

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вятский государственный университет»
(«ВятГУ»)
г. Киров

Утверждаю
Директор/Декан Мартинсон Е. А.



Номер регистрации
РПП_3-19.03.01.02_2018_91681
Актуализировано: 12.06.2021

Программа практики
Учебная практика
наименование практики
Производственная практика
вид практики
Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности
тип практики
Стационарная; выездная
способ проведения практик
Дискретно
форма проведения практики

Квалификация выпускника	Бакалавр пр.
Направление подготовки	19.03.01 <small>шифр</small>
	Биотехнология <small>наименование</small>
Направленность (профиль)	3-19.03.01.02 <small>шифр</small>
	Пищевая биотехнология <small>наименование</small>
Формы обучения	Очная <small>наименование</small>
Кафедра-разработчик	Кафедра биотехнологии (ОРУ) <small>наименование</small>
Выпускающая кафедра	Кафедра биотехнологии (ОРУ) <small>наименование</small>

Киров, 2018 г.

Сведения о разработчиках рабочей программы практики

Мартинсон Екатерина Александровна

ФИО

Цели и задачи практики

<p>Цель практики</p>	<p>Цель учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности: освоить первичные профессиональные умения и навыки, в том числе первичные умения и навыки научно-исследовательской деятельности в условиях предприятия (в одном из основных цехов или в лаборатории или в ином подразделении) или в организации (в том числе на базе лабораторий кафедры биотехнологии ВятГУ) с целью формирования общепрофессиональных и профессиональных компетенций.</p> <p>В ходе учебной практики осуществляется закрепление теоретических знаний и получение практических навыков выполнения основных производственных операций студентами в условиях действующего предприятия (организации). Студенты должны получить практические навыки выполнения отдельных производственных операций на рабочих местах или навыки выполнения исследований на базе научных организаций или лабораторий ВятГУ.</p>
<p>Задачи практики</p>	<p>Во время прохождения практики студенты должны освоить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - биотехнологические процессы производства пищевых продуктов, основанные на направленном регулировании свойств сырья и готовой продукции путем применения микроорганизмов и продуктов микробного синтеза, таких, как ферментные препараты, биологически активные вещества, пищевые многофункциональные и белоксодержащие препараты и т. п.; - технологические процессы производства пищевых продуктов, биопрепаратов; - основное технологическое оборудование и принципы его работы; - организация, планирование и управление действующим технологическим процессом и производством; - технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; - стандарты и технические условия; - нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии; - методы контроля сырья, материалов, готовой продукции; - этапы выполнения научных исследований; современные методы выполнения исследований. <p>Студенты должны получить практический опыт выполнения основных производственных операций в условиях действующего предприятия (организации).</p> <p>Объектом изучения при прохождении производственной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства пищевых продуктов, биопрепаратов; - процессы производства пищевых продуктов и биопрепаратов, основанные на направленном регулировании свойств сырья и

	<p>готовой продукции путем применения микроорганизмов и продуктов микробного синтеза, таких, как ферментные препараты, биологически активные вещества, пищевые многофункциональные и белоксодержащие препараты и т. п.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное технологическое оборудование и принципы его работы; - организация, планирование и управление действующим технологическим процессом и производством; - управление качеством биотехнологических производств, с соблюдением требований национальных и международных нормативных актов; - технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; - стандарты и технические условия; - нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии; - методы контроля сырья, материалов, готовой продукции; - методы научных исследований; оборудование и методики, применяемые для выполнения научных исследований. <p>Рабочими местами студентов являются основные цеха, участки, лаборатории и отделы предприятий; подразделения научно-исследовательских организаций и учреждений; проектные организации биотехнологической индустрии; лаборатории выпускающей кафедры.</p> <p>Проходя практику в производственных цехах предприятия, студенты должны изучить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение цеха (подразделения) и его роль в системе предприятия; - характеристику исходного сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, условия их хранения и методы контроля качества; - технологическую схему конкретного технологического процесса производства продукта (биопрепарата, пищевого продукта, фармацевтического препарата); - методы хранения чистых культур микроорганизмов и подготовку посевного материала для ферментации; - назначение, устройство и характеристики основного технологического оборудования цеха; - мероприятия по технике безопасности и противопожарные мероприятия; - техническую документацию, должностные инструкции и обязанности. <p>Проходя практику в лаборатории предприятия, студенты должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоить методы контроля качества (микробиологические, биохимические, физико-химические и др.), используемые на предприятии; - ознакомиться с используемыми в производстве микроорганизмами;
--	--

	<p>- освоить методы биохимического анализа качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Наряду с глубоким изучением работы того цеха (участка, лаборатории), в котором проходит практика, студенты должны ознакомиться в экскурсионном порядке с работой других цехов, участков, важнейших вспомогательных служб предприятия.</p> <p>Основная цель индивидуального задания – закрепление теоретических знаний и практических навыков студентов, расширение их технического кругозора, подготовка к выполнению курсовых и дипломной работ.</p>
--	---

Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика является обязательной частью образовательной программы и проводится в соответствии с утвержденным учебным планом.

В структуре образовательной программы Производственная практика входит в блок Б2 «Практики».

Образовательная деятельность при реализации практики организуется в форме практической подготовки.

Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в академических часах

Форма обучения	Курсы	Семестры	Общий объем (трудоемкость)		Контактная работа	Иные формы работ	Практическая подготовка	Форма промежуточной аттестации
			Часов	ЗЕТ				
Очная форма обучения	2	4	216	6	36	180	216	Зачет

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

Компетенция ОПК-1

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		
Знает	Умеет	Владеет
основы теории информации: понятие информации и её свойства, данные, основные способы и методы накопления, передачи и обработки информации	использовать современный компьютер для обработки информации; осуществлять поиск и обмен информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях; использовать базы данных и пакеты прикладных программ	навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Компетенция ОПК-2

способностью и готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования		
Знает	Умеет	Владеет
Основные теоретические положения и методы анализа веществ и материалов в областях общей, аналитической, физической, коллоидной химии; методы работы с микроорганизмами	приготавливать растворы различных соединений в различных концентрациях; Выполнять химический анализ и основные операции в областях общей, аналитической, коллоидной и физической химии	навыками выполнения химического анализа в соответствии с правилами использования химической посуды и оборудования

Компетенция ОПК-3

способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы		
Знает	Умеет	Владеет
назначение, принцип действия и правила эксплуатации современной аппаратуры и оборудования для проведения экспериментальных исследований	работать с различными биологическими объектами; анализировать технические характеристики оборудования; определять качественный и количественный состав биологически активных веществ с помощью современных физико-химических методов	методами разделения биологических низкомолекулярных веществ

	анализа	
--	---------	--

Компетенция ОПК-4

способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны		
Знает	Умеет	Владеет
современные подходы к построению систем защиты информации; критерии оценки защищенности компьютерной системы и методы обеспечения ее информационной безопасности	выбирать и анализировать показатели качества и критерии оценки систем и отдельных методов и средств защиты информации	техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты

Компетенция ОПК-5

владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией		
Знает	Умеет	Владеет
методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; технологии работы на персональном компьютере в современных операционных средах, технические средства и программное обеспечение, используемые в профессиональной деятельности; основные правила оформления конструкторской документации	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных	навыками владения основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации

Компетенция ОПК-6

владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий		
Знает	Умеет	Владеет
назначение, подготовку и правила пользования индивидуальными средствами защиты при современных средствах поражения	самостоятельно использовать средства защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	навыками использования основных методов и средств самозащиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Компетенция ПК-1

способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции		
Знает	Умеет	Владеет
технологии производства биотехнологических и пищевых продуктов; характеристики основного технологического оборудования и вспомогательных систем, используемых в производстве биотехнологических, пищевых продуктов и правила их эксплуатации; методы контроля качества исходных материалов, промежуточных и готовых продуктов при производстве биотехнологических и пищевых продуктов	осуществлять технологические операции при промышленном производстве пищевых и биотехнологических продуктов	навыками осуществления биотехнологических процессов получения широкого спектра продуктов; навыки использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции

Компетенция ПК-2

способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами		
Знает	Умеет	Владеет
Теоретические основы культивирования микроорганизмов, накопления продуктов биосинтеза, механизмы биотрансформации органических субстратов различного происхождения	осуществлять контроль технологического процесса при промышленном производстве биотехнологических и пищевых продуктов; соблюдать требования асептики при выполнении технологических операций	навыками реализации и управления биотехнологическими процессами получения широкого спектра продуктов

Компетенция ПК-3

готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
Знает	Умеет	Владеет
основные принципы организации биотехнологических производств	оценивать технические средства и технологии производства биотехнологических препаратов с учетом экологических последствий их применения	навыками оценки технических средств и технологий производства биотехнологических препаратов с учетом экологических последствий их применения

Компетенция ПК-4

способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда		
Знает	Умеет	Владеет
методологию современных микробиологических исследований, их применение для решения прикладных задач профессиональной деятельности	использовать средства защиты для обеспечения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, норм охраны труда	навыками соблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда и природы

Содержание практики

Очная форма обучения

Код занятия	Наименование разделов практики и их содержание	Трудоемкость, академических часов
Раздел 1 «Выполнение программы практики»		212.00
1	Подготовительный этап практики. Прохождение инструктажа по ознакомлению с правилами внутреннего трудового распорядка, охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами, а также вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте	4.00
2	Основной этап практики. Выполнение индивидуального задания	162.00
3	Заключительный этап практики. Подготовка и оформление отчета по практике	10.50
4	Контактная внеаудиторная работа	35.50
Раздел 2 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации »		4.00
1	Подготовка отчета по практике	3.50
2	Сдача отчета по практике	0.50
ИТОГО		216.00

Содержание программы практики используется для всех форм, сроков и технологий обучения в том числе при обучении по индивидуальному учебному плану.

Формы отчетности по практике

Формой отчетности по практике является отчет по практике, оформленный в соответствии с методическими указаниями.

Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Основная литература

- 1) Практикум по технологии хранения и переработки продукции животноводства. - Барнаул : АГАУ, 2020 - . - Текст : электронный. Ч. 1 : Молоко и молочные продукты. - Барнаул : АГАУ, 2020. - 49 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/165214> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань.
- 2) Анализ состава и технологических свойств молока : учебно-методическое пособие. - Архангельск : САФУ, 2017. - 109 с. - ISBN 978-5-98450-516-1 : Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/161835> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.
- 3) Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С.А. Рябцева. - Ставрополь : СКФУ, 2017. - 220 с. - Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=467286/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 4) Биохимия мяса и молока : учебное пособие. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2007. - 120 с. - ISBN 978-5-9596-0393-9 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=138873/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 5) Технологическое проектирование производства пива : учебное пособие / А. Е. Чусова, Т. И. Романюк, Г. В. Агафонов, Н. В. Зуева, И. В. Новикова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. - 164 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-484-4 : Б. ц. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612409/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 6) Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 288 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01223-6 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57546/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 7) Пономарев, А. Н. Технология функциональных продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, С. В. Полянских, Е. В. Богданова. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. - 179 с. - ISBN 978-5-00032-148-5 : Б. ц. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=76254 (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

8) Продукты питания функционального назначения. - Новочеркасск : Новочерк. инж.-мелиор. ин-т Донской ГАУ, 2020. - 142 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/148561> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

9) Хранение зерна и пищевых продуктов : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. - Оренбург : ОГУ, 2018. - . - Текст : электронный. Ч. 2 : Меры борьбы с вредителями хлебных запасов и режимы хранения зерновых продуктов. - Оренбург : ОГУ, 2018. - 122 с. - ISBN 978-5-7410-2040-1 : Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/159762> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань.

10) Никифорова, Т. А. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 продукты питания из растительного сырья / Т. А. Никифорова. - Оренбург : ОГУ, 2019. - 98 с. - ISBN 978-5-7410-2254-2 : Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/159967> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

11) Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учебное пособие / В.М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 336 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01407-0 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57565/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Дополнительная литература

1) Биохимия молока и мяса : электронный практикум для выполнения лабораторно-практических работ студентов направления подготовки 36.03.02 «зоотехния». - Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2018. - 91 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/142992> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

2) Сычева, О. В. Оценка качества и безопасности молока : практическое пособие / О.В. Сычева. - М. | Берлин : Директ-Медиа, 2014. - 80 с. - ISBN 978-5-4475-2498-2 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273473/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

3) Сычева, О. В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов : учебное пособие / О.В. Сычева. - М. | Берлин : Директ-Медиа, 2014. - 70 с. - ISBN 978-5-4475-2499-9 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273477/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

4) Кузнецов, М. Г. Инженерные расчеты в производстве пива : учебное пособие / М.Г. Кузнецов, В.В. Харьков, М.К. Герасимов. - Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. - 200 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 175-176. - ISBN 978-5-7882-2205-9 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560680/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

5) Перфилова, О. В. Фруктовые и овощные порошки из вторичного сырья для производства функциональных продуктов питания : монография / О. В. Перфилова. - Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017. - 188 с. - ISBN 978-5-94664-345-0 : Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/157776> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

6) Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания: методические указания к практическим занятиям. - Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. - 43 с. - Б. ц. - URL: <https://e.lanbook.com/book/159449> (дата обращения: 15.05.2020). - Режим доступа: ЭБС Лань. - Текст : электронный.

7) Догарева, Н. Технологические особенности производства молочных продуктов: технология продуктов цельномолочной отрасли : лабораторный практикум / Н. Догарева. - Оренбург : ОГУ, 2013. - 271 с. - Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259169/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

8) Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания. 1 : учебное пособие / Г.В. Карпова. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. - 226 с. - Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258838/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

9) Бурашников, Юрий Михайлович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учеб. для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 411, [1] с. ; 22. - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-98879-050-1 В пер. : 395.00 р. - Текст : непосредственный.

10) Способы поддержания асептических условий при культивировании. Общие положения и порядок проведения учебной практики : учеб.-метод. пособие по биоинженерии / ВятГУ, БФ, каф. МБ ; сост. Е. А. Дурнев, А. В. Пиков. - Киров : ВятГУ, 2007. - Б. ц. - Текст : электронный.

- 11) Функциональные продукты питания : метод. указания к самост. работе студентов по дисциплине "Микронутриентология" / ВятГУ, БФ, каф. БТ ; сост. Е. А. Мартинсон. - Киров : ВятГУ, 2009. - х. - Б. ц. - URL: <https://lib.vyatsu.ru>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
- 12) Реферативный журнал : свод. том. 04, Биология. Раздел 04Р , Биотехнология. Бионанотехнологии. Бионаноматериалы. Выпуск 04Р1, Биотехнология. Бионанотехнологии. Бионаноматериалы/ ВИНТИ РАН. - М. : [б. и.], 1982 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0869-4125. - Текст : непосредственный.
- 13) Биотехнология : теорет. и науч.-практ. журн.. - М. : ООО "Академия биотехнологии", 1985 - . - Выходит раз в два месяца. - ISSN 0234-2758. - Текст : непосредственный.
- 14) Пищевая промышленность : ежемес. науч.- производственный журн.. - М. : Издательство "Пищевая промышленность", 1930 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486. - Текст : непосредственный.
- 15) Хранение и переработка сельхозсырья : теорет. журн./ Российская академия сельскохозяйственных наук (РАСХН). - М. : Издательство "Пищевая промышленность", 1993 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.
- 16) Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. № 1(6) : журнал. - Орел : Госуниверситет - УНПК, 2011 - . - Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека ONLINE". - ISSN 2219-8466 - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=326102/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE.. - Текст : электронный.
- 17) Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. № 3 (8) : журнал. - Орел : Госуниверситет - УНПК, 2011 - . - Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека ONLINE". - ISSN 2219-8466 - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=326104/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE.. - Текст : электронный.
- 18) Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. № 2(31) : журнал. - Орел : Госуниверситет - УНПК, 2015 - . - Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека ONLINE". - ISSN 2219-8466 - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=326147/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE.. - Текст : электронный.
- 19) Биотехнологические производства : учебное наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.01 "Биотехнология", направленности (профиля) "Фармацевтическая биотехнология" всех форм обучения / ВятГУ, ИББТ, каф. БТ ; сост. Л. Г. Дудина. - Киров : ВятГУ, 2021. - 77 с. - Б. ц. - Текст . Изображение : электронное.

20) Гордина, Елена Николаевна. Функциональные продукты питания : учебное наглядное пособие для бакалавров направления подготовки 19.03.01 "Биотехнология", направленность (профиль) "Пищевая биотехнология" / Е. Н. Гордина ; ВятГУ, ИББТ, каф. БТ. - Киров : ВятГУ, 2021. - 42 с. - Б. ц. - Текст .
Изображение : электронное.

21) Система управления безопасностью пищевых продуктов : учебное наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.01 "Биотехнология", направленности (профиля) "Пищевая биотехнология" всех форм обучения / ВятГУ, ИББТ, каф. БТ ; сост. Л. Г. Дудина. - Киров : ВятГУ, 2021. - 26 с. - Б. ц. - Текст .
Изображение : электронное.

Электронные образовательные ресурсы

- 1) Портал дистанционного обучения ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://mooc.do-kirov.ru/>
- 2) Раздел официального сайта ВятГУ, содержащий описание образовательной программы [электронный ресурс] / - Режим доступа: https://www.vyatsu.ru/php/programms/eduPrograms.php?Program_ID=3-19.03.01.02
- 3) Личный кабинет студента на официальном сайте ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <https://new.vyatsu.ru/account/>
- 4) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС)

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLIBRARY» (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>)
- ЭБС «Издательства Лань» (<http://e.lanbook.com/>)
- ЭБС «Университетская библиотека online» (www.biblioclub.ru)
- Внутренняя электронно-библиотечная система ВятГУ (<http://lib.vyatsu.ru/>)
- ЭБС «ЮРАЙТ» (<https://urait.ru>)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ГАРАНТ
- КонсультантПлюс
- Техэксперт: Нормы, правила, стандарты
- Роспатент (<https://www1.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema>)
- Web of Science® (<http://webofscience.com>)

Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики в структурных подразделениях ВятГУ:

Перечень используемого оборудования
ВОСЬМИКАНАЛЬНЫЙ ДОЗАТОР 30-300 МКЛ PROLINE PLUS МЕХАНИЧЕСКИЙ
ДНК-АМПЛИФИКАТОР T100 THERMAL CYCLER BIO-RAD
ЗАЛИВОЧНЫЙ МОДУЛЬ Mini-Protean 4-Cell
ИНКУБАТОР ШЕЙКЕРНЫЙ KS 4000i control CO ВСТРОЕННЫМ ОХЛАДИТЕЛЕМ
КАМЕРА Mini-Sub Cell GT С ЗАЛИВОЧНЫМ СТОЛИКОМ
Многокан,амплификатор *Терцик* с независимым от компьютера управлением
МОДУЛЬ ДЛЯ ПЕРЕНОСА БЕЛКОВ НА МЕМБРАНУ Mini Trans-Blot Module (без крышки и резервуара для буфера)
ОДНОКАНАЛЬНАЯ ДОЗАТОР 1-100 мкл Midi Plus, ЭЛЕКТРОННЫЙ (С АДАПТЕРАМИ ДЛЯ НАКОНЕЧНИКОВ НА 5мл и 10мл)
ОДНОКАНАЛЬНАЯ ДОЗАТОР 1-100 мкл Midi Plus, ЭЛЕКТРОННЫЙ (С АДАПТЕРАМИ ДЛЯ НАКОНЕЧНИКОВ НА 5мл и 10мл)
ПЛАНШЕТНЫЙ ФОТОМЕТР MULTISCAN EX
pH- метр pH-150 МИ с комбинированным электродом ЭСК-10605/7 К80.12, штативом
СИСТЕМА ВЫСОКОЙ ОЧИСТКИ ВОДЫ ARIUM MINI ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВОДЫ 1 ТИПА, САРТОРИУС (ГЕРМАНИЯ)
ХОЛОДИЛЬНИК МЕД,ВЕРТИКАЛЬНЫЙ 216л tc-86 MDF-U2086S SG
ШЕЙКЕР-ИНКУБАТОР KUNNER ISF1-X В КОМПЛЕКТЕ С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ
ЦЕНТРИФУГА 5415D /Eppendorf/
ЭЛЕКТРОПОРАТОР EPORATOR SET3, ERPENDORF, Германия
pH-МЕТР pH-420 БАЗОВЫЙ БЛОК В КОМПЛЕКТЕ С БЛОКОМ ПИТАНИЯ, ТЕРМОДАТЧИКОМ, ШТАТИВОМ СТН 1-100 REX (ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОДНОЙ СИСТЕМЫ В КОМПЛЕКТЕ С 4-МЯ КОЛЬЦАМИ И ЭЛЕКТРОДОМ КОМБИНИРОВАННЫМ ЭСЛК-01.7
Амплификатор детект.для качест.и количест.исследований нукл.кислот ДТ-96 с тестами
АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ SARTORIUS MA-35
ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ AUW120
ГРАНУЛЯТОР ПОРОШКОВ - мод. 30
ДВУХЛУЧЕВОЙ УФ-ВИДИМЫЙ СПЕКТРОФОТОМЕТР AquaMate С НАБОРОМ КЮВЕТ
ДРАЖИРОВОЧНЫЙ КОТЕЛ Д-300-1
КАМЕРА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО ЭЛЕКТРОФОРЕЗА Mini-Protean Tetra Cell
ЛАБОРАТОРНАЯ ЦЕНТРИФУГА IEC CENTRA CL2 3900rpm/2200xg С БАКЕТНЫМ РОТОРОМ
МЕШАЛКА МАГНИТНАЯ MR HEI-STANDART С МАГНИТНЫМ ПЕРЕМЕШИВАЮЩИМ ЭЛЕМЕНТОМ (HEIDOLPH)
МИКРОСКОП DMBA-300 с аксессуарами
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ МИКРОПЛАНШЕТНЫЙ РИДЕР (ПЛАНШЕТНЫЙ МОНОХРОМАТОРНЫЙ ФЛУОРИМЕТР/ЛЮМИНОМЕТР/СПЕКТРОФОТОМЕТР CLARIOstar С МОДУЛЯМИ ДЛЯ ИНЖЕКЦИИ ИЗМЕРЕНИЯ МАЛЫХ ОБЪЕМОВ И СЧЕТЧИКОМ КЛЕТОК)
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ЦИРКУЛЯТОР Multitemp III
СТЕНД учебно-лабор. по изучению процессов глубинного культивирования микроорганизмов
ТАБЛЕТПРЕСС 6000S

УЛЬТРАЗВУКОВАЯ ВАННА BRANSONIC 5.7L
ФАЗОВО-КОНТРАСТНЫЙ МИКРОСКОП LEICA С ВИДЕОКАМЕРОЙ COLOR VIDEO И МОНИТОРОМ SONY 14 120/240VAC
ЦЕНТРИФУГА 5415D /Eppendorf/
ШЕЙКЕР-ИНКУБАТОР без охлаждения E 25 Excella
ЭЛЕКТРОФОРЕТИЧЕСКАЯ КАМЕРА MINI PROTEAN TETRA CELL НА 4 ГЕЛЯ
ЛАБОРАТОРНЫЙ МОДУЛЬ ДЛЯ МНОГОЭТАПНОЙ ПРЕПАРАТИВНОЙ ОБРАБОТКИ БИОМОЛЕКУЛ
УЛЬТРАЗВУКОВОЙ ДЕЗИНТЕГРАТОР HD2200 в к-те
ЦЕНТРИФУГА EPPENDORF 5810R С ОХЛАЖДЕНИЕМ С РОТОРАМИ И АДАПТЕРАМИ
СО2-ИНКУБАТОР GALAXY 170S
БОКС МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ БМБ-II ЛАМИНАР-С
ВОДЯНАЯ БАНЯ TW2.02
ДОЗАТОР ПИПЕТОЧНЫЙ S1, 1-100
КРИОХРАНИЛИЩЕ LS 750
МИКРОСКОП ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ AXIO SCOPE A1 С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ
МИКРОСКОП ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ PRIMO STAR С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ
СТЕППЕР МЕХАНИЧЕСКИЙ С ЭЛЕКТРОННЫМ ДИСПЛЕЕМ MULTIPETTE M4
ЦЕНТРИФУГА МЕДИЦИНСКАЯ ЛАБОРАТОРНАЯ С ОХЛАЖДЕНИЕМ LMC-4200R С РОТОРАМИ
pH-МЕТР-150MI С КОМБИНИРОВАННЫМ ЭЛЕКТРОДОМ ESK-10605/7 K80.12 (ЗСК-10605/7 K80.12) И ДЕРЖАТЕЛЕМ
ВЕСЫ METTLER PG 203-S (до 210г)
ИНКУБАТОР BD115 BINDER (В КОМПЛЕКТЕ С ДВУМЯ ПОЛКАМИ)
КОМПЛЕКС МИКРОСКОПИИ МЕКОС-Ц2
ЛАМИНАРНЫЙ БОКС LabGard, Nuairе
ЛАМИНАРНЫЙ ШКАФ класс защиты 2 БАВнп-01-*Ламинар-С*-1,5
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ SAMSUNG MW-87WR
НАСТОЛЬНЫЙ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ АВТОКЛАВ СТЕРИЛИЗАТОР (АВТОКЛАВ) С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ 3870 M, TUTTNAUER Co
ПАРОВОЙ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР TUTTNAUER 3870M (110-121C)
СЧЕТЧИК КОЛОНИЙ
ШЕЙКЕР-ИНКУБАТОР E-24 С ПЛАТФОРМОЙ 25x250ml, New Brunswick
ШЕЙКЕР-ИНКУБАТОР Excella E25R С ОХЛАЖДЕНИЕМ
АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ ФИРМЫ *САРТОРИУС*
ДЕРЖАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ 90-МИЛЛИМЕТРОВЫХ ФИЛЬТРОВ MILLIPORE
КОЛБОНАГРЕВАТЕЛЬ ПЭ-4100M
ЛАБОРАТОРНАЯ ПЕЧЬ (СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ) Thelco 6559 (до 250C)
ЛАБОРАТОРНЫЙ МОРОЗИЛЬНИК LabLine (-5c) ВЗРЫВОЗАЩИЩЕННЫЙ
МАГНИТНАЯ МЕШАЛКА С НАГРЕВОМ, Fisherbrand/Fisher Scientific
МЕХАНИЧЕСКИЙ ДЕЗИНТЕГРАТОР ULTRA-TURRAX T25 С ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕМ S2025-NK19G
МЕХАНИЧЕСКИЙ ДЕЗИНТЕГРАТОР ULTRA-TURRAX T25 С ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕМ S25N-10G
СОСУД ДЬЮАРА ДЛЯ ДЛИТ. ХРАНЕНИЯ СДС-20, D ГОРЛ. 58 ММ, 20 Л, С КАНИСТРАМИ
СПЕКТРОФОТОМЕТР сканирующий однолучевой UV-Mini-1240 в комплекте
СТЕНД УЧЕБНО-ЛАБОР.по очистке ферментов и полисахаридов
СТЕНД учебно-лабораторный по получению продуктов биосинтеза микроорганизмов
ЦЕНТРИФУГА SIGMA 2-16PK С ОХЛАЖДЕНИЕМ В КОМПЛЕКТЕ СДВУМЯ УГЛОВЫМИ РОТОРАМИ НА 6 МЕСТ

ЦЕНТРИФУГА Sigma с угловым ротором в комплекте с пробирками
ЭКСТРАКТОР-КОНЦЕНТРАТОР ДЛЯ ЖИДКИХ ЛЕТУЧИХ ВЕЩЕСТВ, Pyrex Brand One Step
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ВЕСЫ METTLER AX504 DUAL RANGE (до 81г)
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ВЕСЫ METTLER TOLEDO XP205DR, class 1
ВЫТЯЖНОЙ ШКАФ В КОМПЛЕКТЕ С ПРОТИВОПРОЛИВНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И СТАНДАРТНЫМ ОСНОВНЫМ ШКАФОМ, LABCONCO, Protector Premier 4
КОЛБОНАГРЕВАТЕЛЬ ПЭ-4100М
РОТАЦИОННЫЙ ИСПАРИТЕЛЬ RV 05 BASIC 1-В
РОТАЦИОННЫЙ ИСПАРИТЕЛЬ RV 10 BASIC V ВЕРТИКАЛЬНЫЙ
ХРОМАТОГРАФИЧЕСКАЯ СИСТЕМА BREEZ С UV-ДЕТЕКТОРОМ, РЕФРАКТОМЕТРИЧЕСКИМ ДЕТЕКТОРОМ
ХРОМАТО-МАСС СПЕКТРОМЕТР MS GS/AGILENT 5973
ЦЕНТРИФУГА *ПИКО* с ротором на 24 места
ИНКУБАТОР ЛАБОРАТ, 195л MCO-20AICSG
МИКРОСКОП биологический PrimoStar с принадлежностями
МИКРОСКОП тринокулярный инвертированный биологический Микромед И
ПАРОВОЙ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР TUTTNAUER 3870M (110-121С)
РИДЕР микропланшетный Anthas, модель 2020 с ADAP+
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИПЕТКА 0,1-3 МКЛ PROLINE PLUS, ВЮНИТ
ВЕСЫ АНАЛИТИЧЕСКИЕ, 81 Г/220 Г, ВНУТРЕННЯЯ КАЛИБРОВКА, XSE 205DU, METTLER TOLEDO
ВСТРЯХИВАТЕЛЬ ВОРТЕКС V-32 МУЛЬТИ, BIOSAN
ЖИДКОСТНЫЙ ХРОМАТОМАСС-СПЕКТРОМЕТР LCMS-8040 SHIMADZU С ИБП 6000ВА И БАТАРЕЙНЫМ МОДУЛЕМ
КРИМПЕР ДЛЯ АЛЮМИНИЕВЫХ КРЫШЕК SPME/HEAD SPACE 20MM
КОМПЬЮТЕР HP PRO DESK 600 G1 TWR ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ ЖИДКОСТНЫМ ХРОМАТОМАСС-СПЕКТРОМЕТРОМ С ЛАЗЕРНЫМ ПРИНТЕРОМ HP P1102
МАГНИТНАЯ МЕШАЛКА MSH-300 С ПОДОГРЕВОМ (1250 ОБ/МИН, 330'С), БЕЛЫЙ, BIOSAN
СИСТЕМА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТВЕРДОФАЗНОЙ ЭКСТРАКЦИИ EXTRAPID В КОМПЛЕКТЕ С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ
СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ Simplicity UVS С УФ-ЛАМПОЙ
ХРОМАТОГРАФ LC-20 высокоэффективный жидкостной в комплекте
ХРОМАТОГРАФ газовый GC-2010 AF
ЦЕНТРИФУЖНЫЙ ИСПАРИТЕЛЬ CONCENTRATOR PLUS В КОМПЛЕКТЕ С ДВУМЯ РОТОРАМИ

При проведении практики в профильных организациях используются помещения профильной организации, а также находящиеся в них оборудование и технические средства обучения.

Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, в том числе лицензионное и свободно распространяемое ПО (включая ПО отечественного производства)

№ п.п	Наименование ПО	Краткая характеристика назначения ПО
1	Программная система с модулями для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»	Программный комплекс для проверки текстов на предмет заимствования из Интернет-источников, в коллекции диссертация и авторефератов Российской государственной библиотеки (РГБ) и коллекции нормативно-правовой документации LEXPRO
2	Microsoft Office 365 ProPlusEdu ALNG SubsVL MVL AddOn toOPP	Набор веб-сервисов, предоставляющий доступ к различным программам и услугам на основе платформы Microsoft Office, электронной почте бизнес-класса, функционалу для общения и управления документами
3	Office Professional Plus 2016	Пакет приложений для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных, презентациями
4	Windows Professional	Операционная система
5	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	Антивирусное программное обеспечение
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
7	Электронный периодический справочник ГАРАНТ Аналитик	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
8	Security Essentials (Защитник Windows)	Защита в режиме реального времени от шпионского программного обеспечения, вирусов.
9	МойОфис Стандартный	Набор приложений для работы с документами, почтой, календарями и контактами на компьютерах и веб браузерах

Обновленный список программного обеспечения данной рабочей программы находится по адресу:
https://www.vyatsu.ru/php/list_it/index.php?op_id=91681