**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной практики**

**Технологическая 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 10 августа 2021 г. № 736

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений-УК-2

Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде-УК-3

Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;-ОПК-1

Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;-ОПК-2

Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;-ОПК-3

Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;-ОПК-4

Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;-ОПК-5

Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности-ОПК-6

Индикаторы достижения компетенции:

-Способен изучать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях (ОПК-1.1);

-Способен анализировать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях (ОПК-1.2);

-Способен использовать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях (ОПК-1.3);

-Способен представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-2.2);

-Способен решать задачи и реализовать алгоритмы с использованием программных средств (ОПК-3.1);

-Способен разрабатывать компьютерные программы и использовать их для практического применения (ОПК-3.2);

-- Способен использовать знания для проектирования отдельных элементов технических и технологических систем биотехнологического производства (ОПК-4.1);

- Способен использовать знания технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных знаний (ОПК-4.2)

- Способен осуществлять расчет и подбор технологического оборудования биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний (ОПК-4.3);

- Способен эксплуатировать технологическое оборудование (ОПК-5.1);

-Способен управлять биотехнологическими процессами получаемой продукции (ОПК-5.2)..

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

* математических, физических, химических, биологических законов, закономерностях и взаимосвязях;
* информации из различных источников и баз данных
* программных средств
* компьютерных программ
* отдельных элементов технических и технологических систем биотехнологического производства
* инженерных процессов
* технологического оборудования биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний
* технологического оборудования биотехнологического производства
* биотехнологических процессов

**Умение:**

* анализировать информацию о биологических объектах и процессах, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях
* осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности;
* применять методы решения задач и реализовать алгоритмы с использованием программных средств
* использовать компьютерные программы для практического применения;
* управлять отдельными элементами технических и технологических систем биотехнологического производства
* управлять инженерным процессом при решении профессиональных задач
* проводить расчет и подбирать технологическое оборудование биотехнологического производства
* эксплуатировать технологическое оборудование биотехнологического производства
* управлять биотехнологическими процессами

**Навык:**

* использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях
* поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности
* разработка алгоритмов и программ с использованием программных средств
* разрабатывать компьютерные программы и использовать их для практического применения
* использования знаний для проектирования отдельных элементов технических и технологических систем биотехнологического производства
* использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
* использования знаний для расчета и подбора технологического оборудования биотехнологического производства
* использования знаний для эксплуатации технологического оборудования биотехнологического производства
* использования знаний для управления биотехнологическими процессами.

**3. Содержание программы учебной практики**

«Организационный этап»Получение задания на практику; ознакомление с программой практики, согласовать календарный график прохождения практики, ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности. «Основной этап практики» Отработка практических навыков в технологии продуктов; изучение нормативно-технической документации по тематике практики; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания. «Заключительный этап». Обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике

**4. Образовательные технологии:** зачёт.

**5. Разработчик:** канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.