Приложение 7

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология,
направленность (профиль) «Биотехнология молока и молочных продуктов»

Б2.Б.01.(У) Учебная ознакомительная практика

Общая трудоемкость дисциплины

составляет 6 з.е., 216 часов

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины формируются следующие компетенции:
УК 1 (Индикатор 1,1; 1,2) УК 2 (Индикатор 2,3) УК 3 (Индикатор 3,4) УК 6 (Индикатор 6,1; 6,2) УК 8 (Индикатор 8,1) ОПК 2 (Индикатор 2,1) ОПК 6 (Индикатор 6,1) ОПК 7 (Индикатор 7,1)

Содержание дисциплины

Знакомство с целями и задачами практики, прохождение инструктажа по охране труда, разъяснение обязанностей студентов, формы отчетности по практике, порядка аттестации и т.д. Ознакомление с рабочим графиком (планом) практики. Знакомство студентов с предприятием, с местами практики, руководителями практики от предприятия, прохождение инструктажа по организации работ на конкретном рабочем месте, по технике безопасности на месте практики Приобретение практических навыков. Сбор материала для общей характеристики предприятия. привести основные направления деятельности предприятия, характеристику внешней среды предприятия (поставщики сырья и вспомогательных материалов, потребители готовой продукции); ознакомиться с основным и вспомогательным производством, с лабораторией; изучить организацию и технологии производства; - дать описание основного сырья и материалов, технологических этапов производства конкретного вида продукции, - привести перечень используемого оборудования, перечень документации на производство и контроль качества сырья, материалов и готовой продукции. Заполнение и сдача дневника. Составление и оформление отчета о практике. Защита отчета

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

Б2.Б.02.(У) Учебная технологическая практика

Общая трудоемкость дисциплины

составляет 9 з.е.,324 часа

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины формируются следующие компетенции:
УК 1 (Индикатор 1,1; 1,2) УК 2 (Индикатор 2,3) УК 3 (Индикатор 3,4) УК 6 (Индикатор 6,1; 6,2) УК 8 (Индикатор 8,1) ОПК 2 (Индикатор 2,1) ОПК 5 (Индикатор 5,1; 5,2) ОПК 6 (Индикатор 6,1) ОПК 7 (Индикатор 7,1)

Содержание дисциплины

Организационное собрание, инструктаж по ТБ, правила поведения в лаборатории. Ознакомление с рабочим графиком (планом) практики. Знакомство студентов с предприятием, с местами практики, руководителями практики от предприятия, прохождение инструктажа по организации работ на конкретном рабочем месте, по технике безопасности на месте практики Приобретение практических навыков. Посещение библиотеки г. Казань История развития биотехнологии, задачи современной биотехнологии; Виды биологических объектов, применяемых в биотехнологии, их классификация и характеристика Изучение методологии и методов научного исследования. Сбор материала для общей характеристики предприятия. Систематизация фактического и литературного материала Работы аналитического или экспериментального характера.

Структурирование фактических данных по индивидуальному заданию. Заполнение и сдача дневника. Составление и оформление отчета о практике. Защита отчета
Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

Б2.В.01.(П) Производственная технологическая практика
Общая трудоемкость дисциплины
составляет 18 з.е.,648 часов
Требования к результатам освоения содержания дисциплины
В результате изучения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОПК 2 (Индикатор 2,1) ОПК 4 (Индикатор 4,2) ОПК 5 (Индикатор 5,1; 5,2) ОПК 6 (Индикатор 6,1) ОПК 7 (Индикатор 7,1) ПК 1 (Индикатор 1,1) ПК 2 (Индикатор 2,1; 2,2) ПК 3 (Индикатор 3,1; 3,2)
Содержание дисциплины
Согласование календарного графика прохождения практики.
Определение цели и задач практики.
Оформление документов для прохождения практики.
Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности производственной санитарии.
Общее знакомство с предприятием (история развития предприятия, перечень основных технологических производств, ассортимент производимой продукции, поставщики сырья, потребители продукции; перспективы развития производства, работы по его реконструкции). Принципиальная технологическая схема процесса производства. Описание технологического процесса производства с указанием технологических параметров по отдельным стадиям (нормы технологического режима, аналитический контроль производства). Выявление как прогрессивных решений, изучаемого технологического процесса, таких «узких» мест производства, требующих усовершенствования или замены. Исходные данные для расчета материального баланса. Устройство и характеристика основного технологического оборудования, применяемого в биотехнологических процессах, их технические данные, установка в цехах, во вспомогательных помещениях.
Контрольно-измерительные приборы и автоматика. Техника безопасности рассматриваемого производства. Характеристика и количество побочных продуктов и отходов производства. Характеристика исходного сырья, вспомогательных материалов и готового продукта (номенклатура, ТУ, ГОСТ, физико- химические показатели). Анализ научно-технической литературы, электронных баз данных. Изучение и практическое участие в технологических процессах: от приемки и первичной обработки молока до упаковки готовой продукции. Отработка операций: нормализация, гомогенизация, пастеризация, сепарирование, сквашивание, розлив, фасовка. Обоснование элементов технологического процесса. Практическое участие в работе производственной лаборатории. Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль параметров технологических режимов, ведение документации, анализ результатов испытаний и выявление возможных причин отклонений. Обработка и анализ собранного материала, обобщение полученных на практике результатов. Оформление дневника и отчета по практике. Представление дневника и отчета на кафедру.
Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

Б2.В.02.(Пд) Преддипломная практика
Общая трудоемкость дисциплины
составляет 10 з.е.,360 часов

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОУК 2 (Индикатор 2,2; 2,3) УК 6 (Индикатор 6,1) УК 8 (Индикатор 8,1) УК 9 (Индикатор 9,2) ОПК 2 (Индикатор 2,1) ОПК 4 (Индикатор 4,1; 4,2) ОПК 7 (Индикатор 7,1) ПК 3 (Индикатор 3,1; 3,2) ПК 4 (Приложение 4,1)

Содержание дисциплины

Составление плана прохождения практики

Ознакомление с предприятием получение инструктажа по технике безопасности

Сбор сведений о существующих производственных подразделениях предприятия

Изучение нормативной и технической документации

Участие в управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства пищевой биотехнологической продукции

Самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;

Применение теоретических знаний для решения конкретных практических задач;

Разработка и оформление отдельных частей выпускной квалификационной работы;

Сбор материалов для выпускной квалификационной работы

Участие в разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства пищевой биотехнологической продукции.

Применение теоретических знаний для решения конкретных практических задач;

Разработка и оформление отдельных частей выпускной квалификационной работы;

Сбор материалов для выпускной квалификационной работы

Подготовка отчета по практике.

Оформление и защита отчета

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой