

**Аннотация рабочей программы производственной практики
Эксплуатационная 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 оборудования, процессов производства биотехнологических веществ.

2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Эксплуатационная 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-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: З1 Теоретические основы биотехнологических производств
		Уметь: У1 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: В1 Методами выделения, концентрирования и очистки продуктов микробиологического синтеза
		Знать: З2 Принципы планирования и организации экспериментальных исследований, обобщения данных в профессиональной сфере
ПКС-4 Способен осуществлять контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими норматив-	ПКС-4.1. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров, процессов на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами	Уметь: У2 Самостоятельно осуществлять планирование и организацию биотехнологического производства
		Владеть: В2 Способен проводить технико-экономическое обоснование биотехнологических проектов
ПКС-4 Способен осуществлять контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими норматив-	ПКС-4.1. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров, процессов на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами	Знать: З3 Теоретические основы математического моделирования для производства биотехнологической продукции
		Уметь: У3 Вносить изменения для оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции

ными документами		Владеть: В3 Способами обработки полученной информации для моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции
	ПКС-4.2. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности продукции биотехнологического производства	Знать: 34 Теоретические основы специализированного программного обеспечения в процессе контроля режимов технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами
		Уметь: У4 использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля режимов технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами
		Владеть: В4 Способами обработки информации в процессе контроля режимов технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности
	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	Знать: 35 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции биотехнологического производства
		Уметь: У5 Организовывать все виды контроля качества сырья и готовой продукции
Владеть: В 5 Методами исследований для оценки безопасности сырья, продукции биотехнологических производств		

4. Общая трудоёмкость практики

составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет с оценкой - 6 семестр.