

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
**«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

---

Институт Пищевых производств  
Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ИПП  
Матюшев В. В.  
«31» марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор Красноярского ГАУ  
Пыжикова Н. И  
«31» марта 2022г.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Педагогическая

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
(код, наименование)

Направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов животного происхождения

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения очная, заочная

Квалификация выпускника магистр

Красноярск 2022

Составители: Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«9» марта 2022г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный 11 августа 2020 г. N 937 и на основании документов:

- профессиональный стандарт 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813
- профессиональный стандарт 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный №56040;
- профессиональный стандарт 22.004 № 633н от 24.09.2019 г. «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.10.2019г. регистрационный № 56285.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «9» марта 2022г.

Зав. кафедрой Величко Н.А. д-р техн. наук, проф.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«9» марта 2022г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии канд. техн. наук, доцент Кох Д. А.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения Величко Н.А., докт. техн. наук., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» марта 2021 г.

## Содержание

<b>Аннотация</b> .....	4
<b>1. Цель в задачи практики. Компетенции, формируемые в результате прохождения практики</b> .....	4
<b>2. Место учебной практики в структуре ОПОП</b> .....	5
<b>3. Формы, место и время проведения учебной практики</b> .....	5
<b>4. Структура и содержание учебной практики</b> .....	6
<b>5. Образовательные технологии, используемые в учебной практике</b> .....	6
<b>6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций</b> .....	7
<b>7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики</b> .....	7
7.1 <i>Основная литература</i> .....	7
7.2 <i>Дополнительная литература</i> .....	7
7.3 <i>Программное обеспечение</i> .....	7
7.4. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет»</i> .....	8
<b>8. Материально-техническое обеспечение учебной практики</b> .....	8
Изменения.....	9

## **Аннотация**

Учебная практика «Педагогическая» относится к обязательной части Блока 2 Практика (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Педагогическая практика нацелена на формирование универсальных (УК-1; УК-5), общепрофессиональных (ОПК-6) и профессиональных (ПК-8) компетенций выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с закреплением 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: практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Способы проведения педагогической практики: стационарная.

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

Общая трудоемкость освоения педагогической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические (144 ч.) занятия и 72 ч. самостоятельной работы студента.

### **1. Цель в задачи практики. Компетенции, формируемые в результате прохождения практики**

Цель педагогической практики - формирование у студентов направления подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения навыков и умений преподавания, педагогического мастерства и использования их в дальнейшей профессиональной деятельности, а также самостоятельного ведения учебно-воспитательной и преподавательской работы.

Данный вид практики решает следующие задачи:

- овладение необходимыми навыками педагогической деятельности в высшей школе;
- ознакомление с содержанием, планированием учебной работы;
- овладение методическими приемами проведения лекционных, практических, лабораторных занятий;
- ознакомление техническими средствами, используемыми в учебном процессе.

#### **Требования к результатам педагогической практике**

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03. – Продукты питания животного происхождения включает:

*УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;*

*УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;*

*ОПК-6 - Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации;*

*ПК-8 – Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов из мясного сырья, водных биоресурсов и объектов аквакультуры по программам СПО и ДПО.*

В результате прохождения педагогической практики обучающийся должен:

#### **Знать:**

- нормативно-правовые и организационные основы обеспечения образовательной деятельности;
- содержание и структуру основных видов методического обеспечения преподаваемых дисциплин с использованием образовательных платформ онлайн.

### **Уметь:**

- разрабатывать учебные программы и методическую документацию для обеспечения образовательных процессов;
- подбирать формы и виды организации и контроля учебной деятельности.

### **Владеть:**

- приемами публичного выступления перед обучающимися;
- навыками использования творческого потенциала, информационных технологий.

## **2. Место учебной практики в структуре ОПОП**

Учебная практика «Педагогическая» включена в ОПОП, в обязательную часть блока 1 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология». 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.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется педагогическая практика являются: «Философские проблемы науки и техники», «Основы методики преподавания профессиональных дисциплин», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Учебная практика «Педагогическая» необходима для успешного освоения дисциплин: «Инновационное бизнес-планирование научных разработок», «Кадровая политика организации».

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.

## **3. Формы, место и время проведения учебной 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 магистранта.

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 «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии».

#### 4. Структура и содержание учебной практики

Учебная практика «Педагогическая» проводится во 2 семестре. Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Аттестация проводится в форме зачета.

Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№2/2
<b>Общая трудоемкость</b> практики по учебному плану	6	<b>216</b>	<b>216</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
Практические занятия (ПЗ)		144	144
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> в том числе:	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
самоподготовка к текущему контролю знаний		63	63
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			зачет

Таблица 2

#### Тематический план

№	Раздел (этапы) практики	Виды работ на практике	Кол-во часов		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
1	Учебно-методическая работа	Инструктаж по технике безопасности	2	8	Запись в журнале по ТБ
		Составление плана работы	4		
		Составление общей характеристики учебного учреждения места прохождения практики	10		
2	Учебная работа	Посещение занятий преподавателей кафедры	12	42	Разработка лекции и практического занятия
		Составление планов-конспектов занятий и их согласование с руководителем практики	20		
		Проведение занятий со студентами (лекционные, практические, лабораторные)	50		
		Консультации с руководителем практики по итогам проведенных занятий	6		
		Подготовка учебно-методических материалов	20		
3	Отчет по практике	Предложения по совершенствованию учебного процесса, методической подготовки и организации практики	8	-	зачет
		Обсуждение результатов практики на кафедре	4	-	
		Написание отчета, отметка в плане	-	13	
		Подготовка к зачету и отчет о проделанной работе	2	9	
<b>Итого:</b>			<b>144</b>	<b>72</b>	<b>Зачет</b>

Результаты работы оформляются в виде лекции и практического занятия. Разработанные материалы (лекции-презентации, практические занятия, банк тестовых заданий, дидактические карточки, задания и т.п) предоставляются в электронном виде руководителю практики для проверки. По результату выполненных работ руководитель практики составляет характеристику студента и выставляет оценку.

#### 5. Образовательные технологии, используемые в учебной практике

В период прохождения педагогической практики используются как традиционные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии (ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности), так и технологии в активной и интерактивной формах (дистанционные, мультимедийные и др.).

При организации практики должны применяться современные образовательные и научно-производственные технологии и приемы такие как:

- мультимедийные технологии, для их использования лекции и инструктаж студентов в период прохождения практики проводятся в аудиториях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами;

Дистанционная форма консультаций в период прохождения определенных этапов педагогической практики;

- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации.

В процессе прохождения педагогической практики студенту рекомендуется использовать современные компьютерные системы, библиотечные ресурсы учебного заведения, программное обеспечение, интернет-ресурсы.

## **6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

*Текущая аттестация* студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем назначенным приказом по университету на основании посещения запланированных мероприятий и отчета о проделанной работе.

*Промежуточный контроль* учебной педагогической практики – зачет. Зачет проводится по результатам оценки представленных разработанных материалов, оформления записей о проделанной работе в дневнике и отчете в последний день практики.

Критерии выставления оценок по промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по практике.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

### *7.1 Основная литература*

1. Демиденко, Г. А. Методика преподавания естественнонаучных дисциплин: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 110100 "Агрохимия и агропочвоведение" / Г. А. Демиденко, Н. В. Фомина, Е. В. Котенева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2011. - 297 с.

2. Миронов, А. Г. Методика и методология преподавания в высшей школе: практикум: учебное пособие для студентов. - Красноярск: КрасГАУ, 2019. - 127 с.

### *7.2 Дополнительная литература*

1. Управление образовательным процессом в современном вузе: материалы I Всероссийской научно-методической конференции, г. Красноярск, 17-18 апреля 2007 года / Федерал. агентство по образованию; Краснояр. гос. пед. ун-т. им. В. П. Астафьева; [редкол.: Я. М. Кофман (отв. ред.) [и др.]. - Красноярск: КГПУ им. В. П. Астафьева, 2007.

2. Горячневa, Д. Д. Разработка кейсовых заданий и применение метода CASE-STUDY в преподавании экономических дисциплин: методические рекомендации / Д. Д. Горячневa, А. Г. Миронов. - Красноярск: КрасГАУ, 2019. - 20 с.

3. Миронов, А. Г. Педагогические коммуникации: методические указания / А. Г. Миронов; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 16 с.

### *7.3 Программное обеспечение*

1 Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;

2 Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;

3 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2

года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;

4 Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;

5 Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;

6 Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных

работах -Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;

7 Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;

8 Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;

#### *7.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет»*

1 Электронная библиотечная система «Лань». e.lanbook.com

2 Электронная библиотечная система «Юрайт». www.biblio-online.ru/

3 Электронная библиотечная система «AgriLib». <http://ebs.rgazu.ru/>

4 Национальная электронная библиотека. <http://нэб.пф/>

5 Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. elibrary.ru

6 Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

8 Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.

#### **8. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Для обеспечения прохождения практики на кафедре имеется следующий комплект материалов: программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов; информационные стенды, раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тексты ГОСТов, законов, ТР, монографии, статьи, тезисы). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (3-2, 3-04, 3-07, 3-08, 3-12, 3-15, 3-16, 3-18 ул. Е. Стасовой 42), оборудованных мультимедийными проекторами с экраном для презентаций, возможностью работы студентов в компьютерных классах, имеющих доступ к сети интернет и локальной сети университета, наличием аналитического оборудования.



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	<i>Изменения</i>	Комментарии

**Программу разработал:**

Величко Н.А., докт. техн. наук., профессор \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу педагогической практики для студентов института пищевых производств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Предложенная на рецензию программа педагогической практики, разработанная д.т.н., проф. Величко Н.А. составлена в соответствии с ФГБОУ ВО, предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов животного происхождения». Программой педагогической практики предусмотрено 6 з.е. (216 часов), контактная работа (144 часа) и (72 часа) самостоятельной работы студента.

В программе педагогической практики определены цели, задачи дисциплины, предложена структура, и подробно изложено содержание практики.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Целевое назначение программы по педагогической практике позволяют рекомендовать программу для использования преподавателями и студентами.

По объему изложенного материала и его информированности программа педагогической практики является необходимой для обучения студентов по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Генеральный директор ООО «Пищепром»

Ковалев А.П.

