

**Аннотация (общая характеристика)  
программы подготовки научных и научно-педагогических кадров в  
аспирантуре по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы  
(биологические науки)**

Нормативный срок освоения 3 года.

**1. Общие положения**

Образовательная программа (ОП) аспирантуры, реализуемая Федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» по специальности 4.3.3. Пищевые системы представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федеральных государственных требований (ФГТ).

ОП представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты освоения), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде аннотации (общей характеристики) образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), рабочей программы практики, программу промежуточной аттестации по практике, рабочую программу научной деятельности, направленной на подготовку диссертации к защите, программу итоговой аттестации, включающих оценочные средства и методические материалы, а также сведений о фактическом ресурсном обеспечении образовательного процесса.

**2. Нормативная база для разработки образовательной программы**

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы аспирантуры составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- нормативные документы Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20 октября 2021 г. № 951 «Об утверждении Федеральных государственных требований к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов)»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 30 ноября 2021 г. № 2122 «Об утверждении Положения о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)»;
- Устав ДВФУ в действующей редакции;
- внутренние нормативные акты и документы ДВФУ.

### **3. Цели и задачи образовательной программы**

Цель образовательной программы аспирантуры состоит в приобретении необходимого уровня компетенций для осуществления профессиональной деятельности и подготовке к защите научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук.

Задачами образовательной программы по специальности 4.3.3. Пищевые системы являются подготовка исследователей, обладающих качествами, необходимыми для создания нового знания при решении исследовательских задач в области моделирования пищевых систем, моделирования процессов производства пищевых систем, инновационных технологий производства

пищевых систем, участия в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач. Программа предназначена для тех, кто планирует, в первую очередь, академическую карьеру в области биотехнологии в России и за рубежом, однако наши выпускники будут также востребованы как специалисты высокого уровня в области биотехнологии и технологии пищевых систем среди ведущих российских и международных компаний.

#### **4. Трудоемкость образовательной программы**

Трудоемкость образовательной программы аспирантуры составляет 180 зачетных единиц.

#### **5. Требования к результатам освоения образовательной программы**

В рамках осуществления научной (научно-исследовательской) деятельности аспирант решает научную задачу, имеющую значение для развития технической отрасли науки, либо разрабатывает новые научно обоснованные технические, технологические или иные решения и разработки, имеющие существенное значение для развития страны.

В рамках освоения программы аспирантуры аспирант под руководством научного руководителя осуществляет научно-исследовательскую деятельность с целью подготовки диссертации к защите.

#### **6. Специфические особенности образовательной программы**

Данная образовательная программа аспирантуры является конкурентоспособной и перспективной, т.к. востребована на современном рынке труда.

В развитых странах мира, в том числе России, вопросы здорового образа жизни и здорового питания возведены в ранг государственной политики. Поэтому в последнее время во всем мире получило широкое признание

развитие нового направления в пищевой промышленности – функциональное питание. Продукты функционального питания не только удовлетворяют физиологические потребности организма в пищевых веществах и энергии, но и выполняют профилактические и лечебные функции.

Важнейшая национальная задача России – сохранение здоровья и продление жизни населения страны, поэтому подготовка специалистов этой специальности приобретает особую актуальность.

Создание и внедрение в производство новых продуктов питания является одним из направлений работы Департамента пищевых наук и технологий, научная и практическая реализация которого осуществляется на основе нанотехнологии и биотехнологии с применением современных достижений науки и техники. Осваивая фундаментальные и прикладные дисциплины данной образовательной программы, аспиранты получают необходимые знания о методологии научных исследований в технологии производства продуктов питания различной направленности, научных принципах переработки биоресурсов, современных тенденциях развития технологии продуктов питания, особенностях рациона детского питания, питания беременных женщин и кормящих матерей, спортсменов, пожилых людей и других групп населения.

Экологизация пищевых систем, биоконверсия, моделирование и разработка новых пищевых систем функционального и специализированного назначения с высокоспецифичными межмолекулярными взаимодействиями является одним из приоритетных направлений государственной политики и развития экономики, как следствие квалифицированные исследователи в области производства пищевых систем являются востребованными на современном рынке труда.

Для интеграции аспирантов научную среду заключены договора о совместном сотрудничестве с ФГБНУ «ФНЦ агробiotехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки» от 3 февраля 2012 г., ФГБУН «Национальный

научный центр морской биологии им. А.В. Жирмунского» от 30.08.2018 г. №12-09-68.

Научный компонент программы аспирантуры включает: научную деятельность аспиранта, направленную на подготовку диссертации на соискание научной степени кандидата технических наук к защите; подготовку публикаций, в которых излагаются основные научные результаты диссертации, в рецензируемых научных изданиях, в приравненных к ним научных изданиях, индексируемых в международных базах данных Web of Science и Scopus, международных базах данных и российских научных изданиях из перечня ВАК.

Изучение вариативных дисциплин позволяет в полной мере овладеть профессиональными навыками в соответствующей отрасли науки, с учетом современных требований к научно-квалификационным работам и запросов работодателей, в качестве которых могут выступать профильные научно-исследовательские институты, высшие учебные заведения, предприятия по производству пищевых продуктов, пищевых и функционально-технологических добавок, проектированию организаций по выпуску пищевой продукции и др.

Выпускники программы могут продолжать научно-исследовательскую деятельность в качестве исследователей и преподавательскую деятельность в профильных высших учебных заведениях.

Директор Института наук  
о жизни и биомедицины (Школы)



подпись

Хотимченко Ю.С.  
Ф.И.О.

Руководитель ОП д-р техн. наук, проф.  
уч. степень, уч. звание



подпись

Табакаева О.В.  
Ф.И.О.