

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036b047035239

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе производственной практики Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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 регламентом 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 и биотехнологической продукции при моделировании продуктов и пищевых производств;
- 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 регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции при моделировании продуктов и пищевых производств
- 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;

Навыки (или) опыт деятельности:

- осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции при моделировании продуктов и пищевых производств
- самостоятельного и квалифицированного управления биотехнологическими процессами;
- оценивания технических средств и технологий с учетом экологических последствий их

применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств

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

3. Содержание программы учебной практики

«Организационный этап» Ознакомление с программой производственной практики, распределение на базу практики;

Знакомство с задачами и организацией практики, конкретными требованиями к выполнению программы практики, сроками выполнения учебных заданий на каждом из этапов;

Ознакомление с техникой безопасности во время прохождения производственной практики;

Посещение учебных занятий преподавателей; консультации «Основной этап практики» Историям развития, современное состояние предприятия, производственная структура предприятия; Системный анализ технологических процессов на хлебозаводе, составление схемы и структуры предприятия, схемы управления технологическими процессами. Выявление узких мест на производстве; Изучение энергетического обеспечения предприятия; Работа в лаборатории предприятия; Работа на штатном рабочем месте. «Заключительный этап». Сбор материалов, подготовка и оформление отчета.

Сдача и защита отчета по производственной практике.

4. Образовательные технологии: зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.