

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

Рабочая программа практики

Вид	практика
Тип	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.06.01**

Промышленная экология и биотехнологии

Направленность (профиль, специализация): **Пищевые системы**

Форма обучения: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Л.В. Анисимова
	Зам.зав.кафедрой	С.В. Морозов
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	Директор ИнБиоХим	Ю.С. Лазуткина
	руководитель ОПОП ВО	О.Н. Мусина

г. Барнаул

1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид:

Тип: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)

Способ: стационарная и (или) выездная

Форма проведения: путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

Форма реализации: практическая подготовка

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
УК-5	способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	этические нормы, применяемые в соответствующей области профессиональной деятельности	принимать решения и выстраивать линию профессионального поведения с учетом этических норм, принятых в соответствующей области профессиональной деятельности	навыками организации работы исследовательского и педагогического коллектива на основе соблюдения принципов профессиональной этики
УК-6	способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	методы планирования и организации научного эксперимента, основы научной организации труда и эргономики	составлять план научного исследования	формами и приемами формирования рационального образа жизни, навыками постановки задач исследования и составления плана выполнения научной работы
ОПК-7	готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	критерии и показатели сформированности компетенций	организовывать самостоятельную деятельность студентов; оценивать качество подготовки специалистов в области пищевых систем; проектировать учебную дисциплину, перерабатывать учебную информацию	компетентностным подходом к оценке и обеспечению качества обучения, качества подготовки специалистов в вузе
ПК-4	способностью и готовностью разрабатывать мероприятия по	недостатки существующих технологий,	разрабатывать мероприятия по комплексному	методами и технологиями комплексного

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	комплексному использованию растительного сырья, в том числе создавать безотходные технологии его переработки	связанные с неполным и неэффективным использованием сырья и материалов	использованию сырья и материалов; создавать энергосберегающие и безотходные технологии переработки растительного сырья	использованию сырья и материалов
ПК-5	готовность к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю "Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства"	нормативно-правовые основы преподавательской деятельности в системе высшего образования; требования к квалификационным работам бакалавров, специалистов, магистров	осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания; участвовать в курировании выполнения квалификационных работ бакалавров, специалистов, магистров	методами преподавания учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур и крупяных продуктов; технологией проектирования научно-методического обеспечения образовательного процесса на уровне высшего образования

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 3 з.е. (2 недели)
Форма промежуточной аттестации – Зачет.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 6

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1. Инструктаж по технике безопасности(2ч.)	
2. Педагогическая практика(100ч.)[1,2,3,4,5,6]	Проведение практического (семинарского) занятия под контролем преподавателя. Разработка проекта РПД (части РПД) на дисциплину профиля "Пищевые системы".

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

а) основная литература

1. Гаврилова, Н.Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации / Н.Б. Гаврилова, М.П. Щетинин. – Москва: КолосС, 2012. – 544 с. – 100 экз.
2. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учеб-ник / В.Д. Ершов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2006. - 229 с. – 6 экз
3. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин. – Электрон. дан. – Москва: Дашков и К, 2015. – 660 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=56321 – Загл. с экрана
3. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин. – Электрон. дан. – Москва: Дашков и К, 2015. – 660 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=56321 – Загл. с экрана
4. Нечаев, А. П. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. — 669 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4892 — Загл. с экрана.
5. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / Л.И. Пучкова, Р.Д. Полан-

дова, И.В.Матвеева. Ч. 1. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2005. – 557 с. - 6 экз

б) дополнительная литература

6. Драгилев, А. И. Производство мучных кондитерских изделий /А. И. Драгилев, Я. М. Сезанаев. – Москва: ДеЛи, 2000. – 447 с.: ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений) – 20 экз.

7. Егоров, Г. А. Технологические свойства зерна / Г. А. Егоров. – Москва: Агропромиздат, 1985. – 334 с. – 6 экз.

8. Красуля, О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 318 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=69866 – Загл. с экрана

9. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства /Г. М. Медведев. – Москва: Колос, 2000. – 272 с. – (Учебники и учебные пособия для студентов вузов) – 5 эк

в) ресурсы сети «Интернет»

. Электронная библиотечная система АлтГТУ Режим доступа: [http:// www.elib.altstu.ru](http://www.elib.altstu.ru)

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

При организации практики АлтГТУ или профильные организации предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, указанные в задании на практику.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов по практике. При защите используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет.

Сдача отчета по практике осуществляется на последней неделе практики. Для преддипломной практики – не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.