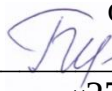


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической
комиссии технологического
факультета  С.А. Сашенкова
«27» мая 2024 г.

Декан технологического
факультета  Г.В. Ильина
«27» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) программы
Биотехнология продуктов
животного происхождения

(программа магистратуры)

Квалификация
«Магистр»
Форма обучения – очная

Пенза – 2024

Рабочая программа «Педагогическая практика» составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. №937, с учётом требований профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019. № 602н; «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.10.2020 № 713н.

Составитель рабочей программы:

д.биол.н., доцент

(уч. степень, ученое звание)



(подпись)

Г.В. Ильина

(инициалы, Ф.)

Рецензент:

д.биол.н., профессор

(уч. степень, ученое звание)



(подпись)

Д.Г. Погосян

(инициалы, Ф.)

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Биология, биологические технологии и

ветеринарно-санитарная экспертиза

(наименование кафедры)

«20» мая 2024 года, протокол № 12

Заведующий кафедрой:

к.биол.н., доцент

(уч. степень, ученое звание)



(подпись)

Е.В. Полякова

(инициалы, Ф.)

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии
технологического факультета

«27» мая 2024 года, протокол № 18

Председатель методической комиссии
технологического факультета



С.А. Сашенкова

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу «Педагогическая практика» для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Рабочая программа педагогической практики разработана профессором кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» Ильиной Г.В. для магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. № 937, с учётом требований профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019. № 602н; «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.10.2020 № 713 н.

Программа содержит необходимые разделы. Сформулированы цели и задачи практики, запланированы результаты обучения.

Материально-техническое обеспечение практики соответствуют нормативным требованиям, позволяющим обучающимся самостоятельно работать над индивидуальным заданием, иметь доступ к основным электронным информационным ресурсам университета и сети Интернет.

В целом рецензируемая рабочая программа удовлетворяет требованиям ФГОС ВО для магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

Зав. кафедрой «Переработка сельскохозяйственной продукции»,

докт. биол. наук, профессор



Д.Г. Погосян

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств «Педагогическая практика» – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Биотехнология продуктов животного происхождения

Фонд оценочных средств «Педагогическая практика» составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. № 937, с учётом требований профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019. № 602н; «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.10.2020 № 713н.

Педагогическая практика (производственная) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2.О.03(П). Педагогическая практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего образования, а также дисциплины «Психология общения».

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения педагогической практики в рамках ОПОП ВО, соответствуют ФГОС и современным требованиям рынка труда:

способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);

способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы её совершенствования на основе самооценки (УК-6);

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

Способен проводить повышение квалификации и обучение работников подразделений при производстве продуктов питания (ПКС-9).

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП магистратуры разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. Содержание ФОС соответствует целям ОПОП – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, будущей профессиональной деятельности обучающихся. Качество ФОС обеспечивает объективность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы «Педагогическая практика» – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Биотехнология продуктов животного происхождения, разработанный профессором кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза», ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ Ильиной Г.В., соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных

Эксперт:

Главный технолог ОАО Молочный комбинат «Пензенский»

Митяшова Ю.Ю.

(подпись)



«30» апреля 2024 г. .

компетенций.

Выписка из протокола № 5

заседания методической комиссии технологического факультета
от 16.11.2020 г.

Присутствовали: –С.А. Сашенкова председатель, члены комиссии:
Г.В. Ильина, А.В. Остапчук, Л.Л. Ошкина, Г.И. Боряев, А.И. Дарьин,
Д.Г. Погосян, В.Н. Емелин, В.А. Здоровинин

Вопрос 2. Рассмотрение и обсуждение рабочей программы и фонда оценочных средств «Педагогическая практика», разработанных профессором кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» Ильиной Г.В., в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. № 937, с учётом требований профессиональных стандартов: «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019. № 602н; «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.10.2020 № 713н.

Выступили: С.А. Сашенкова, которая представила в числе прочего методического обеспечения ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения рабочую программу и фонд оценочных средств «Педагогическая практика».

А.И. Дарьин, который отметил, что представленная рабочая программа, фонд оценочных средств по педагогической практике подготовлены в соответствии с утвержденным учебным планом и рекомендациями учебного отдела университета и могут быть использованы в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

Постановили: представленную рабочую программу и фонд оценочных средств по педагогической практике, предусмотренной ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – утвердить.

Председатель методической комиссии
технологического факультета

С.А. Сашенкова

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики «Педагогическая практика» (2025 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.5)	29.08.2025 протокол № 10 	29.08.2025 протокол № 12 	01.09.2025

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
практики (2026 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. ка- федрой	Дата, № прото- кола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вво- дятся
1	Фонд оценочных средств по прак- тике	Новая редакция раздела 9 «Оценочные материалы по практике «Общепро- фессиональная практика (микробиология)»	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026
2	9. Учебно-методи- ческое и информа- ционное обеспече- ние практики	Перечень информаци- онных технологий, исполь- зуемых при осуществле- нии образовательного процесса по практике, включая перечень про- граммного обеспечения и информационных спра- вочных систем	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026
3	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления об- разовательного процесса	Материально-техниче- ское обеспечение прак- тики	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026

1 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная.

Тип практики – педагогическая практика.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики –концентрированная.

2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель педагогической практики (производственной)– формирование у обучающихся предусмотренных ФГОС ВО компетенций, обеспечивающих готовность выпускника решать профессиональные задачи в рамках педагогической деятельности.

Основные задачи педагогической практики обучающихся в магистратуре:

- углубление и совершенствование системы теоретических знаний по психолого-педагогическим и специальным учебным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров, установление их связи с практической деятельностью по производству инновационных продуктов животного происхождения;

- приобретение опыта проектирования учебного процесса, выбора оптимальной стратегии преподавания и применения современных образовательных технологий в зависимости от образовательных возможностей и уровня подготовки обучающихся;

- формирование профессиональных умений и навыков (коммуникативных, организаторских, диагностических, проектировочных, дидактических, исследовательских);

- приобретение навыков разработки учебно-методических материалов, необходимых для реализации образовательного процесса по учебной дисциплине;

- приобретение личного опыта преподавания в высшей школе в процессе самостоятельного проведения занятий с обучающимися, разработки мероприятий по обучению и повышению квалификации работников производственной лаборатории.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Педагогическая практика (производственная) направлена на формирование универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) компетенций и профессиональных компетенций, самостоятельно определённых Университетом (ПКС):

способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);

способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);

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

способен проводить повышение квалификации и обучение работников подразделений при производстве продуктов питания (ПКС-9).

Индикаторы и дескрипторы части соответствующей компетенции, формируемой в процессе прохождения педагогической практики, оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 3.1.

В результате прохождения педагогической практики обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий профессионального стандарта:

«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019. № 602н

Обобщенная трудовая функция – «Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (Код Е).

Трудовая функция – «Разработка новых технологий производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (Код Е/01.7)

Трудовая функция – «Управление испытанием и внедрением новых технологий производства новых продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (Код Е/02.7).

«Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.10.2020 № 713н.

Обобщенная трудовая функция – «Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (Код Е).

Трудовая функция – «Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (Код Е/01.7).

Трудовая функция – Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (Код Е/02.7).

Таблица 3.1 – Планируемые результаты прохождения «Педагогическая практика», индикаторы достижения компетенций УК-4, УК-6, ОПК-6, ПКС-9, перечень оценочных средств

№ пп	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочных средств
1	2	3	4	5	6
1	ИД-1 _{УК-4}	Знать: современные коммуникационные технологии, приемы эффективного общения, лингвистику и культуру речи, участия в академических и профессиональных семинарах, переговорах, дискуссиях в т.ч. на иностранном (ых) языке (ах)	ЗЗ (ИД-1 _{УК-4})	Знать: основы педагогики, современные коммуникационные технологии, принципы грамотного составления доклада, формулирования целей, задач, выводов в рамках публичного представления материала, логического и аргументированного разъяснения изучаемого академического материала в рамках педагогической практики	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
2	ИД-2 _{УК-4}	Уметь: профессионально общаться и пользоваться письменной грамотой, использовать современные коммуникационные технологии, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов с иностранного (ых) языка (ов)	УЗ (ИД-2 _{УК-4})	Уметь: использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе педагогической деятельности	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
3	ИД-3 _{УК-4}	Владеть: навыками применения современных коммуникационных технологий в процессе делового общения в т.ч. на иностранном (ых) языке (ах) в профессиональной и педагогической деятельности при представлении результатов академической	ВЗ (ИД-3 _{УК-4})	Владеть: навыками применения современных коммуникационных технологий в педагогической деятельности при представлении результатов академической работы на различных научно-практических мероприятиях	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой

		работы на различных научно-практических мероприятиях, включая международные.			
4	ИД-1 _{УК-6}	Знать: философские принципы самооценки, самоорганизации и саморазвития необходимые для достижения цели при реализации проектов в профессиональной и педагогической деятельности	32 (ИД-1 _{УК-6})	Знать: методы самооценки, самоконтроля и саморазвития в процессе прохождения педагогической деятельности	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
5	ИД-2 _{УК-6}	Уметь: самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста.	У2 (ИД-2 _{УК-6})	Уметь: определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности; применять методики самооценки и самоконтроля; позволяющие улучшить работу в процессе решения задач в педагогической деятельности	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
6	ИД-3 _{УК-6}	Владеть: навыками самооценки и саморазвития действий в разных ситуациях с учетом имеющихся ресурсов.	В2 (ИД-3 _{УК-6})	Владеть: технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в сфере педагогической деятельности	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
7	ИД-1 _{ОПК-6}	Знать: способы проектирования и разработки образовательных программ, научно-методического их обеспечения на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей профессиональной, педагогической деятельности и при выполнении выпускной квалификационной работы	33 (ИД-1 _{ОПК-6})	Знать: способы проектирования и разработки образовательных программ, научно-методического их обеспечения в сфере своей педагогической деятельности	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
8	ИД-2 _{ОПК-6}	Уметь: проектировать и разрабатывать образовательные программы, научно-методическое их обеспечение на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей	У3 (ИД-2 _{ОПК-6})	Уметь: проектировать и разрабатывать образовательные программы, научно-методическое их обеспечение на грамотном	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета),

		профессиональной, педагогической деятельности и при выполнении выпускной квалификационной работы		русском и иностранном языках в сфере своей педагогической деятельности	зачет с оценкой
9	ИД-3 _{ОПК-6}	Владеть: навыками проектирования и разработки образовательных программ, научно-методического их обеспечения на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей профессиональной, педагогической деятельности и при выполнении выпускной квалификационной работы	В3 (ИД-3 _{ОПК-6})	Владеть: навыками проектирования и разработки образовательных программ, научно-методического их обеспечения на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей педагогической деятельности	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
10	ИД-1 _{ПКС-9}	Знать: способы повышения квалификации и обучения работников подразделений используя особенности педагогического и психологического общения в сфере профессиональной деятельности	32 (ИД-1 _{ПКС-9})	Знать: способы повышения квалификации и обучения работников подразделений используя особенности педагогического общения в сфере профессиональной деятельности во время прохождения производственной практики	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
11	ИД-2 _{ПКС-9}	Уметь: проводить повышение квалификации и обучения работников подразделений на основе использования особенностей педагогического и психологического общения в сфере профессиональной деятельности	У2 (ИД-2 _{ПКС-9})	Уметь: проводить повышение квалификации и обучения работников подразделений на основе использования особенностей педагогического общения в сфере профессиональной деятельности во время прохождения производственной практики	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой
12	ИД-3 _{ПКС-9}	Владеть: навыками проведения повышения квалификации и обучения работников подразделений на основе использования особенностей педагогического и психологического общения в сфере профессиональной деятельности	В2 (ИД-3 _{ПКС-9})	Владеть: навыками проведения повышения квалификации и обучения работников подразделений на основе использования особенностей педагогического общения в сфере профессиональной деятельности во время прохождения производственной практики	Индивидуальное собеседование (защита письменного отчета), зачет с оценкой

4 МЕСТО ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

Педагогическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2.О.03(П). Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего образования (бакалавриата, специалитета), а также дисциплины «Психология общения».

Педагогическая практика проводится в структурных подразделениях вуза стационарным способом по очной и заочной формам обучения, в строгом соответствии с требованиями Положения о педагогической практике обучающихся в магистратуре ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

5 ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики – 216 часов (6 з. е.) (таблица 4.1). Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости педагогической практики по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учеб- ному плану	Трудоёмкость, ч	
			очная форма обучения (2 курс, 4 се- местр)	заочная форма обучения (не реализуется)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	2,8/0,077	-
2	Текущие консульта- ции	П	2,6/0,072	-
3	Сдача зачета	КЗ	0,2/0,006	-
4	Индивидуальная работа	ИР	213,2/5,922	-
	Всего	По плану	216/6	-

6 СОДЕРЖАНИЕ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Руководителем педагогической практики от Университета назначается руководитель выпускной квалификационной работы обучающегося.

Руководитель педагогической практики:

- составляет рабочий график (календарный план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальное задание для обучающегося, выполняемое в период практики;
- участвует в закреплении обучающегося на период прохождения практики за кафедрой;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающемуся при выполнении им индивидуального задания;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимся.

Направление на практику оформляется распорядительным актом ректора Университета с указанием руководителя практики от Университета (руководитель ОПОП по данному направлению магистратуры), а также с указанием вида и срока прохождения практики. Обучающиеся в период прохождения педагогической практики: выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики; соблюдают правила внутреннего трудового распорядка; соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

При разработке индивидуального задания руководитель педагогической практики может использовать различные варианты ее прохождения и их сочетание, с учётом специфики кафедры и преподаваемых дисциплин:

- ознакомление с методическим обеспечением учебного процесса на кафедре, в библиотеке Университета, на основе информации раздела «Сведения об образовательной организации» сайта Университета;
- ознакомление с организацией учебного процесса на кафедре, в деканате и других подразделениях Университета;
- посещение занятий, проводимых ведущими преподавателями Университета, по различным учебным дисциплинам и их анализ с позиции организации педагогического процесса, формы проведения занятия, особенностей коммуникации педагога и студентов;
- изучение учебно-методической литературы, лабораторного и программного обеспечения по рекомендованным дисциплинам учебного плана;
- помощь профессорско-преподавательскому составу кафедры в подготовке и проведении лекционных, практических и семинарских занятий, по обучению и повышению квалификации работников производственной лаборатории;
- подготовка учебно-методических материалов для занятия (подготовка кейсов, презентаций, деловых ситуаций, материалов для семинарских занятий, лабораторных работ, составление задач и т.д.);

-подготовка контрольно-измерительных материалов по дисциплине (теме дисциплины): тестов, экзаменационных вопросов, контрольных работ, коллоквиумов и иных форм педагогического контроля;

-подбор и анализ основной и дополнительной литературы в соответствии с тематикой и целями занятий;

-самостоятельное проведение отдельных видов учебных занятий по программам бакалавриата и повышения квалификации.

При конкретизации задач педагогической практики магистрантов и формулировке перечня планируемых результатов ее прохождения используется профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.10.2020 № 713н

Примерное содержание педагогической практики представлено в таблице 6.1.

Таблица 6.1 – Примерное содержание педагогической практики

№ п/п	Наименование раздела (этапа)	Содержание раздела (этапа)	Код планируемого результата обучения	Объем, час./з.е. (очная форма)	Объем, час./з.е. (заочная форма)
1	Подготовительный	- Инструктаж по технике безопасности; - Получение индивидуального задания		2/0,056	1,4/0,038
		- Ознакомление с методическим обеспечением учебного процесса на кафедре, в библиотеке Университета, на основе информации раздела «Сведения об образовательной организации» сайта Университета; - Посещение занятий, проводимых ведущими преподавателями Университета по различным учебным дисциплинам и их анализ с позиции организации педагогического	33 (ИД-1 _{УК-4}) У3 (ИД-2 _{УК-4}) 32 (ИД-1 _{УК-6}) У2 (ИД-2 _{УК-6}) 33 (ИД-1 _{ОПК-6}) У3 (ИД-2 _{ОПК-6}) 32 (ИД-1 _{ПКС-9}) У2 (ИД-2 _{ПКС-9})	69,2/1,922	69,2/1,922

		процесса, формы проведения занятия, особенностей коммуникации педагога и студентов; - Изучение учебно-методической литературы, лабораторного и программного обеспечения по рекомендованным дисциплинам учебного плана			
2	Основной	Помощь профессорско-преподавательскому составу кафедры в подготовке и проведении лекционных, практических и семинарских занятий, повышении квалификации работников производственной лаборатории; - Подготовка учебно-методических материалов для занятия (подготовка кейсов, презентаций, деловых ситуаций, материалов для семинарских занятий, лабораторных работ, составление задач и т.д.); - Подготовка контрольно-измерительных материалов по дисциплине (теме дисциплины): тестов, экзаменационных вопросов, контрольных работ, коллоквиумов и иных форм педагогического контроля; - Подбор и анализ основной и дополнительной литературы в	33 (ИД-1_{УК-4}) У3 (ИД-2_{УК-4}) В3 (ИД-3_{УК-4}) 32 (ИД-1_{УК-6}) У2 (ИД-2_{УК-6}) В2 (ИД-3_{УК-6}) 33 (ИД-1_{ОПК-6}) У3 (ИД-2_{ОПК-6}) В3 (ИД-3_{ОПК-6}) 32 (ИД-1_{ПКС-9}) У2 (ИД-2_{ПКС-9}) В2 (ИД-3_{ПКС-9})	108,8/ 3,022	109,4/ 3,039

		соответствии с тематикой и целями занятий; -Самостоятельное проведение отдельных видов учебных занятий, повышения квалификации работников производственной лаборатории			
3	Заключительный	Подготовка отчета	33 (ИД-1 _{УК-4}) У3 (ИД-2 _{УК-4}) В3 (ИД-3 _{УК-4})	35,2/0,977	35,2/0,977
		Защита отчета на кафедре		0,6/0,017	0,6/0,017
		Зачет	32 (ИД-1 _{УК-6}) У2 (ИД-2 _{УК-6}) В2 (ИД-3 _{УК-6}) 33 (ИД-1 _{ОПК-6}) У3 (ИД-2 _{ОПК-6}) В3 (ИД-3 _{ОПК-6}) 32 (ИД-1 _{ПКС-9}) У2 (ИД-2 _{ПКС-9}) В2 (ИД-3 _{ПКС-9})	0,2/0,006	0,2/0,006
		Всего		216/6	216/6

В период Педагогической практики проводятся и другие заданные или инициативные мероприятия. Для оценки отдельных элементов практики (проведение открытых занятий) могут привлекаться преподаватели кафедры и вуза. Каждый обучающийся в период Педагогической практики ведет специальный дневник, заполнение которого осуществляется под контролем руководителя практики от Университета. Результаты и оценка деятельности практиканта отражаются в заключение руководителя. По итогам Педагогической практики обучающийся оформляет отчет, который вместе с дневником, хранится на кафедре. Педагогическая практика магистранта оценивается и учитывается наравне с успеваемостью по всем дисциплинам.

7 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Завершение Педагогической практики – важный и ответственный момент для практиканта. Необходимо осмыслить, обобщить проделанную работу, получить заключение руководителя, заполнить соответствующие документы, написать отчет по результатам Педагогической практики. Типовые формы для оформления отчета по Педагогической практике, представлены в методических указаниях по организации и прохождению педагогической практики. Для проверки качества прохождения Педагогической практики, в первую очередь полученных знаний, умений и навыков, обучающийся должен представить руководителю практики от Университета следующие материалы и документы:

- дневник прохождения практики, содержащий краткое описание выполненных работ и полученных результатов по каждому дню практики;
- отзыв руководителя практики от Университета, содержащий описание проделанной обучающимся работы, общую оценку качества его подготовки к педагогической деятельности;
- отчет о проведенной работе (в печатном и электронном виде), содержание и структура которого определяются методическими указаниями по прохождению Педагогической практики (20...30 страниц).

Грамотно составленный отчет о работе в период практики свидетельствует об уровне знаний, профессиональной пригодности, наличии самостоятельности, элементов творчества. Положительно оцениваются всевозможные материалы, схемы, разработанные в период практики и прилагаемые к отчету. Наиболее ценными являются составленные авторские методики, результаты научных исследований. Отчеты по педагогической практике защищаются на заседании кафедры до начала экзаменационной сессии. Оценка по Педагогической практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающегося. Обучающийся, не выполнивший программу Педагогической практики по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время. Обучающийся, не выполнивший программу практики без уважительной причины или получивший отрицательную оценку, может быть отчислен из Университета, как имеющий академическую задолженность, в порядке, предусмотренном действующим законодательством и локальными нормативными актами Университета. Руководитель практики от Университета представляет материалы и документы об организации и проведении Педагогической практики заведующему кафедрой.

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Полный комплект материалов, входящих в данный раздел представлен в приложении к рабочей программе Педагогической практики.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Таблица 9.1. – Основная литература по педагогической практике

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в рас- чете на 100 обу- чаю- щихся
1	2	3	4
1	Смирнов, С. Д. Психология и педагогика в высшей школе : учебное пособие для вузов / С. Д. Смирнов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08294-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470592	-	-
2	Бороздина, Г. В. Психология и педагогика : учебник для вузов / Г. В. Бороздина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 477 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-2744-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467736	-	-
3	Психология и педагогика в 2 ч. Часть 1. Психология: учебник для вузов / В. А. Сластенин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Сластенина, В. П. Каширина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 230 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01837-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470517	-	-
4	Психология и педагогика в 2 ч. Часть 2. Педагогика : учебник для вузов / В. А. Сластенин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Сластенина,	-	-

	В. П. Каширина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 374 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01839-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470518		
--	---	--	--

Таблица 9.2 – Дополнительная литература по педагогической практике

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в рас- чете на 100обу- чаю- щихся
1	2	3	4
5	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения . — Режим доступа: https://www.timacad.ru/sveden/files/190403-2020.pdf Загл. с экрана	-	-
6	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата). — Режим доступа: https://fgosvo.ru/uploadfiles/FGOS%20VO%203+%/Bak/350307_B_3_15062021.pdf — Загл. с экрана	-	-
7	Кручинин В.А. Психология и педагогика высшей школы [Текст]: учеб.-метод. пособие. Ч. II / В.А. Кручинин, Н.Ф. Комарова; Нижегород. гос. архитектур.-строит. ун-т.— Н. Новгород: ННГАСУ, 2014. — 195 с. Режим доступа: https://bibl.nngasu.ru/electronicresources/uch-metod/education/855436.pdf Загл. с экрана	-	-
8	Самойлов, В.Д. Андрогогические основы педагогики и психологии в системе высшего образования России : учебник / В.Д. Самойлов .— Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 296 с. — (Magister) .— ISBN 978-5-238-02747-0 .— URL: https://lib.rucont.ru/efd/359151	-	--

9	Психология и педагогика: учебное пособие / Ю.Ю. Рассыпнова, Н.М. Гурьянова, Н.Н. Бекренева. – Пенза: РИО ПГАУ, 2017. – 214 с. https://reader.lanbook.com/book/131224#1	-	-
10	Крившенко, Л.П. Педагогика : учебник и практикум / Л.В. Юркина; Л.П. Крившенко .— Москва : Проспект, 2017 .— 238 с. — ISBN 978-5-392-25321-0 .— URL: https://lib.rucont.ru/efd/632751	-	-
11	Педагогика высшей школы : учеб. пособие по дисциплине «Психология и педагогика высш. школы» / Г.Я. Гревцева, М.В. Циулина; Челяб. гос. ин-т культуры .— Челябинск : ЧГИК, 2016 .— 228 с. — ISBN 978-5-94839-383-4 .— URL: https://lib.rucont.ru/efd/788055	-	-
12	Психология и педагогика высшей школы : учебное пособие для вузов / И. В. Охременко [и др.] ; под редакцией И. В. Охременко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08594-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472974	-	-
13	Симонов, Ф.В. Педагогика и психология высшей школы. Инновационный курс для подготовки магистров: Учебное пособие / В.П. Симонов. – М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2015. –320 с. — Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=426849). — Загл. с экрана https://fileskachat.com/download/59472_e914d4c461778cb6e0d974cf3667b00c.html	-	-

Таблица 9.3 - Доступ (удалённый доступ) ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам

№ п/п	Наименование базы данных	Условия доступа
1.	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2.	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP
3.	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnsnb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4.	Сводный каталог библиотек АПК http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&un=svkat&p1=&em=c2R	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
5.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
6.	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
7.	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8.	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному

		аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
9.	Электронно-библиотечная система "AgriLib" Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (http://ebs.rgazu.ru/) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
10.	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (https://academia-moscow.ru/elibrary/)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
11.	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnsheb.ru/ - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору
12.	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://www.elibrary.ru/defaultx.asp) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
13.	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя	В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)
14.	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
15.	Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
16.	Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) - сторонняя	Доступ свободный
17.	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips/) - сторонняя	Доступ свободный

18.	Национальная платформа открытого образования (https://npoeed.ru/about)- сторонняя	Доступ свободный
19.	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности (https://www1.fips.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
20.	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова (https://www.liblermont.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
21.	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (https://58.rosstat.gov.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
22.	Сводный Каталог Библиотек России (https://skbr21.ru/#/)- сторонняя	Доступ свободный
23.	Центр «ЛИБНЕТ» (http://www.nilc.ru/skk/)- сторонняя	Доступ свободный
24.	Российская государственная библиотека (https://www.rsl.ru/?f=46) - сторонняя	Доступ свободный
25.	Электронный каталог Российской национальной библиотеки-РНБ (https://primo.nlr.ru/primo-explore/search?vid=07NLR_VU1) - сторонняя	Доступ свободный
26.	РОСИНФОРМАГРОТЕХ (https://rosinformagrotech.ru/) - сторонняя	Доступ свободный

10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по Педагогической практике

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	Педагогическая практика	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237 <i>Образовательный центр Группа «Черкизово»</i>	Специализированная мебель: столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: доска маркерная, доска интерактивная, камера, проектор, телевизор, станочное оборудование, система кормления, система поения, система микроклимата и вентиляции, демонстрационные плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226	Специализированная мебель: столы 2-х местные, стол преподавательский, лавки, столы лабораторные, трибуна, доска классная, стул, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: комплект КОХП для хлебопекарного оборудования, пурка ПХ-1, щуп амбарный ША 2.85, электроплитка, весы лабораторные, пресс для отжима масла (ручной), ИДК-5М (измеритель деформации клейковины), прибор Журавлева ПЖ-1М (определение пористости хлеба), весы лабораторные MWP-3000, термостат лабораторный ТС30/120,	

			шкаф сушильный (ШС-80-02-СПУ), плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Компьютерный класс</i>	Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	• MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • 1С:Предприятие (Договор передачи прав № 052/ТСС/08 от 15 апреля 2008 г. с ООО «Технолинк Софт Сервис», г. Пенза); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • Комплекс программ по животноводству на ПК («СЕЛЭКС») (Договор с ООО «РЦ «ПЛИНОР» о предоставлении не-исключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30 апреля 2019 года). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга</i> <i>Отдел учета и хранения фондов</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры.	• MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;

		Помещение для самостоятельной работы 440014 Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга</i> <i>Помещение для научно-исследовательской работы</i>	Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт.	Комплект лицензионного программного обеспечения: MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Компьютерный класс 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8101	Специализированная мебель: столы компьютерные, парты, стулья. Оборудование и технические средства обучения, набор учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, телевизор. Программный комплекс «МультиМит Эксперт», Виртуальные учебные комплексы.	• MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2021 (V9414975, 2021); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Пензенский государственный аграрный университет»**

Факультет _____

Кафедра _____
наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

Профильная организация* _____
полное наименование организации

РАЗРАБОТАНО

Руководитель практики
от образовательной организации

должность

Ф.И.О. _____ *подпись*

«_» _____ 202 г.

М.П.

СОГЛАСОВАНО*

Руководитель практики
от профильной организации

должность

Ф.И.О. _____ *подпись*

*Подпись заверяю:
начальник ОК*

Ф.И.О. _____ *подпись*
«_» _____ 202 г.

М.П.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

<i>Вид практики</i>	Производственная
<i>Тип практики</i>	Педагогическая практика
<i>Способ проведения практики</i>	Стационарная
<i>Курс, группа</i>	
<i>Направление подготовки</i>	
<i>Профиль (направленность)</i>	
<i>Ф.И.О. обучающегося полностью</i>	
<i>Сроки прохождения практики (ка- лендарных дней)</i>	
<i>Адрес места расположения про- фильной организации*</i>	
<i>Дата выдачи задания</i>	

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ НА ПРАКТИКЕ

№	Задание	Результаты текущей успе- ваемости		
		оценка	дата	подпись
1	Изучить содержание ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ознакомиться с содержанием Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального			
	Изучить содержание профессионального стандарта: «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.10.2020 № 713н			
2	Изучить методику разработки учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.			
3	Ознакомиться с содержанием рабочей программы по дисциплине «_____» (направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции). Уточнить наличие учебников, учебно-методической литературы по дисциплине в библиотеке университета и функционирование ЭБС.			
4	Посетить три занятия по дисциплинам кафедры «_____».			
5	Составить план и конспект проведения лабораторного занятия на тему «_____». Провести лабораторное занятие.			
6	Разработать 10 тестов для контроля знаний студентов по теме проведенного занятия.			

С заданием ознакомлен (а) _____ (подпись обучающегося)

** Если обучающийся проходит практику стационарно в образовательной организации данные пункты не заполняются*

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

* Если обучающийся проходит практику стационарно в образовательной организации данные пункты не заполняются

Факультет Технологический
Кафедра _____

СОГЛАСОВАНО:

руководитель практики от предприятия
(название предприятия)

(Ф.И.О., подпись)

М.П. « » _____ 202__
г.

УТВЕРЖДАЮ:

зав. кафедрой

(Ф.И.О., подпись)

М.П. « » _____ 202__ г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

указать вид и тип практики

Таблица 1 – Содержание практики

№ п/п	Наименование раз- дела	Содержание раздела
1	2	3
1	Подготовительный	- Инструктаж по технике безопасности; - Получение индивидуального задания - Ознакомление с методическим обеспечением учебного процесса на кафедре, в библиотеке Университета, на основе информации раздела «Сведения об образовательной организации» сайта Университета; - Посещение занятий, проводимых ведущими преподавателями Университета по различным учебным дисциплинам и их анализ с позиции организации педагогического процесса, формы проведения занятия, особенностей коммуникации педагога и студентов; - Изучение учебно-методической литературы, лабораторного и программного обеспечения по рекомендованным дисциплинам учебного плана
2	Основной	- Помощь профессорско-преподавательскому составу кафедры в подготовке и проведении лекционных, практических и семинарских занятий, повышении квалификации работников производственной лаборатории; - Подготовка учебно-методических материалов для занятия (подготовка кейсов, презентаций, деловых ситуаций, материалов для семинарских занятий, лабораторных работ, составление задач и т.д.); - Подготовка контрольно-измерительных материалов по дисциплине (теме дисциплины): тестов,

		экзаменационных вопросов, контрольных работ, коллоквиумов и иных форм педагогического контроля; - Подбор и анализ основной и дополнительной литературы в соответствии с тематикой и целями занятий; - Самостоятельное проведение отдельных видов учебных занятий, повышения квалификации работников производственной лаборатории
3	Заключительный	Подготовка отчета
		Защита отчета на кафедре
		Зачет

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

Факультет Технологический

Кафедра Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза
наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

Профильная организация* _____
полное наименование организации

ДНЕВНИК

педагогической практики

Выполнил: студент _____ группы

ФИО
направление подготовки 19.04.03 Продукты
питания животного происхождения
профиль (направленность) Биотехнология
продуктов животного происхождения

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю.

Руководитель практики
от профильной организации* _____
подпись _____ ФИО, должность

Руководитель практики
от образовательной
организации _____
подпись _____ ФИО, должность, кафедра

Пенза 202_

* Если обучающийся проходит практику в профильной организации

Сведения о месте прохождения практики (второй лист дневника)

1. Место прохождения практики

Полное наименование предприятия	
Адрес предприятия	
Дата начала практики	
Дата окончания практики	
Занимаемая обучающимся должность в период учебной практики	
№ приказа о закреплении руководителя практики от предприятия за обучающимся	
Фамилия, И.О. руководителя предприятия	
Фамилия, И.О. и должность руководителя практики	
Пропущено дней практики всего	
– по уважительной причине	
– без уважительной причины	

2. Выполненная работа обучающимся в период практики

№ п/п	Дата	Содержание практики (краткое содержание выполненной работы)	Примечание
1	2	3	4

Приложение 5

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

Факультет Технологический

Кафедра Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза
наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

Профильная организация* _____
полное наименование организации

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики
от профильной организации*

должность

Ф.И.О.

подпись

«__» _____ 20__ г.

М.П.

ОТЧЕТ

по педагогической практике

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

направление подготовки 19.04.03 Продукты питания
животного происхождения
профиль (направленность) Биотехнология
продуктов животного происхождения

Отчет защищен с оценкой _____

Руководитель практики
от образовательной
организации _____

подпись

ФИО, звание,

Пенза 202__

* Если обучающийся проходит практику в профильной организации

Отзыв
руководителя практики от образовательной организации
на отчет о прохождении

Студент _____ группы _____
указать вид и тип практики
Ф.И.О

Направления подготовки _____

направленность (профиль) _____

прошел _____

_____ *указать вид и тип практики*
в объеме _____ з.е. в период с _____ по _____
место прохождения практики _____

В период прохождения практики обучающийся _____
подтвердил/не подтвердил
сформированность следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Код компетенции	Компетенция	Оценка
1	2	3

Краткая характеристика содержания отчета

Общая характеристика соответствия отчета индивидуальному заданию, качество оформления отчета, положительные и отрицательные аспекты отчета

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием

_____ *удовлетворительное, хорошее, отличное*

Руководитель практики _____
Подпись *ФИО, должность*

Отзыв*
руководителя практики от профильной организации
о прохождении

указать вид и тип практики

Студент _____ группы _____
Ф.И.О

направления подготовки _____

направленность (профиль) _____

прошел

указать вид и тип практики

на базе

полное наименование профильной организации

в период с _____ по _____

Краткая характеристика обучающегося _____

общая оценка качества подготовки, умение контактировать с людьми и анализировать ситуацию, положительные и отрицательные черты характера, умение работать с статистическими данными, литературой, должностными и техническими инструкциями, общее отношение к рабочим и должностным обязанностям и т. д.

Общая оценка обучающегося за период прохождения практики

Руководитель практики от
профильной организации

Подпись

ФИО, должность

** Если обучающийся проходит практику в профильной организации*

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРАКТИКЕ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«Педагогическая практика»

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) программы

Биотехнология продуктов
животного происхождения

(программа магистратуры)

Квалификация

«Магистр»

Форма обучения – очная

Пенза – 2026

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижения

Таблица 1.1 – Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижения по практике «Педагогическая практика»

№ пп	Код и наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Код планируемого результата обучения	Этапы формирования компетенции
1	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1УК-4	Знать: современные коммуникационные технологии, приемы эффективного общения, лингвистику и культуру речи, участия в академических и профессиональных семинарах, переговорах, дискуссиях в т.ч. на иностранном (ых) языке (ах)	33 (ИД-1УК-4)	Знать: основы педагогики, современные коммуникационные технологии, принципы грамотного составления доклада, формулирования целей, задач, выводов в рамках публичного представления материала, логического и аргументированного разъяснения изучаемого академического материала в рамках педагогической практики
2		ИД-2УК-4	Уметь: профессионально общаться и пользоваться письменной грамотой, использовать современные коммуникационные технологии, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов с иностранного (ых) языка (ов)	У3 (ИД-2УК-4)	Уметь: использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе педагогической деятельности
3		ИД-3УК-4	Владеть: навыками применения современных коммуникационных технологий в процессе делового общения в т.ч. на иностранном (ых) языке (ах) в профессиональной и педагогической деятельности при представлении результатов академической работы на различных научно-практических мероприятиях, включая международные.	В3 (ИД-3УК-4)	Владеть: навыками применения современных коммуникационных технологий в педагогической деятельности при представлении результатов академической работы на различных научно-практических мероприятиях
	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1УК-6	Знать: философские принципы самооценки, самоорганизации и саморазвития необходимые для достижения цели при реализации проектов в профессиональной и педагогической деятельности	32 (ИД-1УК-6)	Знать: методы самооценки, самоконтроля и саморазвития в процессе прохождения педагогической деятельности
		ИД-2УК-6	Уметь: самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя	У2 (ИД-2УК-6)	Уметь: определять и реализовывать приоритеты совершенствования

			реалистические цели профессионального роста.		собственной деятельности; применять методики самооценки и самоконтроля; позволяющие улучшить работу в процессе решения задач в педагогической деятельности
		ИД-ЗУК-6	Владеть: навыками самооценки и саморазвития действий в разных ситуациях с учетом имеющихся ресурсов.	В2 (ИД-ЗУК-6)	Владеть: технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в сфере педагогической деятельности
	ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ИД-1ОПК-6	Знать: способы проектирования и разработки образовательных программ, научно-методического их обеспечения на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей профессиональной, педагогической деятельности и при выполнении выпускной квалификационной работы	З3 (ИД-1ОПК-6)	Знать: способы проектирования и разработки образовательных программ, научно-методического их обеспечения в сфере своей педагогической деятельности
		ИД-2ОПК-6	Уметь: проектировать и разрабатывать образовательные программы, научно-методическое их обеспечение на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей профессиональной, педагогической деятельности и при выполнении выпускной квалификационной работы	У3 (ИД-2ОПК-6)	Уметь: проектировать и разрабатывать образовательные программы, научно-методическое их обеспечение на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей педагогической деятельности
		ИД-3ОПК-6	Владеть: навыками проектирования и разработки образовательных программ, научно-методического их обеспечения на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей профессиональной, педагогической деятельности и при выполнении выпускной квалификационной работы	В3 (ИД-3ОПК-6)	Владеть: навыками проектирования и разработки образовательных программ, научно-методического их обеспечения на грамотном русском и иностранном языках в сфере своей педагогической деятельности
	ПКС-9 Способен проводить повышение квалификации и обучение работников подразделений при производстве продуктов питания	ИД-1 ПКС-9	Знать: способы повышения квалификации и обучения работников подразделений используя особенности педагогического и психологического общения в сфере профессиональной деятельности	З2 (ИД-1 ПКС-9)	Знать: способы повышения квалификации и обучения работников подразделений используя особенности педагогического общения в сфере профессиональной деятельности во время прохождения производственной практики
		ИД-2 ПКС-9	Уметь: проводить повышение квалификации и обучения работников подразделений на основе использования особенностей педагогического и психологического	У2 (ИД-2 ПКС-9)	Уметь: проводить повышение квалификации и обучения работников подразделений на основе использования особенностей педагогического общения в

			общения в сфере профессиональной деятельности		сфере профессиональной деятельности во время прохождения производственной практики
		ИД-3 ПКС-9	Владеть: навыками проведения повышения квалификации и обучения работников подразделений на основе использования особенностей педагогического и психологического общения в сфере профессиональной деятельности	В2 (ИД-3 ПКС-9)	Владеть: навыками проведения повышения квалификации и обучения работников подразделений на основе использования особенностей педагогического общения в сфере профессиональной деятельности во время прохождения производственной практики

2 Оценочные материалы по практике «Педагогическая практика»

2.1 Оценочные материалы тестового типа

Таблица 2.1 - Задания тестового типа

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Правильный ответ	Код компетенции	Семестр
1. Задание закрытого типа на установление соответствия					
Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)					
1	Установите соответствие между видом академического взаимодействия и подходящей для него коммуникативной технологией: А. Подготовка тезисов доклада для международной конференции по биотехнологии молочных продуктов Б. Оперативное согласование сроков проведения совместных лабораторных исследований с партнёрами из другой страны В. Представление результатов исследования по биоконверсии отходов мясопереработки в виде наглядных материалов Г. Проведение онлайн-семинара для студентов по теме «Микробиологический контроль сырья»	1. Видеоконференцсвязь (Zoom, Microsoft Teams) 2. Текстовый редактор с инструментами рецензирования (MS Word, Google Docs) 3. Мессенджеры (Telegram, WhatsApp) 4. Программы для создания инфографики и презентаций (PowerPoint, Canva)	А2Б3В4Г1	УК-4	4

2	Соотнесите инструмент самооценки профессиональной деятельности с его целевым назначением в контексте педагогической практики. А. Дневник педагогической практики с еженедельными рефлексивными заметками Б. Карта самооценки компетенций (балльная шкала по индикаторам) В. Видеозапись собственного фрагмента занятия с последующим разбором Г. Анкеты обратной связи от студентов после занятия	1.Выявление типичных коммуникативных трудностей и зон роста в подаче материала 2.Фиксация динамики развития компетенций и корректировка индивидуального плана практики 3.Объективизация оценки качества объяснения биотехнологических процессов и логики изложения 2.Оценка степени достижения запланированных образовательных результатов занятия	A2Б1В3Г4	УК-6	4
3	Соотнесите приоритетную задачу этапа педагогической практики с оптимальным методом её реализации и инструментом фиксации результата. А. Определение приоритетных направлений совершенствования методики преподавания биотехнологии Б. Корректировка содержания лекции по «Биотехнологии продуктов животного происхождения» на основе реакции аудитории В. Планирование индивидуального маршрута профессионального развития на оставшийся период практики Г. Оценка эффективности использованных интерактивных методов (кейс, мини-лабораторная)	1. Анализ анкет обратной связи + внесение правок в конспект лекции 2. SWOT-анализ собственных педагогических умений + формулирование SMART-целей 3. Рефлексивный лист «Что сработало/что не сработало» + протокол наблюдения наставника 4. Матрица приоритетов (важность/срочность) + индивидуальный план практики	A4Б1В2Г3	УК-6	4

4	Установите соответствие между компонентами научно-методического обеспечения образовательной программы и их содержанием: А. Рабочая программа дисциплины Б. Фонд оценочных средств В. Методические рекомендации для преподавателя Г. Методические указания для обучающихся	1. Критерии оценивания компетенций, комплекты заданий для текущего и промежуточного контроля, ключи к тестам. 2. Описание лабораторных и практических работ, алгоритмы выполнения заданий, требования к оформлению отчётов. 3. Цели и задачи дисциплины, перечень компетенций, тематический план, матрица распределения часов, описание форм контроля. 4. Рекомендации по организации занятий, использованию оборудования и цифровых ресурсов, распределению времени на темы, работе с разноуровневыми группами.	АЗБ1В4Г2	ОПК-6	4
	Соотнесите форму повышения квалификации с её целевой аудиторией на предприятии по производству молочной продукции: А. Краткосрочный семинар по работе с ФГИС «Меркурий» Б. Тренинговый курс «Основы микробиологического контроля на производстве» В. Мастер класс «Оптимизация режимов сквашивания при выпуске йогуртов» Г. Вебинар «Актуальные изменения в ТР ТС 033/2013»	1. Технологи и начальники смен 2. Руководители подразделений и специалисты по качеству 3. Операторы линии и лаборанты смены 4. Кладовщики, приёмщики сырья, экспедиторы	А4Б3В1Г2	ПКС-9	4
	Соотнесите метод обучения с его преимущественной областью применения при подготовке персонала мясоперерабатывающего цеха: А. Деловая игра «Разбор несоответствий по ХАССП» Б. Видеоинструктаж по технике безопасности В. Практикум на пилотной установке по ферментации колбас Г. Онлайн курс «Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы»	1. Первичный инструктаж и ввод в должность 2. Отработка навыков в условиях, приближённых к реальным 3. Развитие управленческих и аналитических компетенций 4. Систематизация знаний по нормативным документам	АЗБ1В2Г4	ПКС-9	4

	Соотнесите показатель эффективности обучения с инструментом его оценки: А. Уровень усвоения материала Б. Применение знаний на практике В. Удовлетворённость участников Г. Влияние на производственные показатели	1. Анкетирование по окончании курса 2. Тестирование по ключевым темам 3. Динамика брака/несоответствий в течение 30 дней после обучения 4. Наблюдение за выполнением операций, чек листы	A2Б4В1Г3	ПКС-9	4
	Соотнесите тип образовательного контента с оптимальным форматом его подачи для работников разных уровней: А. Алгоритм действий при обнаружении превышения КМАФАНМ в сырье Б. Обзор новых заквасочных культур для кисломолочных продуктов В. Принципы валидации технологических процессов Г. Инструкция по санитарной обработке оборудования	1. Текстовая памятка + инфографика 2. Короткий видеоролик (1–3 мин) + чек лист 3. Лекция с разбором кейсов + дискуссия 4. Презентация с таблицами сравнительных характеристик	A2Б4В3Г1	ПКС-9	4

2. Задание закрытого типа на установление последовательности

Инструкция (сценарий выполнения):

1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.
4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)

5	Расположите этапы подготовки англоязычного аннотационного описания (abstract) научной статьи о разработке йогурта с растительными добавками в правильной последовательности:	1. Формулировка выводов и перспектив дальнейших исследований 2. Описание методологии исследования (используемые методы, оборудование, показатели) 3. Определение ключевых слов (keywords) на английском языке 4. Написание вводной части с постановкой проблемы и актуальностью 5. Изложение основных результатов исследования с количественными данными	42513	УК-4	4
---	--	--	-------	------	---

6	Установите правильную последовательность шагов при проведении самооценки эффективности проведённого практического занятия по биотехнологии (на примере разработки пробиотического йогурта).	1. Сформулировать выводы о сильных сторонах и зонах развития, зафиксировать их в дневнике практики. 2. Сопоставить заявленные цели занятия с фактическими результатами (по критериям: вовлечённость, усвоение понятий, выполнение заданий). 3. Определить цели и ожидаемые результаты занятия (до его проведения). 4. Собрать данные для самооценки: анкеты студентов, заметки наставника, собственные наблюдения. 5. На основе выводов скорректировать методику и содержание следующего занятия.	34215	УК-6	4
7	Установите верную последовательность действий при определении приоритетов собственной деятельности на неделю педагогической практики.	1. Оценить срочность и важность каждой задачи (матрица Эйзенхауэра). 2. Выписать все задачи, связанные с практикой (подготовка материалов, проведение занятий, отчётность, саморазвитие). 3. Зафиксировать выбранные приоритеты в индивидуальном плане практики и согласовать с руководителем. 4. Выбрать 3–5 ключевых задач на неделю, которые максимально влияют на развитие целевых компетенций. 5. Учесть ограничения по времени, ресурсам и дедлайнам.	25143	УК-6	4

8	Расположите этапы проектирования модуля «Биотехнологические методы в производстве кисломолочных продуктов» в правильной последовательности:	1. Разработка фонда оценочных средств (тесты, кейс-задания, критерии). 2. Определение планируемых результатов обучения (формируемые компетенции, индикаторы). 3. Подбор и адаптация лабораторного практикума под имеющееся оборудование кафедры. 4. Формулирование цели модуля и его места в структуре образовательной программы. 5. Составление тематического плана и распределение академических часов по темам.	42531	ОПК-6	4
	Установите правильную последовательность этапов разработки программы повышения квалификации для технологов мясоперерабатывающего производства:	1. Формирование учебного плана и подбор преподавателей 2. Определение целей и ожидаемых результатов обучения 3. Анализ потребностей производства и выявление дефицитов компетенций 4. Разработка оценочных средств и критериев аттестации 5. Согласование программы с руководством и службой качества	32145	ПКС-9	4
	Установите правильную последовательность этапов разработки программы повышения квалификации для технологов мясоперерабатывающего производства:	1. Формирование учебного плана и подбор преподавателей 2. Определение целей и ожидаемых результатов обучения 3. Анализ потребностей производства и выявление дефицитов компетенций 4. Разработка оценочных средств и критериев аттестации 5. Согласование программы с руководством и службой качества	32145	ПКС-9	4

	Определите верную последовательность действий наставника при разборе ошибки оператора на линии розлива йогурта:	1. Совместно с оператором сформулировать корректирующие действия 2. Зафиксировать факт и обстоятельства ошибки 3. Обсудить с оператором возможные причины 4. Проконтролировать выполнение корректирующих действий 5. Провести повторный инструктаж по соответствующему этапу процесса	23145	ПКС-9	4
	Установите последовательность шагов при оценке потребности в обучении персонала цеха по производству творога:	1. Анализ статистики брака и рекламаций за последние 3 месяца 2. Интервью с руководителями и наставниками 3. Составление сводной матрицы компетенций и дефицитов 4. Формирование списка тем и приоритетов обучения 5. Наблюдение за работой операторов на рабочих местах	15234	ПКС-9	4
3. Задание открытого типа с развернутым ответом/ задача					
Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ					
9	На молочнотоварной ферме содержится 200 коров. Средняя продуктивность одной коровы — 22 кг молока в сутки. Рассчитайте суммарную суточную продуктивность фермы в тоннах и определите, сколько тонн молока будет получено за 30 дней. Приведите расчёт в 1–2 действия и укажите итоговый ответ.		Решение: Суточная продуктивность фермы: $200 \times 22 = 4400 \text{ кг} = 4,4 \text{ т}$. Продуктивность за 30 дней: $4,4 \times 30 = 132 \text{ т}$. Ответ: суммарная суточная продуктивность — 4,4 т, за 30 дней будет получено 132 т молока.	УК-4	4

10	В рамках педагогической практики вы готовите фрагмент лекции о ресурсосбережении в биотехнологии продуктов животного происхождения. Для иллюстрации продуктивности сельскохозяйственной экосистемы используйте следующие данные: с 1 га пастбища получают 4000 кг зелёной массы; выход молока — 0,35 л на 1 кг потреблённой зелёной массы. Рассчитайте, сколько литров молока можно получить с 1 га такого пастбища. Приведите расчёт в 1–2 действия и укажите итоговый результат.		Решение: 4000 кг×0,35 л/кг=1400 л Ответ: 1400 л молока с 1 га.	УК-6	4
11	В рамках педагогической практики вы разрабатываете учебный кейс для студентов магистратуры по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Биотехнология продуктов животного происхождения»). Кейс посвящён оценке ресурсной эффективности производства творога. Используйте следующие данные: с 1 га лугового пастбища получают 5000 кг зелёной массы; на 1 кг творога требуется 7 кг молока; выход молока — 0,3 л на 1 кг потреблённой зелёной массы (при этом плотность молока принять за 1,03 кг/л, т.е. 1 л ≈ 1,03 кг). Рассчитайте, сколько килограммов творога можно получить с 1 га такого пастбища. Приведите расчёт в 1–2 действия и укажите итоговый результат. Кратко (1–2 предложения) сформулируйте, как этот расчёт можно использовать в учебном процессе для формирования у студентов навыка расставлять приоритеты в биотехнологических проектах — в частности, при выборе направлений для повышения ресурсной эффективности.		Решение: Рассчитаем объём и массу молока с 1 га: 5000 кг×0,3 л/кг=1500 л; масса молока: 1500 л×1,03 кг/л=1545 кг. Рассчитаем выход творога: 1545 кг молока:7 кг молока/кг творога=220,7 кг творога. Ответ: с 1 га пастбища можно получить примерно 221 кг творога (округлено до целых).	УК-6	4

12	На учебной ферме при производстве сырья для биотехнологической переработки продуктивность экосистемы составляет 120 кг молока на 1 га кормовой площади в сутки. Площадь кормовых угодий 50 га. Для производства йогурта требуется молоко с массовой долей белка не менее 3,0 %; выход йогурта из молока составляет 95 % (с учётом потерь при сквашивании и фасовке). Рассчитайте максимально возможный суточный объём выпуска йогурта (в кг) с данной фермы. Приведите решение в 1–2 действия и укажите однозначный ответ.		Решение: 1. Суточный надой молока: $120 \text{ кг/га} \times 50 \text{ га} = 6000 \text{ кг}$. 2. Выход йогурта: $6000 \times 0,95 = 5700 \text{ кг}$. Ответ: 5700 кг йогурта в сутки.	ОПК-6	4
	На участке производства пастеризованного молока перерабатывают 15 000 кг сырого молока в смену. Нормативный выход готового продукта составляет 98,5% от массы сырья. Рассчитайте, сколько килограммов пастеризованного молока будет получено за смену. Ответ округлите до целых.		Решение: $15\,000 \text{ кг} \cdot 0,985 = 14\,775 \text{ кг}$ Ответ: 14 775 кг.	ПКС-9	4
	При производстве творога из 10 000 кг нормализованной смеси получено 1 850 кг творога и 7 900 кг сыворотки. Рассчитайте фактический выход творога в процентах от массы смеси. Ответ выразите с точностью до десятых.		Решение: $(1\,850 : 10\,000) \cdot 100 = 18,5\%$ Ответ: 18,5%.	ПКС-9	4
	На участке сублимационной сушки мясного сырья масса исходного сырья составляет 500 кг. После сушки масса продукта — 125 кг. Рассчитайте долю удалённой влаги в процентах от исходной массы сырья. Ответ выразите целым числом.		Решение: Масса удалённой влаги: $500 - 125 = 375 \text{ кг}$. Доля влаги: $(375 : 500) \cdot 100 = 75\%$. Ответ: 75%.	ПКС-9	4
	При производстве колбасных изделий из 2 000 кг мясного сырья после термообработки масса готовой продукции составила 1 680 кг. Технологический регламент допускает потери не более 16%. Определите, укладываются ли фактические потери в норматив. Приведите расчёт и вывод.		Решение: Фактические потери: $2\,000 - 1\,680 = 320 \text{ кг}$. Процент потерь: $(320 : 2\,000) \cdot 100 = 16\%$. Вывод: фактические потери равны нормативным (16%), следовательно, укладываются в регламент. Ответ: Да, укладываются (потери составили ровно 16%).	ПКС-9	4

4. Задания открытого типа с кратким ответом/ вставить термин, словосочетание....., дополнить предложенное

Инструкция (сценарий выполнения):

1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.
2. Продумать логику и полноту ответа.
3. Записать ответ в виде термина, словосочетания, дополнить предложенное

13	Дополните предложение: «Для эффективного академического взаимодействия в международных научных проектах по биотехнологии продуктов питания важно владеть не только терминологией, но и _____, позволяющими корректно интерпретировать результаты исследований, опубликованные в зарубежных источниках».		навыками критического анализа научной литературы (или: методами сравнительного анализа данных).	УК-4	4
14	Вставьте пропущенный термин: «Для самооценки уровня сформированности педагогических умений магистрант использует _____ — это документ, в котором фиксируются индикаторы компетенций, критерии оценки и баллы по каждому показателю».		карту самооценки компетенций	УК-6	4
15	Дополните предложение одним словосочетанием: «При планировании приоритетов на период педагогической практики целесообразно формулировать цели по принципу SMART, где буква “М” означает, что цель должна быть _____».		измеримой.	УК-6	4
16	Дополните предложение: «Для описания объёма учебной нагрузки и распределения часов по видам деятельности в структуре образовательной программы используется документ, который называется _____».		учебный план.	ОПК-6	4

	Вставьте пропущенный термин: «Для оценки эффективности обучающего мероприятия используют модель Киркпатрика, которая включает 4 уровня: реакция, обучение, поведение, _____».		результаты	ПКС-9	4
	Дополните фразу: «При разработке программы повышения квалификации важно учитывать требования профессиональных стандартов, а также актуальные _____ и _____ документы, регулирующие производство продуктов животного происхождения».		технические регламенты, санитарно-ветеринарные	ПКС-9	4
	Вставьте словосочетание: «В рамках наставничества на производстве наиболее эффективным считается метод „делай как я — делай со мной — делай сам“, который также называют _____».		поэтапное делегирование / модель трёх шагов наставничества	ПКС-9	4
	Дополните предложение: «Для оперативного информирования персонала о новых требованиях к качеству сырья целесообразно использовать короткие _____ с ключевыми изменениями и чек листами для самопроверки».		информационные бюллетени / памятки	ПКС-9	4

5. Задания комбинированного типа с выбором одного/нескольких правильного ответа из предложенных с последующим объяснением своего выбора

Инструкция (сценарий выполнения):

1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.
2. Продумать логику и полноту ответа.
3. Записать номер правильного ответа или номера правильных ответов без пробелов и запятых (в зависимости от задания) и дать обоснование, используя четкие компактные формулировки.

17	Вы готовите презентацию для зарубежного партнёра о результатах исследования по снижению микробной обсеменённости молока на ферме. Какой формат представления данных будет наиболее эффективным для профессионального взаимодействия? Выберите один вариант и кратко (в 1 предложении) обоснуйте выбор.	1. Подробный текстовый отчёт на 10 страниц с детальным описанием всех этапов эксперимента. 2. Презентация из 8–10 слайдов с ключевыми результатами, графиками и основными выводами. 3. Видеоролик длительностью 15 минут с устным рассказом о ходе исследования. 4. Набор таблиц в Excel с первичными данными без визуализации.	Ответ: 2 Обоснование: презентация с визуализацией данных позволяет быстро донести ключевые результаты до международной аудитории, обеспечивая ясность и удобство восприятия в рамках профессионального взаимодействия.	УК-4	4
18	Выберите один вариант, который наилучшим образом отражает способ совершенствования собственной деятельности на основе самооценки в условиях педагогической практики, и кратко (в 1 предложении) обоснуйте выбор.	1. Увеличить количество лекций без учёта обратной связи, чтобы охватить больше тем. 2. Регулярно анализировать собственные занятия с наставником и корректировать методику. 3. Копировать конспекты лекций у более опытных преподавателей без адаптации. 4. Сосредоточиться только на подготовке материалов и не тратить время на рефлексию.	Ответ: 2. Обоснование: Регулярный анализ занятий с наставником позволяет выявить реальные зоны роста и целенаправленно совершенствовать педагогические умения, что соответствует сути компетенции УК-6.	УК-6	4
19	Выберите два варианта, которые можно использовать как практические приёмы самооценки продуктивности собственной работы на практике, и кратко (в 1 предложении на каждый выбранный вариант) поясните, в чём их польза.	1. Ведение дневника практики с ежедневными заметками «что сделано / что не удалось / что улучшу завтра». 2. Сравнение количества подготовленных слайдов с количеством у других практикантов. 3. Фиксация времени, затраченного на разные виды деятельности, и соотнесение с достигнутыми результатами. 4. Публикация постов о практике в соцсетях для внешней оценки.	Ответы: 1 и 3. Обоснования: 1: Дневник с рефлексией помогает отслеживать прогресс, выявлять повторяющиеся трудности и корректировать приоритеты. 3: Учёт времени и результатов позволяет объективно оценивать продуктивность и перераспределять усилия на наиболее значимые задачи.	УК-6	4

20	Вы разрабатываете модуль «Контроль качества заквасок» для магистрантов направления 19.04.03. Какой формат текущего контроля лучше всего отражает формирование компетенции ОПК-6 (проектирование программ, разработка методического обеспечения) с акцентом на практико-ориентированный подход? Выберите один вариант и дайте обоснование в 10–15 слов.	1. Тест из 20 вопросов по микробиологии заквасок. 2. Разработка фрагмента рабочей программы лабораторной работы с описанием этапов, оборудования и критериев оценки. 3. Устный опрос по классификации молочнокислых бактерий. 4. Реферат по истории применения заквасок в пищевой промышленности.	Ответ: 2 Обоснование: задание напрямую тренирует навыки проектирования и методического оформления, что соответствует ОПК-6.	ОПК-6	4
	Вы — методист по обучению персонала молочного завода. Вам нужно провести обучение по теме «Контроль температуры при транспортировке молока». Какой формат будет наиболее эффективным?	1. Лекция в актовом зале на 100 человек 2. Практическое занятие на реальном транспорте с замерами температуры и разбором отклонений 3. Рассылка инструкции по электронной почте	Ответ: 2 Обоснование: Вариант 2, так как позволяет отработать навыки в реальных условиях и сразу увидеть последствия отклонений температуры.	ПКС-9	4
	Вы разрабатываете модуль по микробиологии для курса повышения квалификации лаборантов. Какой подход лучше использовать для закрепления темы «КМАФАнМ и его значение»?	1. Дать определение и формулу расчёта 2. Разобрать 3–4 реальных протокола испытаний с интерпретацией результатов 3. Прочитать лекцию об истории микробиологии	Ответ: 2 Обоснование: Вариант 2, потому что разбор реальных данных формирует практические навыки интерпретации результатов, необходимые в работе.	ПКС-9	4
	Вам поручили оценить эффективность недавно проведённого тренинга по работе с оборудованием для пастеризации. Какой показатель будет наиболее объективным?	1. Высокий балл в анкете «понравилось/не понравилось» 2. Снижение количества случаев перегрева/недогрева продукта в течение месяца после тренинга 3. Количество участников, посетивших все занятия	Ответ: 2 Обоснование: Вариант 2 — это прямой производственный показатель, отражающий применение знаний на практике.	ПКС-9	4
	Вы планируете обучение операторов линии по выпуску творога по теме «Контроль влажности продукта». Какой инструмент лучше использовать для проверки усвоения материала?	1. Устный опрос по теории 2. Практическая задача: отрегулировать параметры оборудования для достижения заданной влажности и подтвердить результат лабораторным анализом 3. Тест с выбором одного правильного ответа	Ответ: 2 Обоснование: Вариант 2, поскольку он объединяет теоретические знания и практические навыки, а результат подтверждается объективными данными.	ПКС-9	4

2.2 Оценочные материалы для текущего контроля

Текущий контроль успеваемости является обязательной частью внутренней системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы. Текущий контроль успеваемости проводится в рамках изучения дисциплины в течение семестра. Виды оценочных материалов, формы контроля, темы и график определяется педагогическим работником.

2.3 Типовые вопросы для промежуточной аттестации

Вопросы для промежуточной аттестации по оценке освоения компетенции УК-4 (4 семестр)

1. Какие цифровые инструменты (платформы, мессенджеры, сервисы) целесообразно использовать технологу пищевого производства для оперативного взаимодействия с коллегами и подрядчиками?
2. Приведите 3 примера ситуаций на пищевом предприятии, где критически важна чёткая коммуникация между сменами/подразделениями.
3. Какие коммуникационные барьеры могут возникать при работе мультидисциплинарной команды на производстве продуктов питания и как их преодолевать?
4. Назовите 2–3 международных стандарта или документа (в т. ч. на английском языке), с которыми регулярно работает специалист по биотехнологии продуктов животного происхождения.
5. Как правильно оформить краткое электронное письмо-запрос технологу или лаборатории по вопросу корректировки рецептуры?
6. В каких случаях на производстве уместно использовать видеоконференцсвязь вместо очной встречи — приведите 2 ситуации.
7. Какие термины из области биотехнологии продуктов питания (на русском и английском) важно знать для взаимодействия с иностранными поставщиками оборудования или ингредиентов?
8. Опишите алгоритм согласования изменений в технологической инструкции между производственным отделом, лабораторией и отделом качества с учётом коммуникационных этапов.
9. Какие приёмы помогают донести сложную техническую информацию (например, параметры ферментации) до сотрудников без профильного образования?
10. Приведите пример корректной формулировки вопроса на иностранном языке (английский) для уточнения характеристик биотехнологического сырья у зарубежного поставщика.

Вопросы для промежуточной аттестации по оценке освоения компетенции УК-6 (4 семестр)

1. Опишите методику расстановки приоритетов при одновременном выполнении производственных задач, подготовки отчёта и участия в обучающем мероприятии.
2. Какие критерии (количественные и качественные) вы используете для самооценки эффективности своей работы в ходе практики?
3. Приведите пример ситуации, когда пришлось корректировать план работы из-за изменения производственных условий, и как вы перераспределили приоритеты.
 1. Как соотносятся краткосрочные задачи (смена, неделя) и долгосрочные цели (результаты практики, развитие компетенций) в работе технолога?
 2. Назовите 3 ключевые зоны роста, которые вы определили для себя в ходе производственной-педагогической практики, и кратко опишите план их проработки.
 3. Какие методы самоанализа (дневник, чек-листы, обратная связь) помогают отслеживать прогресс в освоении профессиональных навыков?
 4. Как вы определяете, какие задачи можно делегировать, а какие требуют личного контроля технолога?
 5. Приведите пример, когда самооценка результатов работы привела к изменению подхода к выполнению типовой задачи.
 6. Как учитывать ограничения по времени, ресурсам и персоналу при планировании собственных задач на производственном участке?
 7. Какие индикаторы (KPI, метрики) могут служить объективными показателями совершенствования профессиональной деятельности технолога на предприятии?

Вопросы для промежуточной аттестации по оценке освоения компетенции ОПК-6 (4 семестр)

1. Перечислите основные структурные элементы программы краткосрочного обучения для сотрудников цеха по теме «Контроль микробиологических показателей сырья».
2. Какие цели и планируемые результаты уместно ставить для 4-часового модуля по основам биотехнологических процессов в производстве продуктов животного происхождения?
3. Назовите 3–4 источника научно-методического обеспечения (ГОСТы, ТР, методические рекомендации, научные статьи), необходимых для разработки обучающего модуля по биотехнологии.
4. Как адаптировать содержание программы повышения квалификации под разный уровень

подготовки слушателей (от рабочих до технологов)?

5. Какие формы представления учебного материала (лекции, кейсы, видео, инструкции) наиболее эффективны для обучения производственного персонала?

6. Опишите логику построения последовательности тем в программе обучения по теме «Безопасность и качество при биотехнологической переработке сырья».

7. Приведите пример формулировки планируемых результатов обучения в терминах наблюдаемых действий (что сможет делать сотрудник после курса).

8. Какие критерии следует использовать для отбора содержания учебного модуля, чтобы оно соответствовало актуальным производственным задачам предприятия?

9. Как интегрировать требования профессиональных стандартов и внутренних регламентов предприятия в программу обучения персонала?

10. Назовите 2–3 инструмента (платформы, редакторы, конструкторы) для создания электронного учебно-методического комплекта (презентации, тесты, чек-листы) для производственного обучения.

Вопросы для промежуточной аттестации по оценке освоения компетенции ПКС-9 (4 семестр)

1. Опишите алгоритм подготовки и проведения 30-минутного инструктажа для сотрудников цеха по новой методике контроля качества.

2. Какие педагогические приёмы наиболее эффективны при обучении взрослых сотрудников на производстве (приведите 3 приёма с кратким пояснением)?

3. Как организовать демонстрацию технологического процесса (например, работы биореактора или линии розлива) для группы из 10 сотрудников?

4. Приведите пример практического задания (кейса) для отработки навыков выявления отклонений в биотехнологическом процессе.

5. Какие формы контроля усвоения знаний уместны при краткосрочном обучении на производстве (перечислите 3 варианта и укажите, для каких задач каждый подходит)?

6. Как адаптировать объяснение сложного биотехнологического термина (например, «метагеномика» или «пробиотическая активность») для сотрудников без профильного образования?

7. Опишите типичные ошибки, которые допускают преподаватели/наставники при обучении производственного персонала, и способы их предотвращения.

8. Как использовать обратную связь от обучающихся для корректировки методики проведения обучающих мероприятий?

9. Приведите пример сценария ролевой игры или симуляции для отработки действий персонала при отклонении параметров ферментации.

10. Как обеспечить практическую применимость знаний, полученных в ходе обучения, непосредственно на рабочем месте сотрудника?