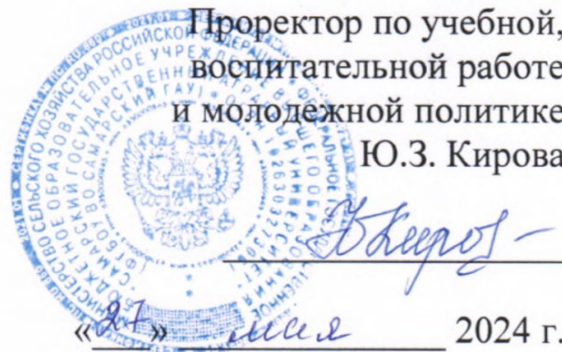


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

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



« 27 » _____ 2024 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 2024

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>

<p>ОПК-6. Способен к проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации</p>	<p>ИД-1_{ОПК-6} Проектирует образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности;</p> <p>ИД-1_{ОПК-6} Разрабатывает научно-методическое обеспечение для реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности.</p>	<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> <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	Звенья (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 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1 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>.

6.2. Дополнительная литература:

6.2.1. 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> .

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

6.2.3. 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>

6.3 Программное обеспечение

6.3.1 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).

6.3.8 РОССТАНДАРТ федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс] – режим доступа:

<https://www.gost.ru/portal/gost/>

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

6.3.10 Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://rucont.ru>

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ 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
---	---	--

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля

Обучающийся должен предоставить руководителю учебной практики «Педагогическая практика» отчёт по практике, содержащий результаты выполненных заданий. Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики.

8.2 Типовые задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках прохождения практики

1) Ознакомиться с основными приемами проведения занятий, подготовить тематический план по лекционным и лабораторным занятиям, презентацию по заданной теме по направлению подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».

2) Подготовить конспекты лекций, лабораторно-практических занятий, презентацию по технологиям производства продуктов питания животного происхождения.

3) Изучить и представить в содержании лабораторно-практических занятий по выбранным дисциплинам направления подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения»

4) Ознакомиться с принципами разработки рабочих программ и планов дисциплин направления подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».

4) Ознакомиться с принципами разработки материалов для методического обеспечения дисциплин направления подготовки «Производство продуктов питания животного происхождения».

8.3 Порядок подготовки отчета по практике

По итогам практики обучающимся составляется письменный отчет.

Цель отчета – показать степень освоения практических навыков и сформированной компетенций, связанных с современными технологиями производства сыров.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан и сдан для регистрации на кафедру «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства».

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Выполненный отчет об учебной практике должен содержать:

- титульный лист;
- основные разделы отчета;
- список использованной литературы и источников;
- приложения.

Во введении следует обобщить собранные материалы и раскрыть основные вопросы и направления, которыми занимался обучающийся при прохождении практики, основной части и заключения.

Основная часть включает в себя обзор научной литературы и информационных источников по актуальности и состоянию изученности основных вопросов по педагогике, раскрыть заданную тематику, подготовить презентацию по индивидуальному заданию и представить ее вместе с отчетом и дневником по практике.

Список использованной литературы. Следует указать все источники, которые были использованы при прохождении практики и подготовке отчета.

В течение прохождения учебной практики магистрант обязан вести дневник практики, который является частью отчета о практике и используется при его написании.

В дневнике необходимо отразить кратко виды работ, выполненные магистрантом на практике (сбор материала, проведение исследования и т.д.), а также встретившиеся в работе затруднения, их характер, какие меры были приняты для их устранения, отметить недостатки в теоретической подготовке.

В конце практики дневник должен быть подписан магистрантом и руководителем практики от академии.

Дневник прикладывается к отчету по практике.

8.4 Перечень вопросов к защите отчета по практике

1. Роль педагогического коллектива в развитии культурных ценностей.
2. Значение ВУЗа в регионе и каковы его функции в новых экономических условиях?
3. Как можно управлять системой педагогических решений в целях повышения профессиональной деятельности?
4. Чем определяется качество учебного процесса на кафедре?
5. Что представляет собой учебная программа? (типовая, рабочая)

6. Оценка параметров педагогической деятельности и ее значение.
7. Оценка уровня лекторского мастерства.
8. Значение обсуждения системы показателей, методов сбора и анализа информации.
9. Что можно использовать из интерактивной формы на практических занятиях?
10. Методы повышения эффективности учебных занятий.
11. Какие инновационные технологии применяются в обучении?

8.5 Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по учебной практике является зачет с оценкой. Зачет по практике служит для оценки сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по педагогической практике и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Завершающим этапом учебной практики является защита подготовленного магистрантом отчета и презентации в форме собеседования.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность магистрантов проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными магистрантами в течение практики.

Отчет должен содержать результаты выполненных индивидуальных заданий. Критериями оценивания прохождения учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии и шкала оценивания прохождения обучающимися практики:

- ниже порогового (оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»));
- пороговый (оценка «удовлетворительно» («зачтено»));
- стандартный (оценка «хорошо» («зачтено»));
- эталонный (оценка «отлично» («зачтено»)).

Критерий	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
Ниже порогового	Неспособность самостоятельно использовать знания при решении заданий. Ставится магистранту, который не выполнил программу практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции по учебной практике.
Пороговый	Знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения индивидуальных заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации обучения.

	<p>Ставится студенту, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы.</p> <p>Выявлено наличие сформированных компетенций по учебной практике, но на низком уровне</p>
Стандартный	<p>Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации обучения.</p> <p>Ставится магистранту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по учебной практике на стандартном уровне.</p>
Эталонный	<p>Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации обучения.</p> <p>Ставится магистранту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру.</p> <p>Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по учебной практике. При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.</p>

Зачет с оценкой **«отлично»** – при устном ответе на вопросы, по результатам прохождения практики, обучающийся продемонстрировал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.

Зачет с оценкой **«хорошо»** – письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями, но с незначительными недочетами, дневник практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «хорошо» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций, а также умение излагать

материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

Зачет с оценкой «удовлетворительно» – отчет составлен с недочетами, дневник практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «удовлетворительно» предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у обучающегося соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

Зачет с оценкой «неудовлетворительно» – письменный отчет не соответствует установленным требованиям, дневник практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит ежедневных сведений о действиях, выполняемых обучающимся практикантом. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

8.6 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по учебной практике, проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Сформированность компетенций при контроле текущей успеваемости осуществляется при проверке знаний, умений и навыков обучающихся, при собеседовании и по результатам отчета магистранта в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков, характеризующих сформированность общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по практике требованиям ФГОС по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной практике для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Отчет по практике	Средство контроля прохождения учебной практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению данного вида практики. При оценивании отчета учитывается уровень сформированности компетенций	Порядок подготовки и защиты отчета по практике.
2	Защита отчета по практике	Средство контроля усвоения программы практики, организованное в виде собеседования преподавателя с магистрантом. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию практики, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными заданиями	Комплект вопросов к зачету с оценкой

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС)

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



_____ *подпись*

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «22» апреля 2024 г., протокол № 7.

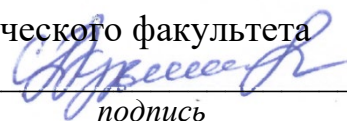
Заведующий кафедрой
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



_____ *подпись*

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии технологического факультета
канд. тех. наук, доцент С.П. Кузьмина



_____ *подпись*

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



_____ *подпись*

Начальник УМУ
М.В. Борисова



_____ *подпись*