

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2015 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c502f6ed5238041c036fba77035237

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе производственной практики

Преддипломная практика

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки

19.03.01 Биотехнология, направленность **Пищевая биотехнология**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: -

ПК–1–способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентами и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;

ПК– 2 – способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами;

ПК–3 – готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК–4 – способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

-Знание

основных видов технологических процессов биотехнологических производств в соответствии с регламентом;

технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья биотехнологической продукции при моделировании продуктов и пищевых

-управления биотехнологическими процессами;

-технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств

-правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Умение:

-осуществлять технологический процесс в соответствии с регламен-

тами и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продуктов при моделировании продуктов и пищевых производств

-управлять биотехнологическими процессами;

-оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств

-обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Навык и (или) опыт деятельности:

-осуществлять технологический процесс в соответствии с регламен-

тами и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продуктов при моделировании продуктов и пищевых производств

-самостоятельно и квалифицированно управлять биотехнологическими процессами;

- оцениваниятехническихсредствитехнологийсучетомэкологиче-скихпоследствий ихпримененияпримоделированииипродуктовитехнологическихпроцессовпищевыхпроизводств
- применения на практике навыков техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

3. Содержание программы учебной практики

«Организационный этап» Получение задания на практику; ознакомление с программой Преддипломной практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий. Ознакомление с вопросами организации, техники и экономики, охраны труда и техники безопасности на примерах отдельных производств. Изучение вопросов экономической деятельности предприятий региона и его отдельных компонентов в новых рыночных условиях. «Основной этап практики» Обзорпатентныхилилитературныхисточниковпоразрабатываемойтемеисследованийсцельюих использованияпривыполнениивыпускнойквалификационной работы:

Методы исследования и проведения экспериментальных работ;

правила эксплуатации приборов и установок;

методы анализа и обработки экспериментальных данных;

информационныетехнологииивнаучныхисследованиях, программныепродукты, относящиеся к профессиональной сфере;

требования к оформлению научно-технической документации;

порядок внедрения результатов научных исследований и разработок;

сравнениерезультатовисследованияобъектаразработкисотечественными и зарубежными аналогами;

«Заключительный этап». Обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

4. Образовательные технологии: зачет.

5. Разработчик: канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В..