

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный химико-фармацевтический университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

Аннотация рабочей программы практики

Б2.О.02(У) учебная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика

Направление подготовки:	19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Профиль подготовки:	Разработка инновационных биотехнологий для пищевой промышленности
Форма обучения:	очная

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Данный вид практики направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-6 Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации

ОПК-6.1 Разрабатывает учебно-методические материалы для подготовки промышленно-производственного персонала предприятий пищевой промышленности

Знать:

ОПК-6.1/Зн2 Знать основные принципы и этапы проектирования образовательных программ и подготовки учебных материалов.

Уметь:

ОПК-6.1/Ум1 Уметь планировать и организовывать разработку учебно-методических материалов для подготовки промышленно-производственного персонала предприятий пищевой промышленности.

Владеть:

ОПК-6.1/Нв1 Владеть навыками разработки учебно-методических материалов для подготовки промышленно-производственного персонала предприятий пищевой промышленности.

ОПК-7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований

ОПК-7.1 Исследует причины возникновения отклонений в технологии производства продукции с целью разработки плана обучения персонала предприятий пищевой промышленности

Знать:

ОПК-7.1/Зн2 Знать основные показатели качества готового продукта и нормативно-техническую документацию.

ОПК-7.1/Зн3 Знать порядок планирования и управления корректирующими и предупреждающими действиями в процессах отклонения и несоответствия качества пищевой продукции.

ОПК-7.1/Зн4 Знать принципы организации мониторинга выполнения корректирующих и предупреждающих действий на биотехнологическом пищевом производстве.

Уметь:

ОПК-7.1/Ум1 Уметь разработать план обучения персонала предприятий пищевой промышленности

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Знать:

ОПК-3.2/Зн2 Знать порядок проведения испытания биотехнологической продукции для пищевой промышленности, исходного сырья и упаковочных материалов, промежуточной продукции и объектов производственной среды.

ОПК-3.2/Зн3 Знать требования к помещениям и оборудованию биотехнологического пищевого производства и их обслуживанию.

Уметь:

ОПК-3.2/Ум2 Уметь правильно интерпретировать документацию по контролю испытаний биотехнологической продукции для пищевой промышленности, исходного сырья и упаковочных материалов, промежуточной продукции и объектов производственной среды.

Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики - Учебная практика.

Тип практики - Практика по профилю профессиональной деятельности.

Форма проведения практики - Непрерывная.

Практика проводится без отрыва от аудиторных занятий.

Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика Б2.О.02(У) «учебная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика» относится к обязательной части образовательной программы и проводится в семестре(ах): 2.

Практика базируется на знаниях, полученных при изучении предшествующих дисциплин и практик, указанных ниже.

Предшествующие дисциплины (практики) по связям компетенций:

Б1.О.02 Основы педагогики и проектирования образовательных программ.

Б1.О.02 Основы педагогики и проектирования образовательных программ.

Приобретенные умения и опыт необходимы для освоения последующих дисциплин, практик предусмотренных учебным планом, указанных ниже.

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций:

Б1.О.04 Инспектирование высокотехнологичных пищевых производств;

Б3.О.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы;

Б1.О.05 Управление качеством на предприятии пищевой промышленности.

Б1.О.04 Инспектирование высокотехнологичных пищевых производств;

Б3.О.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы;

Б1.О.05 Управление качеством на предприятии пищевой промышленности.

В процессе прохождения практики студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 4 недели или 216 часа(-ов).

Содержание практики

Контрольные мероприятия по практике

№ п/п	Наименование раздела	Контролируемые ИДК	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
			Текущий	Промежут. аттестация
1	Системы управления качеством биотехнологических процессов предприятия пищевой промышленности. - 212 час. Тема 1.1 Системы управления качеством биотехнологических процессов предприятия пищевой промышленности - 212 час.	ОПК-3.2 ОПК-6.1 ОПК-7.1	Контроль ведения дневника практики	Дифференцированный зачет

8. 2. Содержание этапов, тем практики и формы текущего контроля

Раздел 1. Системы управления качеством биотехнологических процессов предприятия пищевой промышленности.

Тема 1.1. Системы управления качеством биотехнологических процессов предприятия пищевой промышленности

На производственной практике студенты-магистранты изучают:

- технологию производства биологически активного пищевого ингредиента или других биотехнологических продуктов в соответствии с заданием;
- основное оборудование участка (цеха) для его производства;
- нормативную и производственную документацию предприятия (цеха, участка);
- нормативную документацию по контролю качества сырья, полупродуктов, готовой продукции;
- основные технологические параметры, влияющие на процессы получения пищевых ингредиентов;
- факторы, влияющие на выбор и работу технологического оборудования в биотехнологии;
- деятельность предприятий по обеспечению функционирования системы качества пищевого производства;
- критически оценивать эффективность действующего производства и разрабатывать мероприятия по его совершенствованию;
- критические точки контроля технологического процесса и оборудования;
- причины брака и их предупреждение;
- принципы сбора и хранения информации на предприятии, принципы формирования досье на серию;
- техническую и внутрипроизводственную документацию.

Текущий контроль

Вид (форма) контроля, оценочные материалы
Контроль ведения дневника практики

Формы отчетности по практике

Разработчик(и)

Кафедра биотехнологии, кандидат биологических наук, заведующий кафедрой Колодязная В. А.