Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

Среднерусский институт управления – филиал

УТВЕРЖДЕНА
Ученым советом РАНХиГС
Протокол от 24.12.2024 № 20

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ НАУЧНЫХ И НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ В АСПИРАНТУРЕ

подготовка кадров высшей квалификации
(уровень образования)

4.3. Агроинженеерия и пищевые технологии
(шифр, наименование группы научных специальностей)

4.3.3. Пищевые системы
(шифр, наименование программы аспирантуры/ научной специальности)

Очная
(форма обучения)

2025
(год набора)

Орел, 2024 г.

Информация о программе аспирантуры

Наименование программы аспирантуры	4.3.3. Пищевые системы
Форма обучения	Очная
Срок обучения	3 года
Вступительные испытания	Специальная дисциплина. Иностранный язык.
Перечень дисциплин:	1. История философия науки. 2. Иностранный язык. 3. Методологические основы образовательных технологий и научных исследований в области пищевых систем 4. Медико-биологические подходы к разработке продуктов функционального и специализированного назначения 5. Основы инновационного совершенствования технологии пищевых продуктов 6. Пищевые системы и технологии 7. Теория и практика качества и безопасности пищевых продуктов 8. Теория и практика проектирования и продвижения на рынок пищевых продуктов
Занятия проводятся	8
Иное	

Общая характеристика программы аспирантуры:

Программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (далее – программа аспирантуры) по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы реализуются на основе федеральных государственных требований. Программа аспирантуры осуществляет подготовку научных и научно-педагогических кадров высшей квалификации по следующим направлениям исследований:

1. История развития науки, техники и технологии пищевых систем.
2. Методология научных исследований в области пищевых систем.
3. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. 4. Технология мясной, молочной и рыбной продукции и холодильных производств.
5. Технология жиров, продуктов переработки растительных масел, масличного и эфиро-масличного сырья.
6. Прижизненное формирование заданного состава, структуры и функционально-технологических характеристик сельскохозяйственного сырья.
7. Механизмы и прогнозирование трансформаций сырья и пищевых продуктов на различных этапах жизненного цикла продукта.
8. Технологии пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами.
9. Новые виды ресурсов и их применение в пищевых системах
10. Технология функциональных и специализированных продуктов, пищевых добавок и ингредиентов.
11. Технологии продуктов из мяса птицы и яйца.
12. Химия и физика пищевых продуктов, физико-химические процессы и их влияние на свойства пищевых систем.
13. Обоснование и регламентирование показателей безопасности пищевой продукции и технологических процессов.

14. Методы контроля показателей качества, безопасности, технологической, функциональной и специальной направленности сырья, пищевых и кормовых продуктов, пищевых и биологически активных добавок. Методы подтверждения эффективности. Фудомика.
15. Разработка и применение цифровых технологий для сбора, обработки, анализа баз данных, проектирования пищевых систем, выработке новых технологических подходов, развития потребительского рынка.
16. Основные технологические процессы пищевых производств и методы их исследования.
17. Физико-химические основы, механизмы, закономерности процессов пищевых производств.
18. Адаптация процессов пищевых производств к перерабатываемому сырью.
19. Новые принципы построения технологических процессов их аппаратурное обеспечение и конструктивная проработка.
20. Технологии упаковочных материалов. Упаковка. Биоразлагаемые материалы.
21. Стандартизация и управление качеством пищевой, кормовой, парфюмерно-косметической, табачной и иной продукции.
22. Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.
23. Продовольственное обеспечение населения, новые подходы и стратегические решения.
24. Технологии, системы и методы общественного питания.
25. Организация и оптимизация пищевого производства, его логистическое обеспечение, хранение и реализация продуктов питания, кормовой, парфюмерно-косметической и табачной продукции.
26. Принципы и методы товароведения, исследование рынка товаров и сырья, формирование и управление ассортиментом.
27. Методология формирования и исследования потребительского рынка и продвижения пищевых продуктов, кормовой, парфюмерно-косметической и табачной продукции.
28. Экологизация пищевых систем, биоконверсия, утилизация отходов производства.

Завершение обучения по программе аспирантуры предполагает выдачу Академией заключения о соответствии диссертации критериям, установленным в соответствии Федеральным законом от 23.08.1996 г. № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике» и свидетельства об окончании аспирантуры.

Выпускники, которые освоили программу аспирантуры в полном объеме могут вести научно-исследовательскую и преподавательскую деятельность.