|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Аннотация** | |  |
| **Рабочей программы практики** | |  |
|  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | |
| **Вид** **практики**  **п.** **2.2.** **ФГОС** | Производственная | |
| **Тип** **практики**  **п.2.2.** **ФГОС** | Технологическая практика | |
| **Направление**  **подготовки** | 19.03.01 Биотехнология | |
| **Профиль** | Пищевая биотехнология | |
| **Объем** **дисциплины** | 6 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. Буянова И. В., Федотова О. Б. Современные технологии упаковывания и хранения молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 122 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102692 | |
| 2. Шишмарев В. Ю. Автоматизация технологических процессов:учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Москва: Академия, 2005. - 351 | |
| 3. Капустин Н. М. Автоматизация производственных процессов в машиностроении:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров и магистров "Технология, оборудование и автоматизация машиностроительных производств" и по направлениям подготовки дипломированных специалистов "Конструкторско-технологическое обеспечение машиностроительного производства" и "Автоматизированные технологии и производства". - Москва: Высшая школа, 2007. - 415 | |
| 4. Ковалева О. А., Здрабова Е. М. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт- Петербург: Лань, 2021. - 444 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/160134 | |
| 5. Буянова И. В. Теоретические основы холодильной технологии продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 126 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162590 | |
| 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. Хозяев И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 272 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/167914 | |
| **Дополнительная литература:** | |
| 1. Роик В. Д. Управление профессиональными рисками [Электронный ресурс]:Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 657 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/467958 | |
|  |  |
| **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. | |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. | |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. | |

|  |
| --- |
| **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 |
| **Федеральная** **служба** **государственной** **статистики.** **–** **URL** **:**  **https://www.gks.ru/** **(дата** **обращения:** **27.04.2020).**  https://www.gks.ru/ |
| **База** **данных** **спарк** **–** **URL** **:** **http://www.spark-interfax.ru/** **(дата** **обращения** **14.12.2020)**  http://www.spark-interfax.ru/ |
| **Официальный** **сайт** **ОOО** **ВКМ** **"Сигнал-Пак"**  https://www.signal-pack.com/ |
| Аннотацию подготовил: Тихонов С.Л. |