

Аннотация рабочей программы преддипломной практики
Преддипломная практика
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.01 Биотехнология
Направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания

1. Цели прохождения практики

закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков в области биотехнологии при детальном изучении процессов производства биотехнологических веществ, освоение принципов организации и управления производством, сбор и анализ материалов для выполнения ВКР.

2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Преддипломная практика» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты обучения по практике: формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-1 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на организацию и оптимизацию технологического процесса	ПКС-1.1 Использует нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы теххимического и лабораторного контроля качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности; физико-химические основы и общие принципы производства биотехнологической продукции	Знать: 31 Теоретические основы и область применения методов исследования сырья и пищевой продукции биотехнологического производства
		Уметь: У1 применять навыки работы на аналитическом оборудовании в соответствии требованиями техники безопасности
		Владеть: В1 Методами анализа содержания пищевых веществ в сырье и продукции, оказывающих влияние на физиологические системы организма
	ПКС-1.2 Пользуется стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; использовать методы теххимического контроля и испытания продукции в процессе производства	Знать: 32 Классификацию и физиологические свойства функциональных пищевых ингредиентов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Уметь: У2. Применять высокоэффективные технологии для конструирования новых пищевых добавок и продуктов питания
		Владеть: В2 Навыками расчета составления рецептур и технологий производства продукции с учетом свойств сырья, полуфабрикатов и вырабатываемого ассортимента продукции
ПКС-1.3 Демонстрирует навыки проведения входного и технологического контроля качества	Знать: 33 Современные методы определения биотехнологической продукции на всех этапах жизнен-	

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции	ного цикла и принципы работы аналитического оборудования
		Уметь: У3 Подбирать методы измерения в зависимости от свойств вещества и применять основные методы анализа продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В3. Навыками оформления результатов, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	ПКС-2.1 Применяет способы организации производства на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции	Знать: 34 Теоретические основы биотехнологических производств
		Уметь: У4 Использовать полученные знания в научно-исследовательской и профессиональной деятельности
	ПКС-2.2 Осуществляет контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	Владеть: В4. Методами выделения, концентрирования и очистки продуктов микробиологического синтеза
		Знать: 35 Принципы планирования и организации экспериментальных исследований, обобщения данных в профессиональной сфере
		Уметь: У5 Самостоятельно осуществлять планирование и организацию биотехнологического производства
		Владеть: В5 Способен проводить технико-экономическое обоснование биотехнологических проектов
ПКС-3 Способен организовывать мероприятия по предупреждению и устранению брака продукции на всех стадиях производства, а также предлагать мероприятия по системе управления качества и безопасности биотехнологического производства	ПКС-3.1 Демонстрирует знание причин, методов выявления и способов устранения брака в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; современных систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью данного производства	Знать: 36 понимать способы и методы анализа работы предприятия общественного питания
		Уметь: У6 вносить изменения в работу предприятия общественного питания
	ПКС-3.2 Использует методы контроля качества выполнения технологических операций производства, выявляет брак продукции на основе данных техноло-	Владеть: В6 обладать способами обработки полученной информации о деятельности предприятия общественного питания
		Знать: 37 Организацию по планированию и управлению действующими биотехнологическими процессами и производством

	<p>гического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и производит анализ производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов и стандартов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>Уметь: У7 Проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов</p>
		<p>Владеть: В7 Практическими навыками по внедрению мероприятий по повышению качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями стандартов качества</p>
<p>ПКС-4 Способен осуществлять контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами</p>	<p>ПКС-4.1. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров, процессов на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами</p>	<p>Знать: 38 Теоретические основы математического моделирования для производства биотехнологической продукции</p>
		<p>Уметь: У8 Вносить изменения для оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции</p>
	<p>Владеть: В8 Способами обработки полученной информации для моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции</p>	
	<p>ПКС-4.3. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства биотехнологической продукции</p>	<p>Знать: 39 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции биотехнологического производства</p>
<p>Уметь: У9 Организовывать все виды контроля качества сырья и готовой продукции</p>		
<p>Владеть: В9 Методами исследований для оценки безопасности сырья, продукции биотехнологических производств</p>		

4. Общая трудоёмкость практики

Составляет 9 зачетных единиц, 324 часа, 6 недель.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет с оценкой - 8 семестр.