|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Аннотация** | |  |
| **Рабочей программы практики** | |  |
|  |
|  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | |
| **Вид** **практики**  **п.** **2.2.** **ФГОС** | Производственная | |
| **Тип** **практики**  **п.2.2.** **ФГОС** | Преддипломная практика | |
|  |  |  |
| **Направление**  **подготовки** | 19.04.01 Биотехнология | |
| **Профиль** | Биотехнология и биоинженерия пищевых систем | |
| **Объем** **дисциплины** | 18 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 | |
|  | дискретно - по видам практик | |
| **Формы** **проведения** **практик**  **(соответствии** **с** **положением** **университета** **о** **практической** **подготовке)** |
| **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. Просеков А. Ю., Неверова О. А., Пищиков Г. Б., Позняковский В. М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:учебник. - Кемерово: КемГУ, 2019. - 262 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/135193 | | |
|
| 2. 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 | | |
| 3. Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Гаделева Х. К., Школьникова М. Н., Аверьянова Е. В., Тихомиров А. В. Функциональные продукты питания:учебное пособие. - Москва: КноРус, 2020. - 303 | | |
| 4. 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 | | |
| 5. Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 176 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174285 | | |
| 6. Басовский Л.Е. Экономика отрасли [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 145 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1655224 | | |
| 7. Луканин А.В. Инженерная биотехнология: основы технологии микробиологических производств [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 304 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1860654 | | |
| 8. Неверова О. А., Просеков А. Ю., Гореликова Г. А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 318 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1818223 | | |
| 9. Загоскина Н. В., Назаренко Л. В., Живухина Е. А., Калашникова Е. А. Биотехнология [Электронный ресурс]:учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2023. - 381 с – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/519554 | | |
| 10. Антипова Л. В., Антипов С. С., Титов С. А. Биотехнология пищи: физические методы [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2023. - 210 с – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/518783 | | |
| 11. Белокурова Е. С., Иванченко О. Б. Биотехнология продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206516 | | |
| 12. Музафаров Е. Н. Экологическая биотехнология [Электронный ресурс]:. - Санкт- Петербург: Лань, 2022. - 120 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/233231 | | |
| 13. Музафаров Е. Н. Биотехнология. Основы биологии [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 168 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/271304 | | |
|  |  |  |
| **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 с. – 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 Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023 |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока |
| **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. |

.