



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПСП

Рабочая программа практики

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА– ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению подготовки

**19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

ИНСТИТУТ  
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
Технологии продуктов питания  
УРОПСП

## **1 ТИП И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, БАЗЫ И ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Вид и тип практики:

производственная практика – педагогическая практика.

Форма проведения практики: дискретно.

Базами проведения практик являются университет (кафедра технологии продуктов питания), организации (предприятия, учреждения), деятельность которых соответствует направлению подготовки.

Цель производственной практики – педагогической практики:

- формирование знаний, умений и навыков в научно-исследовательской и педагогической деятельности;

- закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, формирование необходимых умений и практических навыков, овладение необходимыми профессиональными компетенциями в области продукции из растительного сырья.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Прохождение производственных практик направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Перечень планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения, соотнесенные с установленными компетенциями

| Код и наименование компетенции   | Наименование практики                                      | Результаты обучения, соотнесенные с установленными   |
|--|--|--|
| <p>ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации</p> <p>ПК-2: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии</p> | <p>Производственная практика – педагогическая практика</p> | <p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- педагогические приемы, методы проведения лабораторных и практических занятий;</li> <li>- методы контроля качества и уровня освоения знаний студентами;</li> <li>- организацию учебного процесса на выпускающей кафедре;</li> <li>- фундаментальные разделы техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести отчетность по учебной работе;</li> <li>- методически грамотно построить план учебных занятий;</li> <li>- осуществлять текущий контроль уровня освоения знаний студентами;</li> <li>- составлять отчет по производственной практике – педагогической практике;</li> <li>- применять теоретические и практические знания, полученные при изучении профессиональных дисциплин в образовательной деятельности;</li> <li>- работать с научной и специальной педагогической литературой;</li> <li>- составлять отчет о проделанной работе.</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками преподавания профессиональных дисциплин;</li> <li>- навыками публичного изложения теоретических и практических разделов учебных дисциплин.</li> </ul> <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельного ведения занятий по профессиональным дисциплинам уровня бакалавриата;</li> <li>- командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств;</li> <li>- педагогической деятельности;</li> <li>- подготовки учебно-методических разработок, используемых преподавателями кафедры в учебном процессе.</li> </ul> |

### **3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ) И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМА АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ**

Производственная практика - педагогическая практика входит в состав обязательной части основной профессиональной образовательной программы магистратуры и проводится в третьем семестре при очной форме обучения.

Общая трудоемкость производственной практики - педагогической практики составляет 3 зачетных единицы (ЗЕТ), 108 академических часов (81 астр. часа) контактной работы в течение третьего семестра.

Форма аттестации по производственной практике - педагогической практике - дифференцированный зачет (зачёт с оценкой).

### **4 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Содержание практики формируется на основе планируемых результатов обучения, соответствующих с планируемыми результатами освоения ОПОП, и представлено в табл. 2

Таблица 2 – Содержание и примерный рабочий график (план) производственной практики - педагогической практики

| <b>Разделы (этапы) практики и их содержание</b>   | <b>Продолжительность раздела (этапа)</b> |
|---|--|
|   | <b>в ак. часах</b>                       |
| Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов.  | 8  |
| Изучение методов организации и управления коллективом, правовых и этических норм в преподавательской деятельности.  | 16                                       |
| Подготовка к учебным занятиям и самостоятельное проведение занятий семинарского типа по одной из профессиональных дисциплин уровня бакалавриата выпускающей кафедры и/или учебно-методических разработок, используемых преподавателями кафедры в учебном процессе. Проведение текущего контроля уровня освоения знаний студентами по проводимым занятиям семинарского типа. | 68                                       |
| Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по педагогической практике с анализом текущей успеваемости студентов по проведенным занятиям семинарского типа.  | 16                                       |
| <b>Итого по практике</b>  | <b>108</b>                               |

### **5 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Форма отчетности по производственной практике – педагогической практике - отчет по практике.

Согласно Положению «О практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО «КГТУ» П 01-03.03 (01) от 8.09.2023 г. полный комплект отчетных документов помимо отчета по практике включает: индивидуальное задание на практику, аттестационный лист, характеристику на студента по результатам прохождения практики.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, согласно выданному индивидуальному заданию.

Отчет по практике оформляется на компьютере с помощью текстового редактора Word на формате А4. Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 25 мм; верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 12. Используется полуторный межстрочный интервал. Основной текст работы должен быть выровнен по ширине. Абзацный отступ – 1,25.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на производственную практику - педагогическую практику.

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- основная часть, раскрывающая все этапы практики, изложенные в разделе 4 настоящей Программы;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов, анкет, проектов, дипломов об участии в СНТК и т.п. (при наличии)

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета, руководителем практики от профильной организации, студентом (Приложение 1);
- характеристика на студента по результатам прохождения практики (Приложение 2);
- аттестационный лист руководителя практики от Университета (Приложение 3).

Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент представляет на проверку руководителю практики от университета. По результатам защиты отчета по практике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

## **6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

Аттестация по практике проводится на основе:

- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;
- тестовых заданий закрытого и открытого типов (могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации при необходимости);
- характеристики на студента по результатам прохождения практики.

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения практики (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе практики (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

## **7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **Нормативно-правовые акты:**

1. Приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 N 1040 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья" (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

2. "ГОСТ Р 51740-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 28.11.2016 N 1816-ст) (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

3. Распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 N 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года» (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

### **Основная учебная литература:**

1. Мандель, Б. Р. Инновационные технологии педагогической деятельности: учебное пособие для магистрантов / Б. Р. Мандель. – Изд. 2-е, стер. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 261 с.

2. Мандель, Б. Р. Профессионально-ориентированное обучение: проблематика и технологии / Б. Р. Мандель. – Изд. 2-е, стер. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 342 с.

3. Бермус, А. Г. Теоретическая педагогика: учебное пособие для вузов / А. Г. Бермус. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 159 с.

4. Голованова, Н. Ф. Педагогика: учебник и практикум для вузов / Н. Ф. Голованова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 377 с.

#### **Дополнительная учебная литература:**

1. Кузнецов И.Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Кузнецов. - 3-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 283 с.

2. Громкова, М.Т. Педагогика высшей школы [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Т. Громкова. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 446 с.

3. Мандель, Б.Р. Инновационные технологии педагогической деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для магистрантов / Б.Р. Мандель. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2016. - 260 с.

4. Мандель, Б.Р. Профессионально-ориентированное обучение: проблематика и технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся в магистратуре / Б.Р. Мандель. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 341 с.

## **8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

Студент при прохождении практики, в ходе выполнения заданий по практике и формировании отчета использует лицензионное программное обеспечение - офисные приложения, получаемые по программе Open Value Subscription; Mathcad; Autodesk AutoCAD; Adobe reader.

#### **Электронные образовательные ресурсы:**

- Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

- Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>.

#### **Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС):**

1. Портал «Калининградский государственный технический университет» <http://www.klgtu.ru/>;

2. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [http://biblioclub.ru](http://biblioclub.ru;);

3. «Все для студента» <http://www.twirpx.com>.

4. Российский пищевой портал [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о пищевой индустрии. – Режим доступа: <http://www.rosfood.info/index.php>

5. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>

## **9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ**

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При прохождении практики используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения размещен на официальном сайте университета в информационно - телекоммуникационной сети Интернет.



**10 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ**

Рабочая программа практики производственной практики – педагогической практики представляет собой компонент образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6 от 26.03.2024 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

И.о. директора института



Фролова Н.А.



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Кафедра \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

### Индивидуальное задание

\_\_\_\_\_ (вид, тип практики)

студента  
(курсанта) \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью) , \_\_\_\_\_ (группа)

Направление подго-  
товки (специальность) \_\_\_\_\_ (код, наименование)

Место прохождения прак-  
тики:  
\_\_\_\_\_  
(наименование организации, структурного подразделения)  
\_\_\_\_\_  
(адрес)

За время прохождения прак-  
тики: с \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.  
по \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

студент (курсант) должен выполнить следующие виды работ (заданий):

| № | Содержание практики (наименование работ/заданий) | Рабочий гра-<br>фик практики |
|---|--|------------------------------|
| 1 |  | с _____ по _____             |
| 2 |  |                              |
| 3 |  |                              |

Планируемые результаты практики

| <b>Компетенции выпускника ОП ВО</b> | <b>Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности</b> |
|-------------------------------------|--|
|                                     |  |
|                                     |  |
|                                     |  |
|                                     |  |
|                                     |  |

Руководитель практики  
от университета

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О., должность)

Руководитель практики  
от профильной органи-  
зации

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О., должность)

Практи-  
кант

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (телефон, E-mail)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА СТУДЕНТА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Студент(ка) \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. студента (ки) \_\_\_\_\_

направления подготовки \_\_\_\_\_

профиля \_\_\_\_\_

прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику в объеме \_\_\_\_ ЗЕТ, \_\_\_\_ академических часов  
 указать вид практики

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с целью освоения компетенций:

| Код и наименование компетенции | Результаты обучения, соотнесенные с компетенциями |
|--------------------------------|---|
|                                |   |
|                                |   |

Заключение руководителя практики от профильной организации\*:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В результате прохождения практики достигнут уровень освоения компетенций\*\*:

| Высокий | Базовый | Минимальный | Не освоены |
|---------|---------|-------------|------------|
|         |         |             |            |

Руководитель практики от  
 профильной организации\*

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

\* – если практика проходит в университете, то характеристика подписывается руководителем практики от университета.

\*\* - выбрать вариант и поставить знак “V”

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

по \_\_\_\_\_ практике  
указать вид практики

Студент(ка) \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. студента (ки)

направления подготовки \_\_\_\_\_  
профиля \_\_\_\_\_

успешно прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику в объёме \_\_\_\_\_ зачётных еди-  
указать вид ниц, \_\_\_\_\_  
практики

академических часов

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

По результатам прохождения \_\_\_\_\_ практики студент (ка)  
указать вид прак-  
тики

показал(а) следующий уровень сформированных компетенций:

| Код и наименование компетенции | Уровни освоения компетенций |         |             |            |
|--------------------------------|-----------------------------|---------|-------------|------------|
|                                | Высокий                     | Базовый | Минимальный | Не освоена |
|                                |                             |         |             |            |
|                                |                             |         |             |            |
|                                |                             |         |             |            |
|                                |                             |         |             |            |

**Итоговое заключение:**

Программа \_\_\_\_\_ практики выполнена с оценкой \_\_\_\_\_, уро-  
вень сформированных компетенций соответствует / не соответствует требованиям рабочей  
программы практики.

Руководитель практики  
от университета

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)