагогических учениях Запада;
- цели воспитания и содержание образования и воспитания в России;

- сущность методов воспитания, их классификацию, условия их оптимального выбора и эффективного применения;
- об общении как средстве воспитания;
- об учении как средстве воспитания;
- о роли игры в воспитании личности;
- о труде как средстве воспитания;
- структуру и этапы развития воспитательной системы.

уметь:

рассматривать воспитание как категорию педагогики;

- различать многогранную реальность воспитания;
- анализировать положение о социальной природе воспитательного процесса;
- анализировать процесс воспитания;
- отличать воспитание от других педагогических процессов;
- анализировать и различать перевоспитание и самовоспитание;
- рассматривать противоречия как движущие силы воспитания;
- различать биологические и социальные факторы в развитии человека;
- анализировать собственную преобразующую деятельность человека;
- использовать в работе знания о возрастных периодах в процессе воспитания и развития человека;
- анализировать систему целей воспитания для выстраивания воспитательной деятельности;
- использовать знания о всестороннем и гармоничном развитии личности в воспитательной деятельности;
- анализировать цели воспитания в современных педагогических учениях Запада;
- анализировать цели воспитания и содержание образования и воспитания в России;
- использовать особенности общения в воспитательной деятельности;
- анализировать особенности учения как средства воспитания;
- использовать труд в процессе воспитания;
- анализировать структуру и этапы развития воспитательной системы.

владеть:

- методами воспитания в воспитательной деятельности;
- методами использования игры и игровой деятельности в воспитании личности;
- прогрессивными методиками кураторства в воспитательной деятельности.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Воспитание в системе образования: характеристика понятий.
Тема 2	Человек как предмет воспитания.
Тема 3	Методы и средства воспитания.

Б1.В.ДВ.02.01 – Технология продукции общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины:

Целями учебной дисциплины являются:

- разработка научно обоснованных технологий продуктов общественного питания для различных групп населения;
- организация их промышленного производства для употребления.

Задачи дисциплины:

- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Технология продукции общественного питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих дисциплины «Микробиология».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Новые технологии в организации производства продукции общественного питания», «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы оценки контроля качества;

Уметь:

- производить расчет основных технологических процессов производства;
- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;

- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;
- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- конструировать и производить продукты функционального назначения;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

Владеть:

- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;
- проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рациональными способами эксплуатации оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области производства функциональных продуктов питания.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
Тема 2	Классификация продукции общественного питания
Тема 3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
Тема 4	Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания
Тема 5	Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания
Тема 6	Изменения основных пищевых нутриентов в различных видах продовольственного сырья растительного и животного происхождения белков и других азотистых веществ

Б1.В.ДВ.02.02 – Технология продуктов функционального назначения

1. Цели и задачи дисциплины:

Целями учебной дисциплины «Технология продуктов функционального назначения» являются:

- разработка научно обоснованных технологий продуктов функционального питания для различных групп населения;
- организация их промышленного производства для употребления в лечебных, лечебно-профилактических, а также в бытовых условиях.

Задачи дисциплины:

- формирование целостной системы знаний;
- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах и их воздействии на определенные функции организма человека.
- конструирование и производство продуктов функционального назначения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Технология продуктов функционального назначения» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих дисциплины «Микробиология».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Новые технологии в организации производства продукции общественного питания», «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы оценки контроля качества;

Уметь:

- производить расчет основных технологических процессов производства;
- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;
- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;
- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- конструировать и производить продукты функционального назначения;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

Владеть:

- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;
- проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рациональными способами эксплуатации оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области производства функциональных продуктов питания.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

	Наименование модуля/темы
Тема 1	Структура и состояние питания различных групп населения. Основные нарушения пищевого статуса и состояния здоровья
Тема 2	Физиологически функциональные ингредиенты
Тема 3	Основные этапы и научные принципы создания функциональных продуктов
Тема 4	Основные группы функциональных пищевых продуктов

ФТД.В.01 – Фундаментальные и прикладные проблемы современной педагогической психологии

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование системы психолого-педагогических знаний и представлений об их профессионально-прикладном значении; формирование навыков реализации психолого-педагогических знаний и умений в различных ситуациях жизнедеятельности, в профессиональной коммуникации и межличностном общении для успешной профессионально-личностной самореализации выпускника.

Задачи изучения дисциплины:

1. усвоение знаний о сущности базовых категорий (понятий) дисциплины;
2. формирование системы знаний об основных тенденциях развития образовательных программ для подрастающего поколения в России;
3. усвоение системных знаний в сфере современных проблем использования в повседневной жизнедеятельности и профессиональной деятельности прикладных психологических и педагогических знаний, методов, технологий;
4. формирование системных профессионально-прикладных знаний о методах и технологиях процессов обучения и воспитания;
5. формирование умений анализировать, дифференцировать, классифицировать психологические и педагогические явления, процессы;
6. формирование умений применять на практике действующие образовательные стандарты и программы;

7. овладение навыками применять современные приемы, организационные формы и технологий воспитания, обучения и оценки качества результатов обучения;

8. формирование умений применять тактики разрешения конфликтных ситуаций в сфере межкультурной коммуникации;

9. содействие формированию готовности к работе в коллективе, социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм;

10. овладение психолого-педагогическими средствами и методами профессиональной деятельности учителя и преподавателя;

11. стимулирование обучающихся к самообразовательной деятельности в сфере изучения теоретических и прикладных основ психологии и педагогики.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Фундаментальные и прикладные проблемы современной педагогической психологии» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Изучение учебной дисциплины «Фундаментальные и прикладные проблемы современной педагогической психологии» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Информационные технологии управления научной, образовательной и инновационной деятельностью», «Педагогика профессионального образования».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- основы психологии и педагогики высшей школы, иметь представление о необходимых качествах и уровне подготовки выпускника высшей школы, о современных образовательных технологиях;

- современные методы исследования и информационно-коммуникационные технологии, необходимые для осуществления самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области педагогического знания;

- основные подходы к интерпретации и оценке результатов научного исследования;

- нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию и содержание образовательного процесса, основные принципы построения образовательных программ, в том числе с учетом зарубежного опыта;

- основные алгоритмы диагностирования и анализа современных педагогических, социально-психологических, социокультурных, социально-экономических исследований проблем в организации с учетом изменений внутренних и внешних факторов, так же знать основные процессы, протекающие в организации, и принципы и методы диагностики организационной структуры

процессов в организации.

Уметь:

- использовать основы психолого-педагогических знаний на практике;
- использовать современные методы исследования и информационно-коммуникационные технологии для осуществления самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области педагогического знания;
- критически оценивать полученную информацию; анализировать альтернативные варианты решения практических и исследовательских задач и оценивать их возможные выигрыши / проигрыши;
- разрабатывать образовательные программы на основе компетентностного подхода, модульного принципа, системы зачетных единиц, осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания и оценивания успеваемости обучающихся;
- анализировать и разрабатывать планы и прогнозы дальнейшего развития, применять основные алгоритмы диагностирования и анализа проблем с учетом изменений внутренних и внешних факторов , выявлять тенденции изменений, применять принципы и методы диагностики организационной структуры показателей и процессов.

Владеть:

- начальными навыками преподавания, воспитания и развития обучающихся в высшей школы;
- навыками использования современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий для осуществления самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области педагогического знания;
- базовыми методами теоретического анализа; базовыми приёмами моделирования социальных явлений и оценки перспектив их развития;
- технологией проектирования образовательного процесса на уровне высшего образования, методиками и технологиями преподавания и оценивания успеваемости обучающихся;
- методами диагностирования и анализа проблем в результатах, с учетом изменений внутренних факторов, навыками выявления тенденций изменения показателей с помощью навыков диагностики организационной структуры и социально- экономических процессов.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Наименование модуля/темы

Наименование модуля/темы

- | | |
|--------|---|
| Тема 1 | Проблема сенситивного периода. Связана с выделением и максимально возможным использованием определенных возрастных периодов для развития тех или иных способностей или качеств ребенка. |
| Тема 2 | Проблема связи сознательно организованного воздействия и естественного психического развития ребенка. |
| Тема 3 | Проблема общего и возрастного сочетания обучения и воспитания. |

- Какие приоритеты, и в каком возрасте должны быть , и как гармонично объединить процессы обучения и воспитания.
- Тема 4 Проблема осуществления системного характера развития ребенка и комплексного педагогического воздействия. По каким законам должно протекать педагогическое воздействие и каковы его ключевые моменты.
- Тема 5 Проблема взаимосвязи созревания и обучения ребенка, его задатков и способностей, генетической и средовой обусловленности развития психологических характеристик и поведения ребенка.
- Тема 6 Проблема определения психологической готовности ребенка к сознательному обучению и воспитанию, и поиск валидных средств диагностики.
- Тема 7 Проблема педагогической запущенности: как отличить безнадежно отставшего в развитии ребенка от педагогически запущенного; какие дефекты в развитии устранимы на определенном этапе, а какие - нет.
- Тема 8 Проблема обеспечения индивидуализации обучения. Каким образом можно создать условия для индивидуального обучения (темпа, ритма усвоения знаний с ориентировкой на индивидуальные особенности ребенка), когда в целом учебный процесс носит групповой характер.

ФТД.В.02 – Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - заключается в получении обучающимися теоретических знаний об иностранном языке (английском) с последующим применением в профессиональной деятельности и практических навыков по использованию иностранного языка в социальной сфере.

Задачи изучения дисциплины:

1. формирование представлений о нормах изучаемого языка в традиционной общелитературной области, сфере официально-делового общения, в социальной сфере;
2. развитие умений иностранного языка в межличностном общении и профессиональной деятельности в социальной сфере;
3. овладение навыками, навыками разговорной речи на иностранном языке, ведения дискуссии, полемики, диалога.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (заочная форма обучения).

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала учебной дисциплины «Иностранный язык».

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Иностранный язык», «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины аспирант должен:

Знать:

- методы критического анализа и оценки современных научных достижений, методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях, методы научно-исследовательской деятельности;

- виды и особенности письменных текстов и устных выступлений; понимать общее содержание сложных текстов на абстрактные и конкретные темы, в том числе узкоспециальные тексты;

- основные алгоритмы диагностирования и анализа современных исследований проблем в организации с учетом изменений внутренних и внешних факторов, так же знать основные процессы, протекающие в организации, и принципы и методы диагностики организационной структуры процессов в организации;

Уметь:

- анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов;

- подбирать литературу по теме, составлять двуязычный словарь, переводить и реферировать специальную литературу, подготавливать научные доклады и презентации на базе прочитанной специальной литературы, объяснить свою точку зрения и рассказать о своих планах;

- анализировать и разрабатывать планы и прогнозы дальнейшего развития, применять основные алгоритмы диагностирования и анализа проблем с учетом изменений внутренних и внешних факторов, выявлять тенденции изменений, применять принципы и методы диагностики организационной структуры показателей и процессов.

Владеть:

- навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера возникающих в науке на современном этапе ее развития, владеть технологиями планирования профессиональной деятельности в сфере научных исследований;

- навыками обсуждения знакомой темы, делая важные замечания и отвечая на вопросы; создания простого связного текста по знакомым или интересующим

его темам, адаптируя его для целевой аудитории;

- методами диагностирования и анализа проблем в результатах, с учетом изменений внутренних факторов, навыками выявления тенденций изменения показателей с помощью навыков диагностики организационной структуры и социально-экономических процессов.

4. Содержание дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Наименование модуля/темы

- | | |
|--------|--|
| Тема 1 | Чтение, аннотирование и реферирование иноязычной литературы по актуальным профессиональным проблемам |
| Тема 2 | Чтение профессиональной иноязычной литературы |
| Тема 3 | Актуальная грамматика и лексика |
| Тема 4 | Аннотирование иноязычной литературы по актуальным профессиональным проблемам |
| Тема 5 | Реферирование иноязычной литературы по актуальным проблемам |
| Тема 6 | Презентация актуальной профессиональной проблемы. Доклад по актуальной профессиональной проблеме. Ведение полемики по профессиональным темам |
| Тема 7 | Написание статьи по актуальной профессиональной проблеме |