

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования «Саратовский  
государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по научной и  
инновационной работе

Воротников И.Л.

21 02 2014 г.

**КОНЦЕПЦИЯ ПРОГРАММЫ**

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и  
холодильных производств  
(2014-2020)

Концепция обсуждена  
на заседании ученого совета  
« 19 » 02 2014 года  
протокол № 3  
Декан факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологии  
А.В. Молчанов

Саратов 2014

Концепция программы 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств на 2014-2020 гг. разработана на основании: Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки РФ от 12.08.2011 № 2202 «Об утверждении Перечня специальностей научных работников технических и естественных отраслей наук, срок обучения по которым в аспирантуре (адъюнктуре) государственных и муниципальных образовательных учреждений высшего профессионального образования, образовательных учреждений дополнительного профессионального образования, научных организаций может составлять четыре года в очной форме и пять лет в заочной форме», Приказа Минобрнауки РФ от 25.02.2009 г. № 59 «Об утверждении Номенклатуры специальностей научных работников», приказа Минобрнауки РФ от 27.03.1998 г. № 814 «Об утверждении Положения о подготовке научно-педагогических и научных кадров в системе послевузовского профессионального образования в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки России от 19.11.2013 № 1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)», Постановления Правительства России от 24 сентября 2013 г. № 842 «О порядке присуждения ученых степеней», Устава университета, Миссии университета, Положения об управлении подготовки научно-педагогических кадров, ООП программы 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Основная цель аспирантуры – подготовка научных и научно-педагогических кадров высшей квалификации на основе создания аспирантам условий для приобретения необходимого для осуществления профессиональной деятельности уровня знаний, умений, навыков, опыта деятельности и подготовки к защите научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Стратегическая цель аспирантуры – создание системы непрерывного образования в области ветеринарии в комплексе «специалитет - аспирантура - докторантура» («бакалавриат – магистратура – аспирантура - докторантура») и подготовка кадров высшей квалификации, востребованных современными отраслями сельскохозяйственного производства.

Миссия программы совпадает с Миссией университета в части подготовки нового поколения специалистов и ученых, отвечающих по уровню

своих личных и профессиональных качеств новым социально-экономическим, политическим, культурным условиям и способных обеспечить инновационное развитие российской аграрной науки и экономики, улучшение социально-экономического состояния сельских территорий страны.

Концепция ориентирована на реализацию показателей деятельности вуза по следующим направлениям:

- создание университета будущего, где применяются новые формы образовательной, научной и инновационной деятельности;
- формирование эффективной системы управления качеством образования на основе создания системы внутреннего контроля;
- формирование и развитие системы подготовки специалистов для современного АПК на основе реализации компетентностного подхода в образовательных программах и интеграции с агробизнесом; подготовка элитных кадров, восприимчивых ко всему новому, владеющих стратегиями самостоятельного поиска и навыками работы в команде, обладающих чувством ответственности и стремлением к созиданию;
- совершенствование научной деятельности в направлении создания конкурентоспособных проектов инновационного развития АПК;
- взаимовыгодное сотрудничество с представителями государственных органов и работодателей с целью практического внедрения научных разработок сотрудников университета.

С целью совершенствования научно-исследовательской деятельности по программе 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств намечены следующие основные направления исследований в данной области:

- разработка технологий функциональных продуктов с заданным химическим составом;
- разработка технологии производства консервированных пищевых продуктов;
- исследование процессов тепло- и тепломассопереноса при стерилизации консервов, копчении и сушке колбас, регенерации пищевых жиров и масел.

Для достижения поставленных целей создана система контроля и оценки уровня подготовки аспирантов, включающая:

- разработку и утверждение индивидуального плана подготовки аспиранта;
- формирование примерного плана диссертации с календарным графиком подготовки;

- аттестацию аспирантов каждые 6 месяцев (промежуточную и основную по итогам года) в соответствии с положением, утвержденным ученым советом и определяющим критерии оценки эффективности деятельности аспирантов.

План мероприятий на 2014-2020 гг. включает набор фактических тем исследований аспирантов, проходящих подготовку по программе 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Тема исследования	Исполнитель	Руководитель	Срок исполнения
Разработка ускоренной технологии ферментированных мясных продуктов	Абузьяров Э.Д.	канд. техн. наук, доцент Фатьянов Е.В.	2014
Влияние содержания и состояния влаги в мясном сырье на качество и безопасность мясных продуктов	Евтеев А.В.	канд. техн. наук, доцент Фатьянов Е.В.	2014
Разработка технологии мясных продуктов нутриентно адекватных специфике питания пожилых людей	Марченко А.Г.	д-р техн. наук, профессор Гиро Т.М.	2014
Биотехнологическая обработка субпродуктов II категории, методом гидролиза для использования в продуктах для лечебно-профилактического питания.	Меньшонков А.А.	д-р техн. наук, профессор Гиро Т.М.	2014
Разработка экономически эффективной технологии приготовления сырокопченых колбас в условиях климатической зоны г. Саратова	Попов П.С.	д-р техн. наук, профессор Рудик Ф.Я.	2014
Исследование и разработка напитков на молочной основе с полисахаридами	Грошева В.Н.	д-р хим. наук, профессор Птичкина Н.М.	2015

Влияние кастрации свинок на мясную продуктивность и качество мяса	Егорова Ж.Г.	д-р техн. наук, профессор Гиро Т.М.	2015
Влияние каплунирования на продуктивность и качество мяса птицы	Злобина С.А.	д-р техн. наук, профессор Гиро Т.М.	2015
Совершенствование технологических решений по созданию сладких десертов на молочной основе с полисахаридами	Плеханова Е.А.	д-р хим. наук, профессор Птичкина Н.М.	2015
Совершенствование технологий жировой фазы жиродержащих продуктов	Склямина Н.В.	канд. техн. наук, доцент Симакова И.В.	2015
Технология мясных изделий из баранины, обогащенных органическим йодом, для профилактического питания	Юрин В.Ю.	д-р техн. наук, профессор Гиро Т.М.	2015
Инновационные подходы к обогащению органическим йодом мясных продуктов функционального назначения	Гиро М.В.	канд. техн. наук, доцент Фатьянов Е.В.	2016
Разработка технологии мясного продукта, обогащенного нутрицевтиками, для питания спортсменов	Ерышов А.А.	д-р техн. наук, профессор Гиро Т.М.	2017
Разработка функциональных и специализированных продуктов питания из рыбного сырья	Назина Н.Б.	канд. техн. наук, доцент Симакова И.В.	2017

Начальник управления подготовки  
научно-педагогических кадров

Декан факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологии

О.В. Ткаченко

А.В. Молчанов