

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт Пищевых производств  
Кафедра Технологии консервирования и пищевой  
биотехнологии

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ИПП  
Величко Н. А.  
« 29 » 06 2016 г.  
Институт  
пищевых  
производств



УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор Красноярского ГАУ  
Пыжикова Н. И.  
« 30 » 06 2016 г.



## ПРОГРАММА ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

для подготовки магистров ФГОС ВО

Направления - 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
(шифр – название)

Программа: «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»

Курс 1

Семестр 2

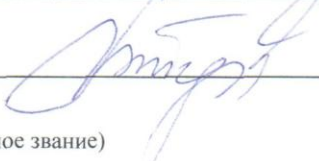
Форма обучения очная/заочная

Квалификация выпускника магистр

Красноярск 2016

Составители: Смольникова Я. В., к.т.н., доцент « 20 » 06 201\_\_ г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Рецензенты: Терентьев В. И., к.с-х.н., председатель КПСПК «Сятобор»

  
\_\_\_\_\_ « 21 » 06  
\_\_\_\_\_ 2016 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.02  
«Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образова-  
ния и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. N 1481

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 10 « 23 » 06 201\_\_ г.


Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор « 23 » 06 201\_\_ г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

### Лист согласования рабочей программы

Программа одобрена методической комиссией института  
пищевых производств протокол № 10 « 28 » 06 2016 г.

Председатель методической комиссии:  
Демина О.В., к.т.н., доцент  « 28 » 06 2016 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Руководитель магистерской программы по направлению подготовки:  
Величко Н. А., д.т.н., профессор  « 23 » 06 201\_\_ г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующие кафедрами:  
  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ .....	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ .....	4
2. МЕСТО ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ .....	5
3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ .....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ.....	6
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ .....	7
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ .....	7
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ .....	7
7.1.    ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	7
7.2.    ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	8
7.3.    ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	8
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ .....	11
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	11
10. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД .....	13

## АННОТАЦИЯ

Педагогическая практика является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания». Практика реализуется в институте пищевых производств.

Педагогическая практика нацелена на формирование общекультурных (ОК-1, ОК-3), общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-2) и профессиональных (ПК-22) компетенций выпускника.

Цели педагогической практики заключаются: в закреплении и углублении теоретических основ педагогической и учебно-методической работы в высших учебных заведениях, формировании умений и навыков решения конкретных задач в сфере научно-педагогической деятельности и приобретении опыта самостоятельной работы.

Проведение практики предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (самостоятельная работа студента, консультации).

Способы проведения педагогической практики: стационарная.

Программой педагогической практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения педагогической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Программа разработана для проведения педагогической практики магистров по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» после окончания аудиторных занятий во 2-м семестре.

Целью педагогической практики студентов, обучающихся по программе магистерской подготовки, является изучение основ педагогической и учебно-методической работы, овладение педагогическими навыками проведения отдельных видов учебных занятий по профилирующим дисциплинам, приобретение опыта педагогической работы в условиях высшего учебного заведения.

**Основными задачами** педагогической практики являются:

- изучение нормативных документов, упорядочивающих деятельность кафедр и профессорско-преподавательского состава Красноярского ГАУ;
- изучение организации учебного процесса в Красноярском ГАУ (формы и методы обучения);
- формирование умений определять цели и задачи преподаваемого курса, его содержание в соответствии с требованиями стандарта и спецификой вуза и кафедры;
- формирование навыков преподавательской и воспитательной работы со студентами путем самостоятельного проведения лабораторных занятий, практикумов, семинаров, курсового проектирования, чтения пробных лекций по предложенной тематике и др.

**Требования к результатам практики:**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по данному направлению подготовки:

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).
- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- готовность участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-22).

В результате прохождения педагогической практики студент должен:

**Знать:**

- нормативные документы, упорядочивающих деятельность кафедр и профессорско-преподавательского состава Красноярского ГАУ;
- организацию учебного процесса в Красноярском ГАУ (формы и методы обучения).

**Уметь:**

- подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (в соответствии с профилем подготовки);
- проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (в соответствии с профилем подготовки);
- применять современные методы и средства обучения (в соответствии с профилем подготовки).

**Владеть:**

- навыками определения целей и задач преподаваемого курса, его содержание в соответствии с требованиями стандарта и спецификой вуза и кафедры;
- навыками преподавательской и воспитательной работы со студентами путем самостоятельного проведения лабораторных занятий, практикумов, семинаров, курсового проектирования, чтения пробных лекций по предложенной тематике и др.

## 2. МЕСТО ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ

Педагогическая практика является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» и предназначена для дальнейшей ориентации будущих магистров на педагогическую деятельность в качестве преподавателя в образовательных учреждениях. Практика реализуется в институте пищевых производств.

Общая трудоемкость освоения педагогической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Программой педагогической практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий в форме устных опросов и промежуточный в форме зачета с оценкой.

Требования к педагогической практике определяются ФГОС ВО по направлению 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья», «Положением об организации практик» Красноярский ГАУ-СМК-7.5.1.-2015 и настоящей программой практики.

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

В соответствии с ФГОС ВО педагогическая практика студентов является обязательной частью подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»), основная идея практики, которая должна обеспечить ее содержание, заключается в формировании умений, связанных с педагогической деятельностью, в том числе способностью проектировать содержание и технологию преподавания, управлять учебным процессом. Практика должна способствовать процессам развития личности магистранта, переключения на новый вид педагогической деятельности, усвоение общественных норм, ценностей профессии, а также формирования персональной деловой культуры будущих магистров.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплины Методика и методология преподавания в высшей школе.

### 3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Организация практики ориентирована на реализацию принципов продуктивного обучения, активное самообразование в процессе педагогической деятельности магистрантов, достижение социально значимых результатов, в том числе, содействие совершенствованию информационно-методической базы кафедры.

Учебная практика проводится в структурных подразделениях Университета. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки магистра. Способ проведения учебной практики: стационарная.

Основной базой проведения практики являются институт и выпускающая кафедра. Объем и сроки проведения практики определяется учебным планом направления подготовки по основной образовательной программе.

Календарные сроки педагогической практики указываются в приказе «О прохождении педагогической практики магистрантами института пищевых производств». В приказе указывается также распределение магистрантов по кафедрам института, научные руководители магистрантов, руководитель педагогической практики. Подготовка к проведению практики, общее руководство и контроль за ее прохождением осуществляются руководителем педагогической практики. Непосредственный контроль за выполнением плана практики магистранта осуществляется его научным руководителем.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность педагогической практики – 4 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий во 2 семестре. Место проведения практики: учебно-производственные лаборатории кафедр института пищевых производств: «Товароведения и управления качеством продукции АПК», «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии», «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств» и другие подразделения ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость педагогической практики составляет 3 зач. ед. (216 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

**Таблица 1 – Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам**

Вид учебной работы	Трудоемкость (2 семестр)	
	зач.ед.	час.
<b>Общая трудоемкость</b> практики по учебному плану	<b>6</b>	<b>216</b>
<b>Аудиторные занятия</b>	<b>4</b>	<b>144</b>
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>2</b>	<b>72</b>
в том числе: учебно-методическая работа	0,75	27
учебная работа	0,5	18
оформление и написание отчета	0,5	18
самоподготовка к зачету	0,25	9
<b>Вид контроля:</b>	зачет с оценкой	

**Таблица 2 – Тематический план**

№	Раздел (этапы) практики	Виды работ на практике	Кол-во часов		Формы контроля
			аудиторн.	СРС	
1	Учебно-методическая работа	Изучение документов нормативного обеспечения образовательной деятельности Красноярского ГАУ	36	5	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)

		Посещение и выполнение анализа занятий ведущих преподавателей		5	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Разработка дидактических материалов, необходимые для реализации учебного курса	36	7	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Разработка мультимедийных презентаций лекционных занятий	36	5	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Формирование системы тестовых заданий по курсу	36	5	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
2	Учебная работа	Проведение лекции	-	6	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Проведение семинаров	-	6	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Проведение лабораторных работ	-	6	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
3	Защита отчета по практике	Оформление и написание отчета	-	18	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Подготовка к зачету		9	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
<b>Итого:</b>			<b>144</b>	<b>72</b>	

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Установочные лекции, применение компьютерных программ и технологий. При изучении теоретической части используются методы ИТ (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам). Материалы представляются в интерактивной и устной форме. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения. Итоговый контроль успеваемости проводится в форме электронного тестирования в компьютерном классе, либо в форме бланкового тестирования или контрольной работы.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

*Текущая аттестация* студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем назначенным приказом по университету.

*Промежуточный контроль* педагогической практики – зачет с оценкой. Зачет проводится в виде составления и защиты отчета в последний день практики.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

### 7.1. Основная литература

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт; ИД Юрайт, 2014. – 477 с.
2. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Дашков и К°, 2011. -130 с.
3. Шанина Е.В. Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания. Красноярск, 2010. – 80с.

4. Величко Н.А., Шанина Е.В. Пищевая химия. Методические указания к практическим занятиям. – 2011. – 36с.
5. Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Текст]: лабораторный практикум: [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.]; под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2009. - 588 с.
6. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: учебник: / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 333 с.

## **7.2. Дополнительная литература**

1. Нечаев А.П. Пищевая химия. СПб.:ГИОРД. – 2007. – 640с.
2. Другов Ю.С., Родин А.А. Анализ загрязненных биосред и пищевых продуктов. М.:Бином. – 2007. – 294с.
3. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика. – М.:Высшая школа. – 1991. – 288с.
4. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г., Прудникова Т.Н и др. Биохимия растительного сырья. – М.:Колос, 1999. – 376с.
5. Падохин В.А., Кокина Н.Р. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Иваново. – 2007. – 128с.

## **7.3. Программное обеспечение**

1. NormaCSбаза ГОСТ по Пищевым продуктам
2. Office 2007 RussianOpenLicensePaskNoLevI
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ»



**Таблица 3 – Карта обеспеченности литературой**

Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологии Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина Педагогическая практика Кол-во студентов 15

Общая трудоемкость дисциплины 216 час.; аудиторные занятия 144 час.; СРС 72 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения печ.		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе библи./каф.
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
<b>ОСНОВНАЯ</b>										
Аудиторные занятия, самостоятельная работа	Теоретические основы товароведения и экспертизы	Калачев С.Л.	М.: Изд-во Юрайт	2014	+		+		5	20
	Пищевая химия	Величко Н.А., Панина Е.В.	КрасГАУ	2010	печ	+	библи	каф	5	70
	Пищевая химия	Величко Н.А., Шанина Е.В.	КрасГАУ	2011	Печ			каф	5	10
	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов	В.М. Позняковский.	Новосибирск: Сибирское университетское издательство.	2007	+		+		5	20
	Товароведение продовольственных товаров	В. А. Тимофеева.	Ростов н/Д: Феникс.	2009	+		+		5	30
	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	В. И. Криштафович и др.	М.: Дашков и К°.	2009	+		+		5	5
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ</b>										
Аудиторные занятия, самостоятельная работа	Товароведение продовольственных товаров. уч. метод. пособие	Фомина Н.В.	КрасГАУ	2011	+		+		5	120
	Товароведение продовольственных товаров: курс лекций	Фомина Н.В.	КрасГАУ	2012	+		+		5	110

Вид занятия	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения печ.		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе библио/каф.
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
	Пищевая химия.	Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А. А., Скурихин И.М.,	СПб.: Гиорд	2001	печ		библи	-	5	80
	Все о пище с точки зрения химика.	Скурихин И. М.	М.: Высшая школа	1994	печ		библи	-	5	70

Зав. библиотекой



Председатель МК  
института



Зав. кафедрой



*зав*

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения лекционных занятий (средства мультимедиа, видеоплеер, телевизор), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами). Доступ к Интернет-ресурсам.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПРАКТИКИ

Педагогическая практиканеобходима для успешного освоения программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» на основе основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». На проведение практики учебным планом отводится 216 часов – 4 учебных недели.

Перед началом практики каждому студенту вручаются учебно-методические материалы. По всем вопросам организационного и содержательного характера студент может получить консультацию у руководителя практики.

Учебная работа предусматривает непосредственное участие магистранта в различных формах организации педагогического процесса, таких как: лекции, семинары, практические занятия, лабораторные занятия, консультации и др. Магистрант может проводить учебные занятия совместно с преподавателем (как стажер) и самостоятельно. Занятия целесообразно проводить по дисциплине, непосредственно связанной с направлением научных поисков магистранта. Минимальный объем учебных поручений составляет 6 часов. Конкретная тематика занятий определяется научным руководителем магистранта. Целесообразно предусмотреть проведение занятий в компьютерных классах, мультимедийных аудиториях.

При проведении практики методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Теоретический материал иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал. Практические работы помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами.

Рекомендуется ознакомить студентов с программой практики, методическими указаниями, специальной литературой.

По окончании практики студент-практикант представляет руководителю отчет в последний день практики. Защита проводится на кафедре. Отчет должен быть защищен в установленные сроки. В процессе защиты выявляется уровень результатов практики, оценивается полнота и правильность ответов на поставленные задачи. Оценка результатов практики заносится в ведомость и зачетную книжку.

### **Требования к дневнику.**

В дневнике должны быть отражены результаты текущей работы и выполненные задания). Достоверность записей проверяется научным руководителем и заверяется его подписью.

### **Требования к отчету.**

В отчете должны быть представлены результаты выполненных в ходе практики заданий с приложением подготовленных студентом материалов. Отчет студента о практике должен включать в себя титульный лист и следующие структурные элементы:

Введение, в котором указываются: – цель, место, дата начала и продолжительность практики; – перечень выполненных в процессе практики работ и заданий.

В разделе Основная часть следует представить результаты анализа: - ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья - учебного плана подготовки бакалавра, - рабочей программы обеспечиваемого курса, - форм и методов, используемых при изучении данной дисциплины. – анализ посещенных занятий с указанием даты проведения занятия, формы (лекция, практическое занятие, лабораторная работа), темы занятия, курса (группы) студентов, ФИО преподавателя; – планы лабораторного (практического) занятия (конспект вопросов лекции) по выбранной теме; - план (сценарий) проведенного мероприятия, фотоотчет

В разделе Заключение представить:

– описание навыков и умений, приобретенных на практике;

- предложения по совершенствованию организации учебной, методической и воспитательной работы;
- индивидуальные выводы о практической значимости проведенной педагогической работы.

В разделе Литература представить Список использованных литературных источников.

Требования, предъявляемые к оформлению отчета по практике: – отчет должен быть отпечатан на компьютере через 1,5 интервала шрифт TimesNewRoman, номер 14 pt; размеры полей: все поля – 2 см; – рекомендуемый объем отчета – 20 – 25 страниц; – отчет может быть дополнен таблицами, графиками, схемами, фотографиями, анкетами, тестами и т.п.

## 10. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Смольникова Я. В.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_ (подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

На программу «Педагогическая практика»  
по подготовке магистров в рамках ФГОС ВО по направлению

### 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа: *Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания*

Составитель программы доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» Смольникова Я. В.

Рабочая программа предназначена для обучения магистров по направлению 19.04.02.

В программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Отражены компетенции магистра, представлены основные направления исследований.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам третьего поколения и может быть рекомендована для планирования работы в высшем профессиональном учебном заведении по направлению 19.04.02 Продукты питания растительного происхождения.

Комплексный перерабатывающий  
сельскохозяйственный  
потребительский кооператив  
«Святобор»  
К.с.-х.н., председатель



Терентьев В. И.