

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора по учебной,
воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова

Ю.З. Кирова

« 22 » мая 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Педагогическая практика

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов питания животного происхождения.

Кафедра: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная, заочная

Кинель 2026

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель учебной практики «Педагогическая практика» – формирование системы компетенций для приобретения навыков подготовки магистра к преподаванию дисциплин профессиональной направленности, приобретение магистрантами навыков педагога – исследователя, владеющего современным инструментарием науки для поиска и интерпретации информационного материала с целью его использования в педагогической деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с направлением, тематикой, результатами, методами и технологией педагогической работы на кафедрах высшего учебного заведения;
- формирование у магистранта представления о содержании документа планирования учебного процесса кафедры высшего учебного заведения;
- выполнение магистрантом педагогической работы в высшем образовательном учреждении по дисциплинам направления;
- овладение методикой подготовки и проведения разнообразных форм проведения лекционных и практических занятий;
- овладение методикой анализа учебных занятий;
- формирование представлений о современных технологиях профессионального образования;
- совершенствование аналитической и рефлексивной деятельности начинающих преподавателей;
- приобретение умений и опыта проведения учебных занятий с обучающимися.

2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная практика Б2.О.01 (У) «Педагогическая практика» проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана. Для прохождения практики необходимы знания, полученные при изучении следующей дисциплины, предусмотренной учебным планом подготовки магистрантов по направлению подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», магистерская программа: «Технология продуктов питания животного происхождения».

Педагогическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки магистра и является завершающим этапом теоретического и практического обучения.

В период педагогической практики магистрант должен совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень, готов использовать современные педагогические теории и методы в профессиональной деятельности в период учебного процесса.

Педагогическая практика служит основой для освоения следующих дисциплин: психология и педагогика высшей школы, методика преподавания профессиональных дисциплин.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-3. - Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения.	<p>Знает вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке при проведении занятий по направлению подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p> <p>Умеет использовать педагогические способы решения вопросов (задач), возникающих при проведении занятий по направлению подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p> <p>Владеет навыками решения вопросов (задач), возникающих при проведении занятий по направлению подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p>
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-2. - Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	<p>Знает интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) обучающихся по направлению подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p> <p>Умеет учитывать интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, обучающихся по направлению подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p> <p>Владеет навыками корректировки своих действий с учетом особенностей поведения и мнения (включая критические) людей, обучающихся по направлению подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p>

ОПК-6. Способен к проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ИД-1 _{ОПК-6} Проектирует образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности;	<p>Знает принципы разработки, оформления рабочих программ и планов дисциплин направления подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p> <p>Умеет разрабатывать рабочие программы и учебные планы дисциплин направления подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p> <p>Владеет навыками разработки рабочих программ, планов дисциплин по направлению подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p>
	ИД-1 _{ОПК-6} Разрабатывает научно-методическое обеспечение для реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности.	<p>Знает принципы разработки и оформления учебно-методических материалов направления подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p> <p>Умеет разрабатывать методические указания, пособия по дисциплинам; направления подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».</p> <p>Владеет навыками разработки учебно-методических материалов направления подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения»</p>

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

п/п	зделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Формы контроля
1.	Подготовительный этап	Ознакомление с основными приемами проведения занятий. Изучить содержание ФГОС, рабочих программ и планов (18)	УО, ПО
2.	Основной этап	Посещение лекций ведущих преподавателей университета (54)	ПП
		Подготовка рабочей программы и планов проведения лекций, семинарских занятий по дисциплине, конференциям. Подготовка презентации к лекционному материалу по дисциплине * (54)	УО, ПП, ПО
		Участие в проведении лекций, лабораторных, практических занятий, экзаменов, зачетов, написание научных статей * (54)	УО, ПП, ПО
		<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i> 108	УО, ПП, ПО
3	Заключительный этап	Подготовка отчета по практике. Представление написанного отчета и дневника на кафедру на проверку научному руководителю и защита его на комиссии (36).	ПО, УО

Формы и методы текущего контроля: ПП – практическая проверка; УО – устный опрос; ПО – письменный контроль.

5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ

Проведение и сопровождение учебной педагогической практики регламентировано руководящими документами: ФГОС по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на учебной педагогической практике являются:

- 1 Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание учебной педагогической практики.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого магистранта к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки магистранты обеспечены доступом к сети Интернет, электронной библиотекой вуза и к информационно-справочным системам (Гарант, Консультант Плюс).

Самостоятельная работа магистрантов по педагогической практике организуется в следующих видах:

Самостоятельная работа по теоретическому курсу включает работу с научной, учебной, литературой и справочникам по освоенным ранее профильным дисциплинам; ознакомление с нормативными документами кафедры; работу с конспектами лекций, конспектирование текстов, ответы на контрольные вопросы; методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В процессе самостоятельной работы магистранты приобретают навыки сбора материала, его обработки, обобщения, анализа. К разделу самостоятельных работ относится вторая половина дня, свободная от аудиторных занятий. Это время используется на оформление записей в дневнике за прошедшее занятие, чтение учебной и специальной литературы, приготовление лекций, а также дополнительный сбор информации, обработка материала по самостоятельной теме. Все эти работы осуществляются под контролем преподавателя. Самостоятельная работа может выполняться звеньями по три человека.

Руководитель педагогической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленной учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка предприятия;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

Обучающиеся выполняют программу учебной практики в сроки, предусмотренные рабочим учебным планом по данному направлению.

Для руководства практикой, (в учреждениях), назначаются руководители практики от Университета из числа преподавателей кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства».

Перед началом педагогической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности уточняется ее программа, а также календарный план под руководством руководителя педагогической практики.

Результаты самостоятельных работ оформляются в виде отчетов, иллюстрированных таблицами, графиками, картосхемами, фото и видеоматериалами и докладываются на заключительной отчетной конференции подгруппы. Предлагаемый примерный перечень тем самостоятельных работ отражает все основные направления педагогического навыка.

6 6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

6.1.1 Основная литература :

1 Григоренко, Н. Н. Психология и педагогика профессионального образования : учебное пособие / Н. Н. Григоренко. – Кемерово : КемГИК, 2018. – 84 с. – ISBN 978-5-8154-0466-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121896>.

6.1.2. Дополнительная литература:

1. Жилиева, М. С. Методология и методика научно-исследовательской, самостоятельной и внеаудиторной работы студентов : учебное пособие / М. С. Жилиева. – Чита : ЗабГУ, 2020. – 144 с. – ISBN 978-5-9293-2590-8.– Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/173671> .

2. Батракова, И. С. Магистерские программы на кафедре педагогики в Герценовском университете: методические материалы : учебно-методическое пособие / И. С. Батракова. – Санкт-Петербург : РГПУ им. А. И. Герцена, 2011. – 240 с. – ISBN 978-5-8064-1721-4. – Текст : электронный // Лань : элек-

тронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/5587/>

3. Дыбина, О. В. Организация научно-исследовательской работы в системе двухуровневой подготовки бакалавра – магистра : учебно-методическое пособие / О. В. Дыбина, И. В. Руденко ; под редакцией О. В. Дыбиной. – Тольятти : ТГУ, 2011. – 72 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139942>

4. Педагогическая практика : методические указания / Романова Т.Н., Долгошева Е.В., Баймишев Р.Х., Коростелева Л.А., Сухова И.В. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 24 с. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/745510>

граммного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.3 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации

2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»

3. <http://www.garant.ru> – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

6.4 Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине и помещения для самостоятельной работы обучающихся

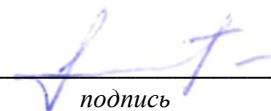
№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лабораторно-практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества жиров мясных и рыбных товаров ауд.602. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Аудитория на 16 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стол лабораторный для физических исследований МСЛ-05 – 2 шт, стол лабораторный для физических исследований МСЛ-2 - 1 шт, стол для размещения лабораторного оборудования, шкаф лабораторный ТШ-32 - 1шт, шкаф вытяжной, стулья, трибуна
2	Учебная аудитория для проведения лабораторно-практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов, ауд.604. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Аудитория на 16 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стулья аудиторные, стол для размещения лабораторного оборудования – 8 штук, вытяжной шкаф; титриметрические установки и бюретки; эксикатор (малый); устройство для сушки химической посуды; весы электронные
5	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а (читальный зал). <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы представлены отдельным документом в составе ОПОП ВО.

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

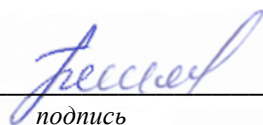
Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. с.-х. наук, доцент Романова Т.Н.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «7» мая 2026 г., протокол № 9.

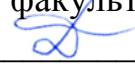
Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

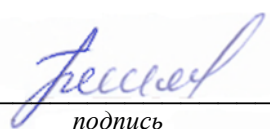
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии технологического факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



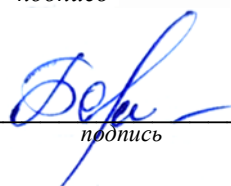
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

И.о. начальника УМУ М.В. Борисова



подпись