|  |  |
| --- | --- |
|  **Аннотация** |  |
|  **Рабочей программы практики** |  |
|  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии  |
| **Вид** **практики**  **п.** **2.2.** **ФГОС**  | Производственная  |
| **Тип** **практики**  **п.2.2.** **ФГОС**  | Преддипломная практика  |
| **Направление**  **подготовки**  | 19.03.01 Биотехнология  |
| **Профиль**  | Пищевая биотехнология  |
| **Объем** **дисциплины**  | 3 з.е  |
| **Формы** **промежуточной** **аттестации**  |  Зачет |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
| **Часть** **ОПОП** **п.** **2.4** **ФГОС**  | Практика в полном объеме относится к вариативной части учебного плана.  |
| **Способы** **проведения** **практик** **(соответствии** **с** **положением** **университета** **о** **практической** **подготовке)**  | стационарная  |
| **Формы** **проведения** **практик** **(соответствии** **с** **положением** **университета** **о** **практической** **подготовке)**  | дискретно - по видам практик  |
| **Цель** **практики**  | Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.  |
| **Краткое** **содержание** **совместного** **рабочего** **графики** **и** **индивидуального** **задания.**  **Основные** **мероприятия**  | **Вид** **оценочного** **средства**  **(документ** **по** **выполнению** **мероприятия)**  |
| Информация о руководителях практики  | Отчет ч.1  |
| Инструктажи  | Отчет ч.2  |
| Краткая характеристика места практики  | Отчет ч.3  |
| Описание алгоритма выполнения инд. задания  | Отчет ч.4 Аналитическая справка Решение практического кейса  |
| Документы, которые обучающийся представляет по окончании практики  | 1. Совместный рабочий график проведения практики 2. Индивидуальное задание 3. Отчет о выполнении совместного рабочего графика и индивидуального задания  |

|  |  |
| --- | --- |
| **При** **организации** **практики** **возможно/** **не** **возможно** **применение** **ДОТ**  | Применяются ДОТ (порядок применения ДОТ указан в индивидуальном задании)  |
|  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |
|  **Основная литература:** |
|  1. Ермолаева Е. О., Кантере В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 336 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/925846 |
|  2. Голубцова Ю. В., Кригер О. В. Биотехнология пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 111 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103935 |
|  3. Просеков А. Ю., Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:учебник. - Кемерово: КемГУ, 2019. - 262 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/135193 |
|  4. Казаков А. В. Современные жидкие заквасочные материалы на основе пробиотических бактерий и принципы организации их производства (основы прикладной микробиологии) [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2019. - 52 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492564.pdf |
|  5. Зайнуллин Р. А. Функциональные продукты питания:учебное пособие. - Москва: КноРус, 2020. - 303 |
|  6. Красноштанова А. А., Бабусенко Е. С. Организация биотехнологического производства [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 170 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/448767 |
|  7. Щеколдина Т. В., Ольховатов Е. А. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 208 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169251 |
|  8. Пронин В. В., Фисенко С. П. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 176 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174285 |
|  9. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]:Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 249 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471571 |
|  10. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]:Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 255 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471834 |
|  11. Завертаная Е. И. Управление качеством в области охраны труда и предупреждения профессиональных заболеваний [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 313 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471885 |
|  12. Басовский Л.Е. Экономика отрасли [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 145 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1655224 |
|  **Дополнительная литература:** |
|  1. Донченко Л. В., Ольховатов Е. А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 180 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/152480 |
|  2. Сидоренко О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 164 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1211767 |

|  |
| --- |
|  3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/167383 |
|  4. Цыбикова Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 92 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169246 |
|  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**   |
|  **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Autodesk 3D Studio MAX. Эл. лицензия для вуза. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
|  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока   |
| Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021    |
| **Пищевая** **промышленность** **режим** **доступа**   **URL** **:** **www.foodprom.ru** www.foodprom.ru  |
| **Электронный** **каталог** **биотехнологического** **оборудования.** **-URL** **:** **https://www.shimadzu.ru/** https://www.shimadzu.ru/  |
| **Федеральная** **служба** **по** **надзору** **в** **сфере** **защиты** **прав** **потребителей** **и** **благополучия** **человека** **–** **http://rospotrebnadzor.ru/** rospotrebnadzor.ru/  |
| **Федеральное** **агентство** **по** **техническому** **регулированию** **и** **метрологии** **http://protect.gost.ru/default.aspx** protect.gost.ru/default.aspx  |
| **Официальный** **сайт** **ОOО** **ВКМ** **"Сигнал-Пак"** **-** **URL** **:** **https://www.signal-pack.com/** www.signal-pack.com/  |
| **База** **данных** **спарк** **–** **URL** **:** **http://www.spark-interfax.ru/** **(дата** **обращения** **14.12.2020)** www.spark-interfax.ru  |
| Аннотацию подготовил: Тихонов С.Л.  |