**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе производственной практики**

**Преддипломная практика**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология**, направленность **Пищевая биотехнология**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: -

ПК–1–способностьюосуществлятьтехнологическийпроцессвсоответствиисрегла-ментомииспользоватьтехническиесредствадляизмеренияосновныхпараметровбиотехно-логическихпроцессов,свойствсырья и продукции;

ПК– 2 – способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами;

ПК–3 – готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК–4 – способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

|  |
| --- |
| **-Знание**  основныхвидовтехнологическихпроцессовбиотехнологическихпроизводстввсоответствиисрегламентом;техническихсредствдляизмеренияосновныхпараметровбиотехнологическихпроцессов,свойствсырьяибиотехнологическойпродукциипримоделированиипродуктови пищевых производств; |
| -управления биотехнологическими процессами; |
| -техническиесредстваитехнологиисучетомэкологическихпослед-ствийихпримененияпримоделированиипродуктовитехнологиче-скихпроцессовпищевыхпроизводств |
| -правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; |
| ***Умение:*** |
| -осуществлятьтехнологическийпроцессвсоответствиисрегламен-томииспользоватьтехническиесредствадляизмеренияосновныхпараметровбиотехнологическихпроцессов,свойствсырьяипродук-циипри моделировании продуктов и пищевых производств |
| -управлять биотехнологическими процессами; |
| -оцениватьтехническиесредстваитехнологиисучетомэкологиче-скихпоследствий ихпримененияпримоделированиипродуктовитехнологическихпроцессовпищевыхпроизводств |
| -обеспечиватьвыполнениеправилтехникибезопасности,про-изводственнойсанитарии,пожарнойбезопасностии охраны труда; |
| ***Навык и (или) опыт деятельности:*** |
| -осуществлятьтехнологическийпроцессвсоответствиисрегламен-томииспользоватьтехническиесредствадляизмеренияосновныхпараметровбиотехнологическихпроцессов,свойствсырьяипродук-циипри моделировании продуктов и пищевых производств |
| -самостоятельногоиквалифицированногоуправлениябиотехнологи-ческимипроцессами; |
| -оцениваниятехническихсредствитехнологийсучетомэкологиче-скихпоследствий ихпримененияпримоделированиипродуктовитехнологическихпроцессовпищевыхпроизводств |
| -применения на практике навыков техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. |

**3. Содержание программы учебной практики**

«Организационный этап»Получение задания на практику; ознакомление с программой Преддипломной практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий. Ознакомление с вопросами организации, техники и экономики, охраны труда и техники безопасности на примерах отдельных производств. Изучение вопросов экономической деятельности предприятий региона и его отдельных компонентов в новых рыночных условиях. «Основной этап практики» Обзорпатентныхилитературныхисточниковпоразрабатываемойтемеисследованийсцельюихиспользованияпривыполнениивыпускнойквалификационной работы:

Методы исследования и проведения экспериментальных работ;

правила эксплуатации приборов и установок;

методы анализа и обработки экспериментальных данных;

информационныетехнологиивнаучныхисследованиях,программныепродукты, относящиеся к профессиональной сфере;

требования к оформлению научно-технической документации;

порядок внедрения результатов научных исследований и разработок;

сравнениерезультатовисследованияобъектаразработкисотечественными и зарубежными аналогами;

«Заключительный этап». Обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

**4. Образовательные технологии:** зачет.

**5. Разработчик:** канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В..