

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.12.2022 19:36:36
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«Педагогическая практика»

1. Цель и задачи практики

Цель практики:

— сформировать у обучающихся теоретическое и практическое освоение педагогической и учебно-методической работы, овладение педагогическими навыками проведения отдельных видов учебных занятий по профилирующим дисциплинам, приобретение опыта педагогической работы в условиях высшего учебного заведения.

Задачи практики:

- развитие у обучающихся профессиональных качеств личности будущего преподавателя, отвечающих современным требованиям российского гражданского общества;
- выбор и обоснование методов и средств для решения задач в педагогической деятельности, анализ и изучение передового педагогического опыта;
- развитие интереса и творческого подхода к организации педагогической деятельности;
- формирование у обучающихся знаний и навыков подготовки учебно-методических материалов;
- приобретение обучающимися основ психологии и педагогики, умений и навыков, необходимых для успешного осуществления учебно-воспитательной работы;
- совершенствование интеллектуальных способностей и коммуникативных умений в процессе педагогической деятельности;
- формирование навыков самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры.

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика входит в Блок 2 Практики, Б2.О.03.04 (П) Педагогическая практика базовой части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения (уровень магистратуры).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, ОПК-6

4. Содержание (основные разделы / темы) практики

Раздел 1. Организационный этап

Инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета и дневника по практике. Распределение тем самостоятельной работы.

Раздел 2. Основной этап

Прохождение практики.

Раздел 3. Отчетный этап

Обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике