

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции



УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана аграрно-технологического

А.В. Димогло

2024 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.04(П) Педагогическая практика

Направление подготовки: **2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль подготовки «**Технология и организация централизованного
производства кулинарной продукции и кондитерских изделий**»

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Форма обучения:

заочная(ускоренное обучение на базе СПО)

Год набора 2022

Тирасполь, 2024

Программа производственной Педагогической практики разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ и основной профессиональной образовательной программы по профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Составитель программы практики:

преподаватель

Вишневская

О.Н. Вишневская

Программа практики утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 30 » 08 2024 г. протокол № 1

Зав. выпускающей кафедрой

« 30 » 08 2024 г. Пазяева Т.В. Пазяева

1. Цели и задачи практики

Цели практики - закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта профессиональной деятельности.

Задачи практики, соотнесенные с видами и задачами профессиональной деятельности:

- закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения, полученных обучающимися в процессе изучения профессиональных дисциплин;
- накопление опыта практической работы подготовки и проведения учебных занятий по направлению подготовки;
- овладение методикой анализа учебных занятий.

2. Место педагогической практики в структуре ОПОП ВО

Б2.В.04(П) Педагогическая практика в учебном плане находится в части цикла, формируемой участниками образовательных отношений Б2 «Практики», входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ и является составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для успешного прохождения практики необходимы знания и умения полученные при изучении следующих дисциплин:

1 курс Б1.В.01. Социология;

2 курс Б1.В.08. Педагогика и психология

3. Вид, тип и формы проведения практики

Вид практики - производственная, Тип - педагогическая. Форма проведения - компактная.

Способ проведения практики — стационарная.

4. Место и время проведения практики

В соответствии с графиком учебного процесса педагогическая практика для обучающихся заочного отделения ускоренного обучения на базе СПО) проводится на 3 курсе в 6 семестре в течение 8 дней. Общая трудоемкость практики - 2 зачетные единицы (72 часа).

Место проведения Педагогической практики - кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики и индикаторы их достижения

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены		
Обязательные общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены		
	ПК-5 Способен осуществлять отбор и дополнительное	ИД-1 ПК-5 Осуществляет деятельность, соответствующую дополнительному обучению персонала
		ИД- 2 ПК-5 Готовит информационные материалы о

	обучение персонала	возможностях и содержании дополнительной образовательной программы и представляет их при проведении мероприятий по привлечению обучающихся.
Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения. Не предусмотрены		

В результате освоения педагогической практики обучающийся должен:

знать:

педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида;

- информационные материалы о возможностях и содержании дополнительной образовательной программы;

- методы педагогического мастерства;

уметь:

- передавать профессиональные знания в области технологии продуктов питания,

объяснять актуальные проблемы и тенденции ее развития, современные технологии в производстве кулинарной продукции;

- осуществлять деятельность, соответствующую дополнительному обучению персонала;

- разрабатывать дополнительные образовательные программы;

- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт для проведения мероприятий по обучению работников;

владеть:

- современными образовательными технологиями профессионального образования (профессионального обучения) в области производства продуктов питания.

6. Структура и содержание педагогической практики

Общая трудоемкость практики составляет две зачетных единицы, или 1 1/3 недели, или 72 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся (по семестрам)	Трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
			Контакт. раб.	Самос. раб.	
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности. Консультация с руководителем практики	-	1	Консультация, опрос
2	Основной этап	Изучение и анализ документов, регламентирующих образовательный процесс, рабочих программы и фондов	-	55	Анализ изученного документа.

4	Педагогика высшей школы. Учебно-ме- тодическое пособие	Сост. Мешков Н.И., Садовнико ва Н.Е	2010.	-	+	https://studfile.net/preview/1697882/page:8/
5	Педагогика высшей школы: история, Р. проблематика, принципы : учебное пособие для обучаю- щихся в магистратуре– М. : Берлин : Директ- Медиа, – 618 с.	Мандель, Б.	2017.	-	+	https://lab314.brsu.by/lmp-lite/kmp2/%D0%A1%D0%9F%D0%A2-2020/Mandel_Pedagoga-vysshey-shkoly.569935.pdf
Итого по практике: - % печатных изданий; 100 % электронных						

9.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Microsoft Power Point (презентации лекционного материала и лабораторно-практических занятий).

Google <http://www.google.com>

ilindex <http://www.yandex.ru>

Rambler <http://www.rambler.ru>

9.3. Методические указания и материалы по прохождению практики

Методические указания и материалы представлены раздаточным материалом и находятся в разработке.

10. Материально-техническое обеспечение практики

Во время прохождения педагогической практики обучающиеся могут использовать для анализа ОПОП, учебные планы и рабочие программы дисциплин, разработанные на кафедре, современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующих кабинетах 23, 24 и на выпускающей кафедре ТП и ПСХП АТФ.