**АННОТАЦИЯ**

**программы практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Кафедра*** | Пищевой инженерии | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01 | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология | |
| ***Тип практик*** | **Производственная практика** | |
| по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | |
| ***Формы проведения практик*** | дискретно | |
| ***Способы проведения практики*** | выездная/стационарная | |
| ***Объем*** | 6 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | зачет (с оценкой) | |
| ***Место практики в структуре ОПОП*** | блок 2  вариативная часть | |
| ***Цели (содержание) практики*** | | |
| получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | | |
| ***Перечень планируемых результатов практики*** | | |
| ***сформировать у обучающихся*** | | |
| способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия ОК-6 | | |
| способность к самоорганизации и самообразованию ОК-7 | | |
| владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией ОПК-5 | | |
| готовность оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ПК-3 | | |
| способность обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда ПК-4 | | |
| владеть основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области; способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов ПК-9 | | |
| ***Отчетные документы (материалы) по практике*** | | |
| Договор (если практика не в УрГЭУ) | | |
| Совместный рабочий (график) план проведения практики | | |
| Индивидуальное задание | | |
| Характеристика | | |
| Отчет | | |
| ***Перечень учебной литературы*** | | |
| **Основная литература**  1.Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 292 с.  <https://e.lanbook.com/book/112671>  2.Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и тепломассообменных процессов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Н. Остриков [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 440 с. <https://e.lanbook.com/book/109507>  **Дополнительная литература**  1.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс] : учебное пособие / [О. А. Ковалева [и др.] ; под общ. ред. О. А. Ковалевой. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 444 с. <https://e.lanbook.com/book/113377>  2.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 480 с. <http://znanium.com/go.php?id=952157>  **Перечень электронных образовательных ресурсов, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**  Электронный каталог ИБК УрГЭУ (<http://lib.usue.ru/> );  Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/> )  ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com/> );  ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.com/> ). | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| не реализуются | | |
| ***Описание материально-технической базы необходимой для проведения практики*** | | |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:**  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  - Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. | | |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru/). – Российская национальная библиотека (РНБ);  [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru/) – Российская государственная библиотека (РГБ);  [www.forexpf.ru-](http://www.forexpf.ru-) Библиотека по техническому и фундаментальному экономическому анализу  [www.libertarium.ru-](http://www.libertarium.ru-) Библиотека «Либертариум»  [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru/)- Пищевая промышленность режим доступа  [www.usue.ru](http://www.usue.ru/) -Официальные сайты. | | |
| **Описание МТО лаборатории (рабочего места)**  Реализация практики осуществляется на предприятиях (согласно заключенным договорам) или на базе Единого лабораторного комплекса УрГЭУс использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов деятельности обучающихся, предусмотренных программой практики.  Для проведения защиты практики требуется аудитория и мультимедийное оборудование.  **Описание МТО лаборатории (при наличии)** | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовили | Тихонов С.Л., Шихалев С.В. |

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов