

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев М.Г.

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 2024.03.28

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«28» марта 2024 г. протокол № 9



АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

**по основной профессиональной образовательной программе высшего
образования**

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

**Направленность (профиль) программы Биотехнология пищевых
производств**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Аннотация рабочей программы практики

Учебная практика (ознакомительная)

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы Биотехнология пищевых производств

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Целью проведения является формирование общепрофессиональных компетенций, обучение основам профессиональной деятельности, приобретение новых и закрепление уже полученных знаний в соответствии с выбранным направлением обучения.

Задачами практики являются:

- знакомство с основными направлениями развития современной биотехнологии; областями и объектами профессиональной деятельности;
- знакомство с особенностями проведения научно-исследовательских работ, внедрения исследований и разработок; приобретение навыков поиска научно-технической информации, выполнения литературного и патентного поиска по тематике исследования; развитие навыков подготовки данных для составления отчетов, обзоров, научных публикаций;
- развитие навыков устной презентации, способности устно излагать мысли.

Общая трудоемкость учебной практики (ознакомительная) составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная

Способ проведения практики: выездная, стационарная.

Содержание практики

1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
2	Работа с источниками информации по теме индивидуального задания. Сбор материала в соответствии с программой практики
3	Обработка и систематизация материала. Подготовка отчёта по практике и индивидуального задания в виде доклада, составление отчета.

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики (в т.ч. индивидуальные задания);
- выполнять рабочий график (план) проведения практики;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет) – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы практики

Учебная практика (проектная)

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы Биотехнология пищевых производств

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Целью учебной практики (проектной) является получение информации о выбранной специальности; закрепление и углубление знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин; формирование навыков использования научного и методического аппарата, полученного при теоретическом обучении, для решения комплексных задач; приобретение практических профессиональных навыков самостоятельной работы.

Задачами практики являются:

- закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний,
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях.

Общая трудоемкость учебной практики (проектная) составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Вид практики: учебная

Тип практики: проектная

Способ проведения практики: выездная, стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики. Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

Содержание практики

1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
2	Согласование календарного графика прохождения практики. Определение целей и задач практики
3	Ознакомление со стадиями технологического процесса (приемка и подготовка сырья; способ производства продукта), с основным оборудованием, используемым в технологическом процессе (принцип работы)
4	Изучение ГОСТ, ТУ, учебной литературы по производству выбранного продукта. Изучение методик для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
5	Обработка и систематизация собранного материала

Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет) – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы практики

Производственная практика (Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности)

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы Биотехнология пищевых производств

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Цель: всестороннее знакомство студента с опытом биотехнологии в современных условиях, вопросами практических работ и закрепления теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин в университете

Задачи: освоение систем биотехнологии, знакомство с системой ведения работ; уточнение и реализация современных экологически безопасных технологий; обоснование выбора, составление необходимой документации; разработка системы; осуществление контроля за качеством работ; проведение расчета экономической эффективности; осуществление технологического контроля за проведением работ и эксплуатацией оборудования в биотехнологии; участие в проведении научных исследований; обеспечение безопасности труда в процессе производства в области биотехнологии.

Вид практики: производственная практика по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности

Тип практики: проектная

Способ проведения практики: выездная, стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики. Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Содержание практики

1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
2	Особенности методики закладки опытов. Морфологические признаки и свойства различных объектов, методика их определения в разных условиях.
3	Подробное изучение объектов биотехнологии на основе изучения разными методами. Изучение и оценка морфологических свойств и признаков объектов в разных условиях.
4	Осуществлении обработки биотехнологического материала, окончательное оформление бланков описание, оформление дневника практики, группового отчета.
5	Итоговый период. Представление и защита отчета по практике.

Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет) – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы практики

Производственная практика (технологическая)

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы Биотехнология пищевых производств

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Цель: развитие способностей для самостоятельного выполнения производственных задач, сбор данных и наработка материала для дальнейшей исследовательской работы, приобщение к профессиональной среде предприятия, приобретение и развитие социально-личностных компетенций, необходимых для будущей трудовой деятельности, освоение функциональных обязанностей должностных лиц по профилю будущей работы

Задачами практики являются:

- изучение технологических схем производства биотехнологичных продуктов;
- изучение биотехнологических процессов производства продуктов питания;
- изучение и приобретение навыков по эксплуатации оборудования, применяемого на биотехнологичном производстве;
- изучение методов оценки пищевой продукции, полученной с применением изучение биотехнологического производства.

Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности составляет 12 зачетных единиц (432 часа).

Содержание практики

1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
2	Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики
3	Сбор информации о деятельности организации
4	Общая характеристика деятельности организации
5	Анализ экспериментальных данных с использованием современных компьютерных технологий
6	Совершенствование работы организации
7	Формирование отчета о прохождении практики

Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет) – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы практики

Производственная практика (преддипломной) для выполнения выпускной квалификационной работы

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы Биотехнология пищевых производств

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Цель практики: производственной практики (преддипломная) для выполнения выпускной квалификационной работы является формирование универсальной (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10), профессиональной (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5) и общепрофессиональной (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7) компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.

Задачами практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- освоение функциональных обязанностей должностных лиц по профилю будущей работы;
- подбор материалов в соответствии с заданием на выпускную квалификационную работу.

Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов, из них 108 часа контактной работы, в т.ч. 4 часа на контроль).

Содержание практики

1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
2	Методика закладки биотехнологических опытов. Морфологические признаки и свойства различных объектов биотехнологии, методика их определения в различных условиях. Общее знакомство, проектирование и исследование объектов.
3	Исследование объектов биотехнологии на основе изучения закладки опытов. Изучение и оценка морфологических свойств и признаков биотехнологических объектов в разных условиях.
4	Обработка полученных материалов, окончательное оформление бланков описания биотехнологических объектов, оформление дневника практики, группового отчета.
5	Формирование отчета о прохождении практики. Представление и защита отчета по практике.

Вид промежуточной аттестации (экзамен, зачет) – дифференцированный зачет