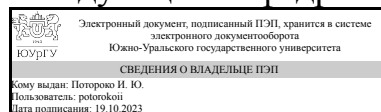


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



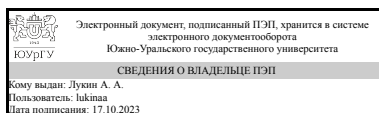
И. Ю. Потороко

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика (технологическая)  
**для направления** 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
**Уровень** Бакалавриат  
**профиль подготовки** Технология пищевых производств и биотехнология функциональных продуктов  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Пищевые и биотехнологии

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

Разработчик программы,  
к.техн.н., доц., доцент



А. А. Лукин

# 1. Общая характеристика

## Вид практики

Производственная

## Тип практики

педагогическая

## Форма проведения

Дискретно по периодам проведения практик

## Цель практики

Основной целью производственной (педагогической) практики является изучение основ учебно-методической работы, овладение навыками использования на занятиях педагогически обоснованных форм, методов, средств и приемов организации деятельности обучающихся (в том числе информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные ресурсы), в том числе с применением организационно-методического обеспечения

## Задачи практики

- овладение методикой разработки и оценивания качества методических материалов;
- формирование представления о современных образовательных информационных технологиях;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования, содействие активизации педагогической деятельности.

## Краткое содержание практики

Практика включает в себя посещение аудиторных занятий ведущих преподавателей, разработку и оценивание качества методических материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, консультационную работу с руководителем практики, самостоятельную работу. Освоение компетенций в процессе прохождения педагогической практики способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по областям, объектам и видам профессиональной деятельности.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

| Планируемые результаты освоения ОП<br>ВО                                                                  | Планируемые результаты обучения при<br>прохождении практики                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-5 Способен организовать ведение технологического процесса производства продуктов питания, осуществлять | Знает: Теоретические основы проведения технологических процессов производства продуктов питания |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | Умеет: Осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | Имеет практический опыт: Разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-6 Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания, управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья с применением методов математического моделирования       | Знает: Программно-методическую документацию и основы разработки технологии производства продуктов питания                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | Умеет: Управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья с применением методов математического моделирования                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | Имеет практический опыт: Производства новых и инновационных продуктов питания из растительного сырья                                                                                             |

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                                                                                          | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Практикум по виду профессиональной деятельности<br>Функционально-технологические добавки пищевой промышленности<br>Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий<br>Технология пищевых ингредиентов<br>Технология переработки плодов и овощей | Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности<br>Проектирование поликомпонентных пищевых систем<br>Управление технической документацией на пищевых предприятиях<br>Управление технологическими процессами на предприятиях пищевой промышленности<br>Компьютерное моделирование биотехнологических процессов |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина                                                   | Требования                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Функционально-технологические добавки пищевой промышленности | Знает: Классификацию и наименования функционально-технологических добавок; требования безопасности при использовании в производстве продуктов питания; технологические |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | <p>особенности применения</p> <p>Умеет: Использовать функционально-технологические добавки при производстве различных видов продуктов питания из растительного сырья с учетом выполняемой ими функции и технологических особенностей применения</p> <p>Имеет практический опыт: Использования функционально-технологических пищевых добавок в технологическом цикле производства продуктов питания из растительного сырья</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий | <p>Знает: Параметры и этапы технологического процесса производства зерномучных продуктов и кондитерских изделий, мероприятия по повышению эффективности производства высококачественных безопасных продуктов питания из зернового сырья, Алгоритмы и методы технологических расчетов при проектировании и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, методику подбора оборудования для производственных линий и цехов, Классификацию и ассортимент продуктов питания из зерномучного сырья; основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет: Осуществлять управление технологическим процессом производства продуктов питания из зернового сырья; разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных зерномучных продуктов и кондитерских изделий, Осуществлять технологические расчеты при проектировании и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, производить подбор и компоновку оборудования для производственных линий и цехов, Организовать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из зерномучного сырья; осуществлять подбор оборудования, организовывать работу производственных цехов; пользоваться нормативно-технической документацией и справочной литературой для проектирования рецептур и технологий новых видов изделий</p> <p>Имеет практический опыт: Организации и</p> |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        | <p>управления технологическим процессом производства продуктов из зернового сырья; применения мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных зерномучных продуктов и кондитерских изделий, Проектирования и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, подбора и компоновки оборудования для производственных линий и цехов, Использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Технология переработки плодов и овощей | <p>Знает: Классификацию и ассортимент продуктов питания из плодоовощного сырья; основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, Алгоритм разработки и внедрения новых рецептур и технологий продуктов питания из плодоовощного сырья. Методы математического моделирования рецептур и технологий пищевых продуктов</p> <p>Умеет: Организовать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из плодоовощного сырья; осуществлять подбор оборудования, организовывать работу производственных цехов; пользоваться нормативно-технической документацией и справочной литературой для проектирования рецептур и технологий новых видов изделий , Разрабатывать и внедрять в производство новые технологии переработки плодов и овощей. Применять методы математического моделирования рецептур и технологий при разработке новых продуктов</p> <p>Имеет практический опыт: Использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства, предупреждения дефектов готовых продуктов и производственных потерь, Разработки и внедрения в производство новых рецептур и технологий переработки плодов и овощей. Применения</p> |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | математического моделирования при разработке технологий новых продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Практикум по виду профессиональной деятельности | <p>Знает: Методы анализа состава и свойств сырья и полуфабрикатов, их влияние на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; технологические этапы и параметры производства продуктов питания из растительного сырья, Способы разработки новых технологий разных видов продуктов из растительного сырья, методы, применяемые для испытания разработанных технологий и рецептур при внедрении в технологический цикл предприятия</p> <p>Умеет: Определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; осуществлять производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, Разрабатывать, проводить испытания и внедрять в производство новые технологии и рецептуры продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Имеет практический опыт: Оптимизации технологических этапов производства продуктов питания из растительного сырья, повышения эффективности производственного процесса, Разработки, испытаний и внедрения в производство новых рецептур и технологий производства продуктов питания из растительного сырья. Применения математического моделирования при разработке технологий новых продуктов</p> |
| Технология пищевых ингредиентов                 | <p>Знает: Классификацию и назначение различных пищевых ингредиентов, общие принципы производства ингредиентов, технологические особенности применения в производстве продуктов питания, Классификацию, выполняемые технологические функции различных видов пищевых ингредиентов; требования безопасности по использованию пищевых ингредиентов при производстве продуктов питания</p> <p>Умеет: Внедрять технологические принципы производства пищевых ингредиентов, применять пищевые ингредиенты различных групп в технологическом процессе производства продуктов питания, Использовать пищевые ингредиенты при производстве различных видов продуктов питания из растительного сырья с</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>учетом выполняемой ими функции и технологических особенностей применения</p> <p>Имеет практический опыт: Применения пищевых ингредиентов в технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, Использования пищевых ингредиентов в технологическом цикле производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

#### 5. Структура и содержание практики

| № раздела (этапа) | Наименование или краткое содержание вида работ на практике                                                                                                                                                                  | Кол-во часов |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1                 | Организационно-подготовительный этап практики включает подготовку индивидуального задания и комплексный анализ нормативных документов, определяющих требования к подготовке и организации образовательного процесса в вузе. | 80           |
| 2                 | На основном этапе решаются задачи разработки и оценивания качества методических материалов ит                                                                                                                               | 80           |
| 3                 | Заключительный этап включает подготовку, оформление и защиту отчёта по результатам практики.                                                                                                                                | 56           |

#### 6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 14.09.2020 №9.

#### 7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

##### 7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| №<br>КМ | Семестр | Вид контроля        | Название<br>контрольного<br>мероприятия                | Вес | Макс.балл | Порядок<br>начисления баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Учитывается в ПА            |
|---------|---------|---------------------|--------------------------------------------------------|-----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1       | 6       | Текущий<br>контроль | Проверка<br>дневника<br>практики                       | 0,5 | 1         | 1 баллов. Дневник<br>заполнен в полном<br>объёме. 0 баллов.<br>Дневник не<br>заполнен или<br>отсутствует.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | дифференцированный<br>зачет |
| 2       | 6       | Текущий<br>контроль | Контроль<br>выполнения<br>основных<br>этапов<br>работы | 0,5 | 5         | <p>Проводится<br/>контроль<br/>выполнения<br/>индивидуального<br/>задания и<br/>основных этапов<br/>работы. 0 баллов.<br/>Студент не<br/>выполнил<br/>основные этапы<br/>работы. Занятия<br/>студент не<br/>посещал. 1 балл.<br/>Студент не<br/>выполнил<br/>основные этапы<br/>работы.<br/>Пропущено не<br/>более 50%<br/>занятий. 2 балла.<br/>Задания<br/>выполнены с<br/>грубыми<br/>нарушениями или<br/>по неверным<br/>методикам.<br/>Пропущено не<br/>более 50% занятий<br/>по теме. 3 балла.<br/>Задания<br/>выполнены с<br/>нарушениями или<br/>по неверным<br/>методикам.<br/>Пропущено не<br/>более 30%<br/>занятий. 4 балла.<br/>Задания<br/>выполнены верно.<br/>Пропущено не<br/>более 10%<br/>занятий. 5 баллов.<br/>Все задания<br/>выполнены по<br/>верной методике,<br/>ошибки<br/>отсутствуют.</p> | дифференцированный<br>зачет |

|   |   |                          |                           |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |
|---|---|--------------------------|---------------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|   |   |                          |                           |   |   | Пропусков нет.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                          |
| 3 | 6 | Промежуточная аттестация | Защита отчета по практике | - | 5 | <p>5 баллов.</p> <p>Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации). Работа целостна, использован творческий подход. 4 балла</p> <p>Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации). В основном, работа ясная и целостная. 3 балла</p> | дифференцированный зачет |

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | <p>Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Оформление отчета - на низком или среднем уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации). Работа выполняется исключительно на уровне исполнителя без минимального творческого подхода. 2 балла.</p> <p>Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы или работа не закончена. Обучающийся не может выполнить задания руководителя даже после подсказок и объяснения деталей или отказывается выполнять задания. 1 балл.</p> <p>Работа фрагментарна и бессвязна или структура отчёта существенно отличается от требований, или практика не пройдена, или</p> |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  |  | пройдена не в соответствии с приказом ректора о направлении на практику. 0 баллов<br>Обнаружен плагиат (использование чужого отчёта, дословное использование чужих материалов без ссылки) или отчет не представлен. |  |
|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; отзывы руководителей практики от организации и кафедры; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответы на заданные вопросы членов комиссии. На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 %  
 Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 %  
 Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 %  
 Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %.

## 7.3. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                                                                                              | № КМ |   |   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|
|             |                                                                                                                                                                                                  | 1    | 2 | 3 |
| ПК-5        | Знает: Теоретические основы проведения технологических процессов производства продуктов питания                                                                                                  | +    |   | + |
| ПК-5        | Умеет: Осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства                                                                                                         | +    |   | + |
| ПК-5        | Имеет практический опыт: Разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | +    |   | + |
| ПК-6        | Знает: Программно-методическую документацию и основы разработки технологии производства продуктов питания                                                                                        |      | + | + |
| ПК-6        | Умеет: Управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья с применением методов                                                           |      | + | + |

|      |                                                                                                      |  |   |   |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|
|      | математического моделирования                                                                        |  |   |   |
| ПК-6 | Имеет практический опыт: Производства новых и инновационных продуктов питания из растительного сырья |  | + | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 12, Психология. Социология. Педагогика науч.-теорет. журн.: 18+ Санкт-Петербург. ун-т журнал. - СПб., 2010-
2. Нартова-Бочавер, С. К. Введение в психологию развития [Текст] учеб. пособие для вузов по специальностям 050703 (030900) "Дошк. педагогика и психология", 050707 (031100) "Педагогика и методика дошк. образования" С. К. Нартова-Бочавер, А. В. Потапова ; Рос. акад. образования, Моск. психол.-социал. ин-т. - 2-е изд., испр. - М.: Флинта : Московский психолого-социальный институт, 2008. - 214,[1] с.
3. Никитина, Н. Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика Учеб. пособие для вузов по специальностям ОПД.Ф.02 - "Педагогика" Н. Н. Никитина, Н. В. Кислинская. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2006. - 222, [1] с.
4. Попков, В. А. Дидактика высшей школы Учеб. пособие для вузов по специальности 033400 "Педагогика" В. А. Попков, А. В. Коржуев. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Academia, 2004. - 188, [2] с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Содержание, формы и методы обучения в высшей школе Аналит. обзоры по основным направлениям развития высш. образования Научно-исследовательский институт высшей школы (НИИВШ) обзорная информация. - М., 1987-1995. - 1 вып. в 2 мес. 1994-1995

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

### Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы                                           | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Методические пособия для самостоятельной работы студента | Учебно-методические материалы кафедры    | Производственная (педагогическая) практика по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Методические указания<br><a href="https://www.susu.ru/ru/university/departments/educational/medical-school/departments/pishchevye-i-biotechnologii">https://www.susu.ru/ru/university/departments/educational/medical-school/departments/pishchevye-i-biotechnologii</a> |

|   |                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Коржуев, А. В. Научное исследование по педагогике: теория, методология, практика : учебное пособие / А. В. Коржуев, В. А. Попков. — Москва : Академический Проект, 2020. — 287 с. — ISBN 978-5-8291-2736-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/132378">https://e.lanbook.com/book/132378</a> (дата обращения: 19.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)

## 10. Материально-техническое обеспечение практики

| Место прохождения практики            | Адрес места прохождения       | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики |
|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ | 454080, Челябинск, Ленина, 85 | Материально-техническое обеспечение кафедры                                                                                                 |