

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет технологический

Кафедра технологии молока и молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Педагогическая практика

Направление подготовки (специальность):

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль:

Технология и управление качеством производства молочных продуктов

Квалификация выпускника: магистр

Вологда – Молочное
2024

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Разработчик, к.т.н., доцент Бурмагина Т.Ю.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от «25» января 2024 года, протокол № 6.

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент Бурмагина Т.Ю.

Программа согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «15» февраля 2024 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.т.н., доцент Неронова Е.Ю.

1 Цель и задачи педагогической практики

Цель – подготовка магистранта к участию в педагогической деятельности в области производства и управления качеством продуктов питания животного происхождения (молочных продуктов); к организации повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений пищевых предприятий в области технологии и управления качеством пищевой продукции.

Задачи:

- углубление полученных теоретических знаний и их применение в решении конкретных педагогических задач;
- изучение современных образовательных информационных технологий и использование их в учебном процессе;
- изучение методики подготовки и проведения разнообразных форм учебных занятий.

2 Место педагогической практики в структуре ОПОП

Педагогическая практика (ПП) относится к разделу «Блок2. Практика» основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. Индекс по учебному плану – Б2.О.03(П).

Базой для эффективного прохождения ПП является освоение учебных дисциплин, таких как: «Основы педагогической деятельности», «Разработка и управление нормативной и технической документацией», «Инновационные технологии и биотехнологии в молочной промышленности», «Системы менеджмента качества в пищевых отраслях», «Нормативно-правовое обеспечение производства пищевых продуктов в ЕАЭС», «Современные автоматизированные технологические линии производства продуктов животного происхождения», «Современные методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения», «Гигиена и санитария пищевых производств», «Применение статистических методов в управлении качеством молочных продуктов». К числу входных знаний, навыков и компетенций студента, приступающего к прохождению практики, должно относиться следующее: способность к самоорганизации и самообразованию; способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний.

Знания, умения и навыки, формируемые на практике, являются базой для подготовки к государственной итоговой аттестации (подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы).

Область профессиональной деятельности выпускников, прошедших ПП, включает: 01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализации основных программ профессионального обучения, образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного профессионального образования).

Объектами профессиональной деятельности выпускников, прошедших ПП, являются обучающиеся, программы профессионального обучения, научно-методические и учебно-методические материалы

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, прошедшие ПП – педагогический:

- выполнение функций преподавателя в образовательных организациях

Вид практики - Педагогическая.

Способ проведения практики - стационарная.

Формы проведения практики: дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Место и время прохождения ПП

Педагогическая практика (ПП) проводится в течение 2 недель в 4 семестре. Основной базой для проведения ПП являются кафедра технологии молока и молочных продуктов ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений трудовых функций.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение производственной практики направлено на формирование следующих компетенций (перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 _{УК-6} Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. ИД-2 _{УК-6} Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. ИД-3 _{УК-6} Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда
ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое	ИД-1 _{ОПК-6} Разрабатывает методики и программы дополнительного образования ИД-2 _{ОПК-6} Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы.

обеспечение для их реализации	ИД-3 _{ОПК-6} Осуществляет текущий контроль, оценка динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля). ИД-4 _{ОПК-6} Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания животного происхождения, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную среду.
ПК-13 Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-13} Разрабатывает обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения ИД-2 _{ПК-13} Проводит обучение специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения. ИД-3 _{ПК-13} Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

4. Структура и содержание практики

Общий объем практики составляет 3 зачетных единицы.

4.1 Структура практики

Вид учебной работы	Всего часов	Форма обучения	
		очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	8	8	8
<i>В том числе:</i>			
Лекции	2	2	2
Практические занятия (в т.ч. практическая подготовка)	6	6	6
Лабораторные работы	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	96	96	96
Контроль	4	4	4
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость, часы	108	108	108
Зачётные единицы	3	3	3

4.2 Содержание разделов практики

Подготовительный этап. Инструктаж по педагогической практике. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление со структурой образовательного процесса в высшем образовательном учреждении и правилами ведения преподавателем отчетной документации. Ознакомление с

программой и содержанием читаемых курсов; ознакомление с организацией и проведением всех форм учебных занятий. Знакомство с федеральными государственными образовательными стандартами, основными профессиональными образовательными программами, учебными планами, методическим обеспечением учебных дисциплин. Ознакомление с методическим обеспечением учебного процесса кафедры технологии молока и молочных продуктов. Составление индивидуального плана практики, посещение занятий ведущих преподавателей кафедры.

Основной этап. Посещение занятий, проводимых ведущими преподавателями вуза и магистрантами в рамках педагогической практики. Проектирование и проведение отдельного этапа лекционных или практических занятий по согласованию с преподавателем. Подготовка планов и конспектов занятий по учебным дисциплинам; подбор и анализ основной и дополнительной литературы в соответствии с тематикой и целями занятий; разработку содержания учебного материала на современном научно-методическом уровне; участие в проведении различных видов учебных занятий (лекции, практические, семинарские и лабораторные занятия). Проведение зачетных занятий со студентами, посещение зачетных занятий других магистрантов.

Заключительный этап. Анализ проведенных занятий и обсуждение на кафедре. Подготовка и оформление отчета по практике, промежуточная аттестация (зачет).

4.3. Разделы дисциплины и вид занятий

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Лекции	Практические занятия (в т.ч. практическая подготовка)	Лабораторные занятия	СРС	Контроль	Всего
1	Подготовительный этап	2	-	-	30	-	32
2	Основной этап	-	6	-	56	-	62
3	Заключительный этап	-	-	-	10	-	10
	Промежуточная аттестация		-	-	-	4	4
	Всего	2	6	-	96	4	108

Практическая подготовка:

Тема занятия	Кол-во час.	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Ознакомление с федеральными государственными образовательными стандартами и рабочими	6	УК-6	ИД-1 _{ук-6} Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. ИД-2 _{ук-6} Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. ИД-3 _{ук-6} Планирует профессиональную траекторию

учебными планами основных образовательных программ. Ознакомление с методическим обеспечением учебного процесса кафедры технологии молока и молочных продуктов. Посещение занятий, проводимых ведущими преподавателями и вуза и магистрантами в рамках педагогической практики. Проектирование и проведение отдельного этапа лекционных или практических занятий по согласованию с преподавателем.			с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда
		ОПК-6	ИД-1 _{ОПК-6} Разрабатывает методики и программы дополнительного образования ИД-2 _{ОПК-6} Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы. ИД-3 _{ОПК-6} Осуществляет текущий контроль, оценка динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля). ИД-4 _{ОПК-6} Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания животного происхождения, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную среду.
		ПК-13	ИД-1 _{ПК-13} Разрабатывает обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения ИД-2 _{ПК-13} Проводит обучение специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения. ИД-3 _{ПК-13} Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Всего	6		

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№	Разделы, темы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
		УК-6	ОПК-6	ПК-13	
1	Подготовительный этап	+			1
2	Основной этап	+	+	+	3
3	Заключительный этап		+	+	2

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 8 часов, в т.ч. практических занятий (практическая подготовка) - 6 часов.

50 % – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия	Наименование темы	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
4	Практическая подготовка	Выполнение индивидуально-го задания	Выполнение индивидуального задания с использованием современных методик обучения и информационных технологий	4

Перед началом ПП студентам необходимо пройти инструктаж по педагогической практике и технике безопасности. В начале ПП для студентов проводится установочная лекция, отражающие основные моменты и алгоритмы действия.

При выполнении различных этапов ПП обучающийся может использовать типовые рекомендации, учебную и методическую литературу, интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения, личные консультации с руководителем ПП и руководителем ВКР. Предусматривается проведение самостоятельной работы студентов на всех этапах ПП.

В процессе практики используются следующие образовательные технологии:

- традиционные технологии обучения и контроля, основу которых составляет работа с информацией: консультирование индивидуальное и групповое; мастер-классы, которые организуют для студентов опытные педагоги для передачи своего педагогического опыта по использованию отдельных образовательных технологий, методов и приемов работы преподавателя; деловые игры, дискуссии, работы с кейсами;

- активные технологии обучения и контроля, основу которых составляют личностно-ориентированный и деятельностный подходы к обучению (организация дискуссий);

- интерактивные технологии обучения и контроля, основу которых составляет коллективно-групповой способ обучения: организация коллективных (групповых) обсуждений посещенных занятий.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Подготовительный этап	Ознакомление со структурой образовательного процесса в высшем образовательном учреждении и правилами	Работа с документами, касающимися осуществления ОО	Собеседование

		<p>ведения преподавателем отчетной документации; ознакомление с программой и содержанием читаемых курсов;</p> <p>ознакомление с организацией и проведением всех форм учебных занятий.</p> <p>Составление индивидуального плана практики, посещение занятий ведущих преподавателей кафедры;</p> <p>Знакомство с учебными планами, методическим обеспечением учебных дисциплин</p>	<p>образовательной деятельности (ОПОП, УП, РП и ФОС, МО дисциплин)</p>	
2	Основной этап	<p>Подготовка планов и конспектов занятий по учебным дисциплинам;</p> <p>подбор и анализ основной и дополнительной литературы в соответствии с тематикой и целями занятий;</p> <p>разработку содержания учебного материала на современном научно-методическом уровне;</p> <p>участие в проведении различных видов учебных занятий (лекции, практические, семинарские и лабораторные занятия).</p>	<p>Работа с документами, касающимися учебных дисциплин (РП, ФОС, МО), работа с учебной и методической литературой</p>	Собеседование
3	Заключительный этап	<p>Проведение зачетных занятий со студентами, их анализ и обсуждение на кафедре; посещение зачетных занятий других магистрантов и их обсуждение.</p> <p>Написание, оформление отчета</p>	<p>Работа с документами, касающимися учебных дисциплин (РП, ФОС, МО), работа с учебной и методической литературой</p>	<p>Собеседование</p> <p>Защита отчета</p> <p>Собеседование</p>

7.2 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на педагогической практике

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина». Принято приказом ректора ФГБОУ ВО Вологодской ГМХА № 40-а ОД 20.02.16 г.

7.3 Формы промежуточной аттестации по итогам педагогической практики

Формой аттестации по итогам практики является защита письменного отчета, которая проводится аттестационной комиссией по утвержденному графику.

Промежуточная аттестация по результатам педагогической практики осуществляется в форме зачета. При оценке учитывается качество представленных отчетных материалов и отзывы руководителя практики.

Время проведения промежуточной аттестации - в течение недели после окончания педагогической практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение педагогической практики

а) основная литература:

1. Шайденко, Надежда Анатольевна. Введение в педагогическую деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. А. Шайденко, С. Н. Кипурова. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 228 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/catalog/document?id=373701>

2. Луковников, Н. Н. Основы педагогических технологий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Н. Луковников. - Электрон.дан. - Тверь : Тверская ГСХА, 2020. - 198 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/151296>

3. Околелов, О.П. Педагогика высшей школы [Электронный ресурс] : учебник / О. П. Околелов. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 187 с. - (Высшее образование - Магистратура). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=986761>

б) дополнительная литература:

1. Основы педагогической деятельности [Электронный ресурс] : методические указания к практическим занятиям для магистрантов очного и очно-заочного отделения, обучающихся по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, 15.04.02 Технологические машины и оборудование, 27.04.01 Стандартизация и метрология, 35.04.06 Агроинженерия, 35.04.01 Лесное дело, 38.04.01 Экономика, 36.04.02 Зоотехния / Мин-во сел. хоз-ва РФ, Вологодская ГМХА, Каф. философии и истории ; сост.: Э. Л. Ковров, О. М. Нечаева. - Электрон.дан. - Вологда ; Молочное : ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2020. - 20 с. - Систем. требования: Adobe Reader Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/2749/download>

2. Якушева С. Д. Основы педагогического мастерства и профессионального саморазвития: Учебное пособие / С.Д. Якушева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 416 с.: 60x90 1/16. - (переплет) ISBN 978-5-91134-721-5, 1000 экз. <http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code>

3. Попов, Е.Б. Основы педагогики [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Б. Попов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2017. - 132 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=851790>

4. Романова, Н. Р. Педагогика высшей школы [Электронный ресурс] : практикум / Н. Р. Романова. - Электрон.дан. - Иваново : ИГЭУ, 2018. - 76 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/154535>

в) перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010

STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.

1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)

Project Expert 7 (Tutorial) for Windows

СПС КонсультантПлюс

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice

LibreOffice

7-Zip

Adobe Acrobat Reader

Google Chrome

в т.ч. отечественное

Яндекс.Браузер

Информационные справочные системы

– [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) – режим доступа: <http://window.edu.ru/>

– ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

– Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>

– Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

– Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

Профессиональные базы данных

– Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

– Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>

– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)

– Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)

– Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mex.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

○ Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: <https://molochnoe.ru/cgi->

bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC

- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение ПП

Самостоятельная работа проходит в читальных залах библиотеки ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, компьютерных классах 1109, 1240, ВЦ2, ВЦ3, ВЦ5, ВЦ6 на 10 и более рабочих мест.

Специализированные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием (1225, 1234).

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10. Перечень компетенций, этапы, показатели и критерии оценивания

Название дисциплины (код и название направления подготовки) Педагогическая практика Направление подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения Направленность (профиль) Технология и управление качеством производства молочных продуктов)					
Цель практики	подготовка магистранта к участию в педагогической деятельности в области производства и управления качеством продуктов питания животного происхождения (молочных продуктов); к организации повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений пищевых предприятий в области технологии и управления качеством пищевой продукции.				
Задачи практики	<ul style="list-style-type: none"> - углубление полученных теоретических знаний и их применение в решении конкретных педагогических задач; - изучение современных образовательных информационных технологий и использование их в учебном процессе; - изучение методики подготовки и проведения разнообразных форм учебных занятий. 				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
Профессиональные компетенции					
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 _{УК-6} Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. ИД-2 _{УК-6} Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. ИД-3 _{УК-6} Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других	Самостоятельная работа в соответствии с программой практики Выполнение индивидуальных заданий	Защита отчета о практике (зачет)	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> Знает методику преподавания, виды методов повышения квалификации, семинаров, курсов и конференций. <p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> Умеет выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. <p style="text-align: center;">Высокий (отлично)</p> Владеет: навыками

		видов деятельности и требований рынка труда			планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ИД-1 _{ОПК-6} Разрабатывает методики и программы дополнительного образования ИД-2 _{ОПК-6} Способен проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы. ИД-3 _{ОПК-6} Осуществляет текущий контроль, оценка динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля). ИД-4 _{ОПК-6} Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания животного происхождения, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную среду.	Самостоятельная работа в соответствии с программой практики Выполнение индивидуальных заданий	Защита отчета о практике (зачет)	Пороговый (удовлетворительный) Знает как разрабатывать методики и программы дополнительного образования. Продвинутый (хорошо) Умеет проводить учебные занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, осуществлять текущий контроль, оценка динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля). Высокий (отлично) Владеет знаниями и знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в сфере производства продуктов питания животного происхождения, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводит ее элементы в образовательную

					среду.
ПК-13	Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	<p>ИД-1_{ПК-13} Разрабатывает обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-2_{ПК-13} Проводит обучение специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ИД-3_{ПК-13} Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Самостоятельная работа в соответствии с программой практики</p> <p>Выполнение индивидуальных заданий</p>	Защита отчета о практике (зачет)	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает методики разработки обучающих программ повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет проводить обучение специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов и оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Высокий (отлично) Владеет: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного</p>

					происхождения автоматизированных технологических линиях	на
--	--	--	--	--	---	----