

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

## Рабочая программа практики Б2.О.П.1

|     |                           |
|-----|---------------------------|
| Вид | Производственная практика |
| Тип | Технологическая практика  |

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.01**  
**Биотехнология**

Направленность (профиль, специализация): **Пищевая биотехнология**  
Форма обучения: **очная**

| Статус     | Должность               | И.О. Фамилия    |
|------------|-------------------------|-----------------|
| Разработал | заведующий кафедрой     | О.В. Кольтюгина |
| Согласовал | Зав. кафедрой «ТПП»     | О.В. Кольтюгина |
|            | Директор ИнБиоХим       | Ю.С. Лазуткина  |
|            | руководитель ОПОП<br>ВО | О.В. Кольтюгина |

г. Барнаул

## 1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Вид:** Производственная практика

**Тип:** Технологическая практика

**Способ:** стационарная и (или) выездная

**Форма проведения:** путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

**Форма реализации:** практическая подготовка

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

| Компетенция | Содержание компетенции  | Индикатор | Содержание индикатора  |
|-------------|---|-----------|--|
| ОПК-5       | Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции | ОПК-5.1   | Демонстрирует знания эксплуатационных и технических характеристик технологического оборудования              |
|             |   | ОПК-5.2   | Обосновывает условия и режимы технологического процесса при выпуске биотехнологической продукции             |
|             |   | ОПК-5.3   | Участвует в управлении биотехнологическими процессами  |
|             |   | ОПК-5.4   | Способен контролировать количественные и/или качественные показатели получаемой продукции                    |
| ОПК-6       | Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил   | ОПК-6.1   | Применяет стандарты, нормы и правила в профессиональной деятельности   |
|             |   | ОПК-6.2   | Участвует в разработке составных частей технической документации, связанной с профессиональной деятельностью |

## 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

**Общий объем практики** – 3 з.е. (2 недели)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет с оценкой.

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

**Семестр:** 4

**Форма промежуточной аттестации:** Зачет с оценкой

| Разделы (этапы) практики                                  | Содержание этапа практики   |
|---|---|
| 1.Инструктаж по технике безопасности(2ч.)                 |   |
| 2.Получение профессиональных умений и навыков(70ч.)[1,2]  | Работа на предприятии. Сбор сведений о предприятии. Изучение структуры, работы и оснащенности производственных участков предприятия. Приобретение знаний и умений на рабочих местах предприятия |
| 3.Обработка теоретического материала(18ч.)[1,2,3,4,5,6,7] | Структура предприятия, ассортимент, структура и оснащенность производственных цехов, описание технологий производства выпускаемой продукции   |
| 4.Выполнение графической части(8ч.)[3,4,5,6,7]            | Графическая часть: технологические схемы двух продуктов, производимых предприятием  |

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

| <b>№пп</b> | <b>Используемое программное обеспечение</b> |
|------------|---|
| 1          | LibreOffice                                 |
| 2          | Windows                                     |
| 3          | Антивирус Kaspersky                         |

| <b>№пп</b> | <b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>   |
|------------|--|
| 1          | Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> ) |

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **а) основная литература**

1. Мезенова, О. Я. Введение в профессию биотехнолога пищевой промышленности : учебное пособие / О. Я. Мезенова ; Калининградский государственный технический университет. – Калининград : Калининградский государственный технический университет, 2013. – 109 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=696860> (дата обращения: 13.02.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

2. Пак, И. В. Введение в биотехнологию : учебное пособие : [16+] / И. В. Пак, О. В. Трофимов, О. А. Величко ; Тюменский государственный университет. – 3-е изд., перераб. и доп. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2018. – 160 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567615> (дата обращения: 13.02.2023). – Библиогр.: с. 144. – ISBN 978-5-400-01454-3. – Текст : электронный.

### **б) дополнительная литература**

3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник : [16+] / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский ; Кемеровский государственный университет. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский

государственный университет, 2019. – 262 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600164> (дата обращения: 13.02.2023). – Библиогр.: с. 255 - 258. – ISBN 978-5-8353-2544-3. – Текст : электронный.

4. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения: технология молока и молочных продуктов : учебное пособие : [16+] / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; науч. ред. Л. В. Голубева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 97 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482045> (дата обращения: 14.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-291-8. – Текст : электронный.

5. Арсеньева, Т. П. Технологическое оборудование биотехнологических производств : учебно-методическое пособие : [16+] / Т. П. Арсеньева, А. А. Брусенцев, Н. В. Яковченко ; Университет ИТМО. – Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2019. – 94 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: (дата обращения: 09.02.2023). – Библиогр.: с. 90. – Текст : электронн<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=566767>ый.

### **в) ресурсы сети «Интернет»**

6. <http://www.biblioclub.ru/>

7. <http://www.iprbookshop.ru/>

## **7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**Учебные аудитории для проведения учебных занятий, помещения для самостоятельной работы.**

При организации практики АлтГТУ или профильные организации предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, указанные в задании на практику.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов по практике. При защите используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет.

Сдача отчета по практике осуществляется на последней неделе практики. Для преддипломной практики – не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.