

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ПРИНЯТА

Ученым советом Института общественного
здоровья и гуманитарных проблем медицины
протокол от 26.05.2023 № 5

Председатель _____ А.С. Федонников

УТВЕРЖДАЮ

Директор / Института общественного
здоровья, здравоохранения и гуманитарных
проблем медицины

_____ А.С. Федонников
«29» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Технологическая практика

(наименование практики)

Специальность (направление подготовки)

19.04.01 Биотехнология

Форма обучения

Очная

(очная, очно-заочная)

Срок освоения ОПОП

2 года

Кафедра фармацевтической технологии и биотехнологии

ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической
конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии от «24» апреля
2023 г. № 7.

Заведующий кафедрой _____ Д.В. Тупикин

СОГЛАСОВАНА

Начальник отдела практики и содействия
трудоустройству выпускников

_____ Г.Н. Дзукаев
« 27 » апреля 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	3
2. СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
5. ТРУДОЕМКОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ ОТЧЕТА И КОНТРОЛЯ	6
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	11
6.1. Разделы практики и компетенции, которые должны быть освоены при прохождении практики	11
6.2. Самостоятельная работа обучающегося по практике	15
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	18
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	18
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	19
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	19
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	19
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	64
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

Рабочая программа технологической практики разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 19.04.01 «Биотехнология», утвержденного Ученым Советом университета 23 мая 2023 г. протокол №5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 «Биотехнология», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 10.08.2021 №737.

1. ВИД ПРАКТИКИ. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.

Вид практики: Технологическая практика относится к производственным видам практики.

Цель: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачи:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства; - приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарногигиенического режима работы, содержания рабочего производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии; - выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами; - приобретение профессиональных навыков на предприятиях общественного питания путем дублирования работников основных технологических специальностей с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; - освоение в практических условиях принципов организации и управления производством; - формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

2. СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.

2.1. Способы проведения практики.

Место проведения технологической практики структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского, а именно, производственные цеха и лаборатории научно-производственного центра технологий здорового питания; профильные организации индустрии питания и пищевой промышленности, с которыми заключены двусторонние договоры.

Во время прохождения технологической практики обучающиеся привлекаются для выполнения работ, предусматривающих проведение обязательных медицинских осмотров (обследований). Наличие медицинской книжки является обязательным условием для допуска обучающегося к прохождению практики.

2.2. Формы проведения практики (непрерывная/дискретная)

1. Форма практики – дискретная. Способ проведения практики – стационарная или выездная.
2. Продолжительность практики – 10 рабочих дней, все дни студенты находятся по месту прохождения практики.
3. Продолжительность рабочего дня – 6 часов (8 акад. часов).

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

Наименование категории (группы) компетенции	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
Профессиональные знания	ОПК-1 - Способен анализировать, обобщать и использовать фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области
ИД ОПК 1.1 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости ИД ОПК 1.2 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	
Компьютерная грамотность при решении задач профессиональной деятельности	ОПК 2 – Способен использовать специализированное программное обеспечение, базы данных, адаптировать известные программные продукты, элементы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности
ИД ОПК 2.1 Применяет специализированное программное обеспечение, базы данных, адаптировать известные программные продукты, элементы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности ИД ОПК 2.2 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности ИД ОПК 2.3 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка	
Компьютерная грамотность при решении задач профессиональной деятельности	ОПК 3 – Способен разрабатывать алгоритмы и участвовать в разработке программ в сфере своей профессиональной деятельности
ИД ОПК 3.1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях индустрии питания и пищевой промышленности ИД ОПК 3.2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Исследования и разработки	ОПК 4 - Способен выбирать и использовать современные инструментальные методы и технологии, осваивать новые методы и технику исследований для решения конкретных задач

	профессиональной деятельности
ИД ОПК 4.1 Применяет методы моделирования и проектирования биотехнологических и технологических процессов продуктов питания специального и функционального назначения ИД 4 ОПК.2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	
-	ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД ПК-1.1 - Организует технологический процесс производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с технологическими инструкциями ИД УК 1.2 - Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения задач в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
-	ПК-2 Способен управлять испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД ПК-2.1 - Умеет производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением. ИД УК 2.2 - Обладает способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	

4. МЕСТО ПРАКТИКИ СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология направленность (профиль) подготовки «Биотехнология продуктов функционального, лечебного и профилактического питания» технологическая практика относится к практикам вариативной части второго блока.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин:

1. «Биотехнологии и технологии высокотехнологичных производств»,
2. «Технологии продукции лечебного питания»,
3. «Инновационные биотехнологии пищевых систем»,
4. «Оптимизация производства в биотехнологии»,
5. «Технологии продуктов быстрого питания и пищевых концентратов».

5. ТРУДОЕМКОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ ОТЧЕТА И КОНТРОЛЯ

Вид работы	Всего	Формы отчетности и контроля
------------	-------	-----------------------------

	часов	Форма отчетности	Форма контроля
1	2		3
Контактная работа (всего), в том числе:	108		
Аудиторная работа	108		
3 семестр (на базе НПЦ ТЗП)	108	Дневник	Собеседование
Подготовительный этап (общий инструктаж, консультация с руководителем практики). Разработка предварительного плана мероприятий и «шагов», которые необходимо выполнить в рамках производственной практики (НИР).	6	дневник	Собеседование
Этап 1. Знакомство с базой практики. Составление индивидуального плана прохождения практики и ведение дневника на протяжении всей практики. Изучение документооборота предприятия	30	дневник	Собеседование, выполнение индивидуального задания, дневник по практике
Этап 2. Выбор темы научного исследования. Получение задания от руководителя. Составление плана НИР. Работа с научной литературой. Анализ собранных материалов	36	Дневник	Собеседование, дневник по практике
Этап 3. Систематизация материала, подготовка отчетной документации по результатам производственной практики (НИР).	36	Дневник	Представление отчетной документации на итоговой конференции.
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	3	
	экзамен (Э)		
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	108	
	ЗЕТ	3	

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Разделы практики и компетенции, которые должны быть освоены при прохождении практики

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3	4
1	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2	2 семестр на базе НПЦ ТЗП	Подготовительный этап: - участие в установочном и заключительном собраниях по технологической практике; - производственный инструктаж;

			<ul style="list-style-type: none"> - знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения работы; - изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность организации; - участие в решении конкретных профессиональных задач; - выполнение производственных заданий; - изучение системы документооборота организации <p>- составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p> <p>Основной этап:</p> <p>Этап 1. Изучение структуры предприятия (лаборатории), обеспечения его сырьем, материалами и другими ресурсами, вопросов организации и планирования производства, системы контроля качества производства продукции (схемы ведения работ в лаборатории); изучение технологических процессов и их аппаратного оформления; вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды;</p> <p>Этап 2. выполнение технологических операций и обслуживания оборудования путем дублирования работы основных исполнителей.</p> <p>Заключительный этап:</p> <p>Этап 3. Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике</p>
--	--	--	--

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по технологической практике в полном объеме представлен в Приложении 1.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

8.1. Основная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Куткина, М. Н. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И.В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0 // Лань : электронно-библиотечная система. —Рекомендовано ФУМО в системе высшего образования по УГС и направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология	100

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Евстигнеева, Т. Н. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Н. Евстигнеева, Е. П. Сучкова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2018. — 131 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136520 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Головина, А. И. Основы пищевой биотехнологии : учебное пособие / А. И. Головина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-43770168-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279734 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Пилипенко, Т. В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 118 с. — ISBN 978-5-6040327-7-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112325 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51500.html	2

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Баракова, Н. В. Биотехнологическая модификация свойств пищевого сырья : учебно-методическое пособие / Н. В. Баракова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2020. — 55 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/190855 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1	Научно-электронная библиотека pubmed.ncbi.nlm.nih.gov
2	Научно-электронная библиотека elibrary.ru
3	Электронная библиотека медицинского вуза studmedlib.ru
4	Федеральный портал «Российское образование» https://www.edu.ru/

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Методические указания для обучающихся по практике представлены в Приложении 2.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Адрес страницы кафедры: <https://sgmu.ru/university/departments/departments/kafedra-farmatsevticheskoy-tekhnologii-i-biotekhnologii/>

2. Образовательный портал СГМУ www.el.sgm.ru

3. Электронно-библиотечные системы, рекомендованные обучающимся для использования в учебном процессе.

1) ЭБС «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru/> ООО «Политехресурс»
Контракт № 797КС/11-2022/414 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

2) ЭБС «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/> ООО «Высшая школа организации и управления здравоохранением - Комплексный медицинский консалтинг» Контракт № 762КВ/11-2022/413 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

3) ЭБС IPRsmart <http://www.iprbookshop.ru/> ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа»
Лицензионный договор № 9193/22К/247 от 11.07.2022, срок доступа до 14.07.2023г.

4) Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <http://www.rucont.lib.ru> ООО Центральный коллектор библиотек "БИБКОМ" Договор № 418 от 26.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

Программное обеспечение:

Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252 – срок действия лицензий – бессрочно.
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45035872, 45954400, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057 – срок действия лицензий – бессрочно.
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	№ лицензии 2В1Е-230301-122909-1-5885 с 2023-03-01 по 2024-03-10, количество объектов 3500.
CentOSLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
SlackwareLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
MoodleLMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
DrupalCMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по технологической практике представлено в Приложении 3.

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по технологической практике представлены в Приложении 4.

Разработчики:

Директор НПЦ ТЗП, д.т.н., проф.

занимаемая должность



подпись

Симакова И.В.

инициалы, фамилия

Лист регистрации изменений в программу практики

Учебный год	Дата и номер извещения об изменении	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт программы практики	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного
здоровья, здравоохранения и гуманитарных
проблем медицины

А.С. Федонников

«29» мая 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Практика	Технологическая практика (наименование практики)
Специальность (направление подготовки)	19.04.01 Биотехнология (код и наименование специальности (направления подготовки))
Квалификация	Магистр (квалификация (степень) выпускника)

Одобен на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии
протокол от «24» апреля 2023 г. № 7.

1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Контролируемые компетенции	Планируемые результаты
1	2
ОПК 2 – Способен использовать специализированное программное обеспечение, базы данных, адаптировать известные программные продукты, элементы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности	
<p>ИД 2.1 Применяет специализированное программное обеспечение, базы данных, адаптировать известные программные продукты, элементы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ИД 2.2 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ИД 2.3 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка</p>	
ОПК 5 – Способен планировать и проводить комплексные экспериментальные и расчетно-теоретические исследования по разработанной программе, критически анализировать, обобщать и интерпретировать полученные экспериментальные данные	
<p>ИД 5.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p> <p>ИД 5.2 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов</p>	
ОПК 8 – Способен разрабатывать научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию, готовить материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности	
<p>ИД 8.1 Выполняет требования законодательной и нормативной базы в сфере производства биотехнологической продукции</p> <p>ИД 8.2 Разрабатывает научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию</p> <p>ИД 8.3 Подготавливает материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности</p>	
ПК 1 – Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой промышленности	
ИД 1.1 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности биотехнологической продукции	

ИД 1.2 Разрабатывает новый ассортимент биотехнологической продукции питания различного назначения	
УК 1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
ИД 1.1 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	
ИД 1.2 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, вырабатывать стратегию действий	

Контролируемые компетенции	Планируемые результаты
1	2
ОПК-1 - Способен анализировать, обобщать и использовать фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области	
ИД ОПК 1.1 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	
ИД ОПК 1.2 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	
ОПК 2 – Способен использовать специализированное программное обеспечение, базы данных, адаптировать известные программные продукты, элементы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК 2.1 Применяет специализированное программное обеспечение, базы данных, адаптировать известные программные продукты, элементы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК 2.2 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК 2.3 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка	
ОПК 3 – Способен разрабатывать алгоритмы и участвовать в разработке программ в сфере своей профессиональной деятельности	
ИД ОПК 3.1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях индустрии питания и пищевой промышленности	
ИД ОПК 3.2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой	

продукции	
ОПК 4 - Способен выбирать и использовать современные инструментальные методы и технологии, осваивать новые методы и технику исследований для решения конкретных задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК 4.1 Применяет методы моделирования и проектирования биотехнологических и технологических процессов продуктов питания специального и функционального назначения ИД 4 ОПК.2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	
ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
ИД ПК-1.1 - Организует технологический процесс производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с технологическими инструкциями ИД УК 1.2 - Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения задач в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
ПК-2 Способен управлять испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
ИД ПК-2.1 - Умеет производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением. ИД УК 2.2 - Обладает способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В ЦЕЛОМ

Семестр	Шкала оценивания			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
знать				
8	Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы	Обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;	Обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь	Обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;

	<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно. 	<ul style="list-style-type: none"> - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя. 	<p>несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
уметь				
8	<p>Обучающийся не умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать требования к документообороту на предприятии индустрии питания; - на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; - совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества 	<p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать требования к документообороту на предприятии индустрии питания; - на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; - совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии; - настраивать оборудование на заданный режим работы, 	<p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать требования к документообороту на предприятии индустрии питания; - на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; - совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии; - настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, 	<p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать требования к документообороту на предприятии индустрии питания; - на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; - совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии; - настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы,

<p>и безопасности продукции общественного питания на предприятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования; - организовывать работу производства предприятия и осуществлять контроль за технологическим процессом; - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня 	<p>проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу производства предприятия и осуществлять контроль за технологическим процессом; - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания. Однако допускает допущены ошибки, которые затрудняется исправить самостоятельно; <p>Способен самостоятельно, но не</p>	<p>проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу производства предприятия и осуществлять контроль за технологическим процессом; - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания. <p>Обучающийся недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные</p>	<p>формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу производства предприятия и осуществлять контроль за технологическим процессом; - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания.
--	--	---	--

	<p>запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>- организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания.</p> <p>Допускает грубые логические ошибки, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>глубоко, анализировать материал, раскрывает суть решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.</p>	<p>ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</p>	
--	--	--	--	--

владеть

8	<p>Обучающийся не владеет навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации;</p> <p>- навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- навыками работы со сборниками нормативных</p>	<p>Обучающийся не полно и фрагментарно владеет:</p> <p>- навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации;</p> <p>- навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих</p>	<p>Обучающийся владеет</p> <p>- навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации;</p> <p>- навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной</p>	<p>Обучающийся владеет</p> <p>- навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации;</p> <p>- навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции;</p>
---	---	---	--	---

	<p>работы с нормативной, технической технологической документацией в условиях производства продукции питания;</p> <p>- методами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства;</p> <p>- методами анализа деятельности предприятий, с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>Допускает грубые ошибки.</p>	<p>деятельности предприятий, с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>Раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.</p>	<p>целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала .</p> <p>Обучающийся недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</p>	
--	--	---	---	--

2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 3

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала: допущены неточности в использовании терминологии, неточности в оформлении результатов выполнения задания и т.п.
3	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

2.2 Дневник по практике

Таблица 4

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики; - индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; не нарушены сроки сдачи дневника.
2	Хорошо	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики; - индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; не нарушены сроки сдачи дневника.
3	Удовлетворительно	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики, однако присутствует небрежность в оформлении дневника; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.
4	Неудовлетворительно	- структура дневника не соответствует установленной форме; - содержание дневника не соответствует программе прохождения практики;

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		- в оформлении дневника прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.

2.3 Отчет по практике

Таблица 5

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	- структура отчета соответствует установленной форме; - содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполненному индивидуальному заданию; - индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; не нарушены сроки сдачи отчета.
2	Хорошо	- структура отчета соответствует установленной форме; - содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию; - индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; не нарушены сроки сдачи отчета.
3	Удовлетворительно	- структура отчета соответствует установленной форме; - содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию, однако присутствует небрежность в оформлении отчета; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.
4	Неудовлетворительно	- структура отчета не соответствует установленной форме; - содержание отчета не соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию; - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.

2.4 Собеседование

Таблица 6

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	- обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
2	Хорошо	- обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3	Удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4	Неудовлетворительно	- обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики

Вид и наименование практики: технологическая практика .

3.1 Примерный перечень индивидуальных заданий на практику

Тематика индивидуальных заданий определяется условиями конкретного предприятия, на котором обучающийся проходит практику, и как правило, включает в себя следующее:

1. Нормативно-правовые документы по производству на предприятии питания;
2. Характеристика и организация работы предприятия;
3. Характеристика организационной структуры предприятия общественного питания, взаимосвязь помещений;
4. Ассортимент, производственная программа, меню предприятия питания;
5. Персонал предприятия общественного питания их должностные права и обязанности;
6. Техника безопасности на предприятии питания;
7. Организация изготовления и реализации продукции на предприятии;
8. Характеристика складских помещений, планировка и оснащение;

9. Характеристика помещений для обработки и подготовки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочные цеха и отделения), планировка и оснащение;
10. Характеристика помещений для изготовления и реализации продукции, блюд (доготовочные цеха, линия раздачи), планировка и оснащение;
11. Характеристика вспомогательных помещений, планировка и оснащение;
12. Организация обслуживания на предприятии;
13. Характеристика методов и формы обслуживания, торговых помещений, планировка и оснащение.

3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по производственной практике: НИР

Формой отчетности по технологической практике является – дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика и собеседование. Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения технологической практики по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология / Сост. И.В. Симакова – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный дневник. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный дневник руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

3.3. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по производственной практике: НИР

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения технологической практики по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология / Сост. И.В. Симакова – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России.

В отчете содержится информация, касающаяся выполнения обучающимся индивидуального задания по практике, представлены все необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании практики обучающийся на проверку

руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный отчет. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный отчет руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

3.4. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике - производственная практика «Производственная практика: НИР»

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
2. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
3. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
4. Дайте характеристику организационной структуры предприятия.
5. Опишите месторасположение предприятия, его тип, контингент потребителей, историю создания.
6. Опишите структуру помещений предприятия общественного питания.
7. Укажите состав помещений на предприятии, входящих в каждую группу.
8. Дайте характеристику помещениям для посетителей (количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера).
9. Назначение административно-бытовых и технических помещений на предприятии.
10. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
11. Организация работы и требования к помещениям (участкам) погрузки и разгрузки, приему и контролю сырья и продукции.
12. Организация работы и требования к помещениям (участкам) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов.
13. Организация работы и требования к помещениям для изготовления блюд.
14. Организация работы и требования к помещениям (участкам) для мойки кухонной и столовой посуды и инвентаря.
15. Перечислите требования к хранению пищевой продукции и упаковки.
16. Перечислите требования к раздаче (отпуску) готовых блюд.
17. Методы и формы обслуживания на предприятии.
18. Организация обслуживания потребителей в предприятии.
19. Подготовка торгового зала предприятия к работе.
20. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения производственной практики?
21. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?

4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций

Прохождение технологической практики осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология завершается оформлением дневника практики, отчетом по практике, отзывом-характеристикой и зачетом. В течение практики обучающийся оформляет дневник практики и отчет по практике по установленной форме, которые в конце практики предоставляются руководителю практики от предприятия в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Затем оформленные дневник и отчет по практике предоставляются руководителю практики от университета для проверки. Так же руководителю практики от университета предоставляется отзыв-характеристика написанный руководителем практики от предприятия. Практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики. Аттестация в виде собеседования проводится по результатам практики при наличии полностью и правильно оформленного дневника практики, отчета по практике, отзыва-характеристики. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики.

Таблица 7

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.1
Основной		Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2
Заключительный		Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование, зачет	Оценивается согласно п. 2.3
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			<i>зачтено / незачтено</i>

Итоговым контролем по технологической практикесогласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника, отчета по практике отзыв-характеристики и собеседования.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- невыполнение/выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или отрицательная отзыв – характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

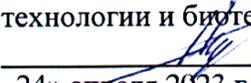


Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

КАФЕДРА ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой фармацевтической
технологии и биотехнологии


_____ Д.В. Тупикин
«24» апреля 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ**

Специальность (направление подготовки) Биотехнология

Форма обучения очная

Курс 1 Семестр 2

Составители: д.т.н., профессор И.В. Симакова

Одобрены на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии протокол от «24 » апреля 2023 г. № 7 .

**Сведения о материально-техническом обеспечении,
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине
«Технологическая практика»**

№ п/п	Адрес (местоположе ние) здания, строения, сооружения, помещения	Собственно сть или оперативное управление, хозяйственн ое ведение, аренда, субаренда, безвозмездн ое пользование	Назначение оснащенны х зданий, сооружений , помещений *, территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1.	410005, г. Саратов, ул. Кутяковва, д. 109, цокольный этаж	Оперативное управление	Учебное помещение 900,6 м ²	Аудитории для лабораторных занятий (площади научно- производственного центра технологий здорового питания СГМУ (НПЦ ТЗП СГМУ)	Мясорубка МИМ-300	000011010600022
					Печь конвекционная SMEG ALFA 141 XE	201304000000107
					Расстоечный шкаф Камик АРГО 100	201304000000108
					Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2	201905000000002
					Хлебопекарная ярусная печь ХПЭ-500	000021010604871
					Машина для просеивания муки МПВ- 150	
					Машина тестораскаточная МРТ-1	21010402175
					Мармит вторых блюд паровой ЭМК-70- 01	000011010600016
					Прилавок для столовых приборов ПСП- 70М	000011010600026
					Компактный настольный кухонный процессор фирмы Robot Coupe R 301	
					Погружной блендер Robot Coupe CMP	

					Combi	
					Овощерезка МПР-350М	
					Слайсер SLIGER 220 ES-8	21010402314
					Микроволновая печь Rolsen MG1770 TD	
					Весы CAS CW-05	
					Пресс-гриль Roller Grill Majestik	
					Комплексная система очистки, умягчения воды VP 1054/Glack WS1	

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Наименование дисциплины	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений*, территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1	Ул. Кутякова 109, Учебный корпус №6 СГМУ им. В.И.Разумовского, 2 этаж	Оперативное управление	Технология получения пищевого белка	Учебно-лекционное помещение (S= 25 м ²)	Компьютерный класс	Стол преподавателя (2 шт.)	120000000000880
						Стол письменный однотумбовый (1 шт.)	000011010605381
						Стол компьютерный на металлическом каркасе (10 шт.)	000000000015616 000000000015617 000000000015618 000000000015619 000000000015620 000000000015621 000000000015612 000000000015613 000000000015614 000000000015615

						Стол компьютерный (3 шт.)	000000000013888 000000000013890 000000000018889
						Парга (5 шт.)	000011010600625 000000000015649 000000000015651 000000000015653 000000000015654
						Доска аудиторная (1 шт.)	000000000015909
						Стул (20 шт.)	A012.1000600517
						Ноутбук Dell Inspiron 5567	201710000000565
						Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРБ-1Н "POZIS"	202011000000480
						Проектор мультимедийный Optoma ML330 Grey	201910000000233
						Сплит-система ROYAL CLIMA RC-V76HN (страна происхождения Китай)	201507000000070

Приложение 4

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технологическая практика»

ФИО преподавателя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель)	Занимаемая должность, ученая степень/ ученое звание	Перечень преподаваемых дисциплин согласно учебному плану	Образование (какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, год)	Уровень образования, наименование специальности по диплому, наименование присвоенной квалификации	Объем учебной нагрузки по дисциплине (доля ставки)	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, год		Общий стаж работы	Стаж практической работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода работы и должности
							спец	пед		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Симакова Инна Владимировна	штатный	Директор научно-производственного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ, профессор кафедры фармацевтической технологии и биотехнологии	Технологии продукции лечебного питания	СГАУ им. Н.И. Вавилова, 2000г.	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»		«Биотехнология продуктов функционального и профилактического питания», 72 ч., Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, Институт биомедицинских систем и биотехнологий, Высшая школа биотехнологий и пищевых производств, г. Санкт-Петербург (18.09.2023-30.09.2023),	«Информационные технологии и в образовании. Электронная образовательная среда», 24 ч., СГАУ им. Н.И. Вавилова г. Саратов	23	23 СГАУ им. Н.И. Вавилова 2000-2022 (ассистент –ст. преподаватель – доцент- зав. кафедрой - профессор). СГМУ 2022 – по настоящее время (директор НПЦ ТЗП, профессор)
Носачева Наталья Петровна	штатный	Ассистент кафедры фармацевтической технологии и биотехнологии		СГАУ им. Н.И. Вавилова, 2002г.	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного		Эксперт демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09	Методист профессионального обучения и дополните	9	ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» 2015-2020 (преподаватель) ГАПОУ СО «СККИ» 2020 по настоящее

		и, мл. научн. сотрудник научно-производственного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ			питания»		Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 30.10.2023	льного профессионального образования 120 ч, ГАУ СО УЦ «Педагог среднего профессионального образования. Технологии и управления и организации образовательного процесса в условиях ФГОС СПО» по профилю направления 27.04.02 «Управление качеством»		время (преподаватель) СГМУ 2022 – по настоящее время (мл. научн. сотрудник НПЦ ТЗП)
--	--	---	--	--	----------	--	---	--	--	---