АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Б2.Б.01 (У) УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Общая трудоемкость дисциплины

Составляет 6 зач.ед, 216 час.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины формируются следующие компетенции:
Универсальные компетенции: УК-1.1, УК-1.2, УК-2.3, УК-6.1, УК-8.1
Общие профессиональные компетенции: ОПК-2.1, ОПК-6.1

Содержание практики. Учебная ознакомительная практика проводится для получения студентами: общих представлений о работе предприятия, номенклатуре выпускаемой продукции, принципах организации производственных процессов на промышленных биотехнологических предприятиях. Практика проводится на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности. Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КазГАУ» и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза. Стационарная практика осуществляется в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «КазГАУ» или на предприятиях отрасли (пищевой, ферментной, перерабатывающей, микробиологической промышленности) города Казани и Республики Татарстан. До начала практики обучающийся получает от руководителя практики индивидуальное задание, которое предусматривает выполнение работ на одном рабочем месте. Тематика примерных индивидуальных заданий, следующая: - общая характеристика предприятия (учреждениях, организациях) отрасли; - ассортимент выпускаемой продукции; - характеристика основного и вспомогательного сырья; - изучение организации приёмки сырья и пищевых материалов; - назначение выпускаемой продукции.

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Б2.Б.02 (У) УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА (ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)

Общая трудоемкость дисциплины.

Составляет 9 зач.ед., 324 час.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В результате изучения дисциплины формируются следующие компетенции:
Универсальные компетенции: УК-1.2, УК-2.3, УК-8.1
Общие профессиональные компетенции: ОПК-2.1, ОПК 2.2, ОПК-7.1, ОПК-7.2, ОПК-7.3

Содержание практики. Учебная практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы проводится для: изучения студентами способов и приемов стерилизации производственных и лабораторных помещений, материалов, питательных сред; изучения принципов составления и основных компонентов питательных сред для культивирования микроорганизмов, растительных и животных тканей, и правила их приготовления. Практика проводится на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности. Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КазГАУ» и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза. Стационарная практика осуществляется в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «КазГАУ» или на предприятиях отрасли (пищевой, ферментной, перерабатывающей, микробиологической промышленности) города Казани и Республики Татарстан. До начала практики обучающийся получает от руководителя практики индивидуальное задание,

которое предусматривает выполнение работ на одном рабочем месте. Тематика примерных индивидуальных заданий следующая: - общая характеристика предприятия (учреждениях, организациях) биотехнологической отрасли; - ассортимент выпускаемой продукции; - характеристика основного и вспомогательного сырья; - изучение организации приёмки сырья и пищевых материалов; - назначение выпускаемой продукции; - обоснование выбора используемого способа производства: - оценка материально-технического обеспечения производства; - составление и описание схемы конкретного биотехнологического продукта; - работы аналитического или экспериментального характера, входящие в программу научно исследовательской работы кафедры, университета, организаций-партнеров.
Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Б2.В.01 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
Общая трудоемкость дисциплины. Составляет 18 зач.ед., 648 час.
Требования к результатам освоения содержания дисциплины.
Универсальные компетенции: УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4, УК-6.2, УК-8.1
Общие профессиональные компетенции: ОПК-2.1, ОПК-3.1, ОПК-7.1, ОПК-7.2, ОПК-7.3
Профессиональные компетенции, разработанные специально: ПК-1.1
Содержание практики. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится для закрепления знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин, получения опыта организации производственного процесса, формирования у обучающихся в процессе прохождения практики компетенций, ориентированных на профессионально-практическую подготовку. Практика проводится на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности. Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КазГАУ» и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза. Стационарная практика осуществляется в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «КазГАУ» или на предприятиях отрасли (пищевой, ферментной, перерабатывающей, микробиологической промышленности) города Казани и Республики Татарстан. Обучающиеся перед прохождением практики получают индивидуальное задание. Примерная тематика индивидуальных заданий на производственную практику:

- общая характеристика и организационная структура предприятия;
- характеристика выпускаемой продукции; соответствие выпускаемой продукции требованиям нормативной документации;
- основное и вспомогательное сырье, требования, предъявляемые к сырью;
- подробная характеристика технологической схемы в целом;
- контроль качества готовой продукции и технологических параметров;
- оценка инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;
-выбор технологического оборудования; инновационная деятельность предприятия;
- анализ системы контроля качества, действующей на предприятии;
- разработка предложений и рекомендаций по совершенствованию процессов производства;
- систематизация сведений научно-технического характера;
- работы аналитического или экспериментального характера, входящие в программу научно- исследовательской работы кафедры, университета, организаций-партнеров.

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Б2.В.02 (Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА
Общая трудоемкость дисциплины. Составляет 6 зач.ед., 216 час.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины. В результате прохождения преддипломной практики закрепляются компетенции:
Универсальные компетенции: УК-2.3, УК-2.4, УК-8.1
Общепрофессиональные компетенции: ОПК-7.1, ОПК-7.2, ОПК-7.3
Профессиональные компетенции, разработанные специально: ПК-1.2, ПК-2.1
Содержание преддипломной практики. Преддипломная практика – формирование у обучающихся компетенций в процессе прохождения практики в соответствии с основными видами профессиональной деятельности с целью выполнения выпускной квалификационной работы. Практика проводится на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности. Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КазГАУ» и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза. Стационарная практика осуществляется в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «КазГАУ» или на предприятиях отрасли (пищевой, ферментной, перерабатывающей, микробиологической промышленности) города Казани и Республики Татарстан. Задание на преддипломную практику выдает руководитель практики от образовательной организации. Задание должно предусматривать выполнение отдельных разделов ВКР:
- продукции;
- разработка и оформление аппаратурно-технологической схемы производства разработка планов технологического процесса с размещением оборудования и помещений в цехе (отделении) предприятия;
- разработка плана размещения на территории предприятия зданий и сооружений; выполнение расчета основных технико-экономических показателей работы предприятия;
- проведение маркетинговых исследований по анализу рынка конкретного вида продукции;
- проведение маркетинговых исследований по выявлению предпочтений потребителей конкретного вида продукции;
- рассмотрение требований к безопасности производственных условий;
- определение потребности в материальных ресурсах (вспомогательных материалах, тары),
Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.