



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных
производств

О.В. Табакаева

«21» января 2021 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук и
технологий

Ю.В. Приходько

«21» января 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (педагогической)**

Направление подготовки *19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии*
Профиль *«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных
производств»*

Форма подготовки (очная)

курс 2 семестр 3

общая трудоемкость 216 час. /6 з.е.
зачет с оценкой 3 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 № 884

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 1 от «21» января 2021 г.

Директор департамента пищевых наук и технологий Приходько Ю.В.
Составитель: доктор технических наук, профессор Табакаева О.В.

Оборотная сторона титульного листа

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (И.О. Фамилия)

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Рабочая программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) разработана в соответствии с требованиями:

Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. №885/390;

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 № 884;

Положения о практической подготовке аспирантов, обучающихся по программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ДВФУ, утвержденного приказом от 15.12.2020 № 12-50-131.

2. ЦЕЛЬ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) является формирование умений, связанных с педагогической деятельностью, в том числе функций проектирования, конструирования и организации учебного процесса. Виды деятельности аспиранта в процессе прохождения практики предполагают формирование и развитие стратегического мышления, видения ситуации, умения руководить группой людей.

3. ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) являются:

- сформировать представления о содержании и планирования учебного процесса;
- совершенствовать аналитическую и рефлексивную деятельность начинающих преподавателей;
- сформировать умение проведения учебных занятий по программе обучения студентов;
- разработка учебно-методических материалов.

4. МЕСТО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) относится к блоку 2 «Практики».

Практическая подготовка логически и содержательно связана с изучением следующих дисциплин учебного плана направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии профиля «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»: «Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов», «Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья», «Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов».

Для успешного прохождения практической подготовки у аспирантов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;

- способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития;
- способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;
- способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов.

5. ВИДЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Вид практической подготовки – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая).

Способ проведения – стационарная / выездная (по выбору обучающегося).

Местом проведения практической подготовки является структурное подразделение ДВФУ Департамент пищевых наук и технологий.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) аспирантов очной формы обучения проводится в 3 семестре.

Практическая подготовка для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (при наличии) проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест практической подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть учтены рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости организацией-партнером или структурным подразделением ДВФУ, принимающими на практическую подготовку обучающихся, относящихся к категории инвалидов, для прохождения практической подготовки создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Результатом прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) является формирование следующих профессиональных компетенций:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
УК-6 Способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Знает	содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда
	Умеет	формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей
	Владеет	способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития
ОПК-5 Способность и готовность к	Знает	современные тенденции в образовательных технологиях, методах и средствах обучения для

использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения		достижения планируемых результатов обучения
	Умеет	использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Владеет	принципами выбора и адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения
ОПК-6 Способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Знает	современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Умеет	использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Владеет	принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
ОПК-7 Готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	Знает	современные тенденции в преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования
	Умеет	осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания
	Владеет	технологией проектирования образовательного процесса на уровне высшего образования
ПК-3 Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки

обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции		формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
ПК-6 Способность к осуществлению преподавательской деятельности по реализации профессиональных образовательных программ в области технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Знает	современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Умеет	использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Владеет	принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов

7. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Прохождение практической подготовки включает в себя три этапа:

1. Подготовительный этап, на котором аспирант проходит инструктаж по технике безопасности; знакомится с целью и задачами практической подготовки; нормативными документами, регламентирующими ее проведение; составляет индивидуальный план прохождения практической подготовки, в котором определяются объем и последовательность действий, составляющих содержание практической подготовки в соответствии с разделами, представленными в таблице:

№ п/п	Раздел практики	Часы
1	Изучение нормативно-правовой базы образовательной деятельности: Закона об образовании в Российской Федерации, ФГОС, иных нормативных актов	12
2	Изучение структуры и содержания материалов основной образовательной программы по направлению подготовки бакалавров или магистров, соответствующей предметной области исследований аспиранта	6
3	Изучение материально-технического оснащения учебного процесса, в том числе технических средств обучения на соответствие требованиям, обозначенным в УМКД (по одной выбранной в ООП дисциплине, соответствующей предметной области исследования аспиранта)	4
4	Изучение опыта проведения учебных занятий, посещение и анализ лекционных, семинарских и практических занятий научного руководителя и других ведущих преподавателей кафедры	30
5	Изучение современных образовательных технологий и методов обучения, в том числе организации научно-методической, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся в рамках учебного процесса, в т.ч. изучение платформы Blackboard	16
6	Разработка (участие в разработке) учебно-методических материалов (2-3 лекций и 2-3 практических/семинарских занятий) для проведения отдельных видов учебных занятий по выбранным учебным дисциплинам (модулям), в т.ч. на платформе Blackboard	20
7	Изучение структуры и содержания рабочих программ и учебно-методических комплексов учебных дисциплин (модулей), участие в соответствии с индивидуальным заданием в разработке/актуализации программ и комплексов	16
8	Разработка контрольно-оценочных средств по выбранным темам учебной дисциплины, участие в разработке учебных пособий, методических и учебно-методических материалов по отдельным темам дисциплин, в т.ч. на платформе Blackboard	27
9	Участие в проектировании учебных планов и других элементов образовательной программы	10
10	Проведение аудиторных занятий (лекционных, семинарских и практических), в том числе с использованием интерактивных, имитационных, информационных образовательных технологий	25
11	Использование в учебном процессе технических и/или программных средств обучения, выбор необходимых ТС для проведения занятий по выбранным темам	4

№ п/п	Раздел практики	Часы
12	Составление заданий по организации самостоятельной работы обучающихся по выбранным темам, в том числе с использованием технических средств обучения	14
13	Контроль и оценка процесса и результатов освоения обучающимися учебных дисциплин (модулей) с помощью фонда оценочных средств, в т.ч. на платформе Blackboard	8
14	Участие в подготовке и проведении научных конференций, конкурсов проектных и исследовательских работ	14
15	Подготовка и проведение воспитательных мероприятий с обучающимися	10
	ИТОГО	216

Примечание: Возможна корректировка трудоемкости разделов практической подготовки (в часах). Наименование разделов практической подготовки и количество часов, отведенное на их выполнение, могут меняться. При этом суммарная трудоемкость практической подготовки должна быть 216 ч.

Индивидуальное задание аспиранта при прохождении практической подготовки определяется руководителем практической подготовки с учетом интересов и возможностей департамента, на котором обучается аспирант, а также научных интересов аспиранта (практика предусматривает проведение занятий по предметам и дисциплинам, соответствующим области научных исследований аспиранта) и утверждается директором департамента.

2. Основной этап, на котором аспирант выполняет действия, определенные индивидуальным планом прохождения практической подготовки.

3. Завершающий этап, аспирант готовит отчет, включающий описание проделанной аспирантом работы, с необходимыми приложениями, и защищает его.

8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

Форма контроля по итогам практической подготовки: зачет с оценкой.

Результаты прохождения практической подготовки определяются путем проведения аттестации с выставлением отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Коды, наименование и этапы формирования компетенций		Оценочные средства		
				текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	№ 2,3	ОПК-6 Способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Знает: современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование (УО-1), вопросы к зачету	
			Умеет: использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов			Творческое задание (ПР-13)
			Владет: принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных			Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)

			и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов		
2	№ 9,11	ОПК-5 Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Знает: современные тенденции в образовательных технологиях, методах и средствах обучения для достижения планируемых результатов обучения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
			Умеет: использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
3	№ 10,12,13	ОПК-7 Готовность к преподавательской деятельности по основным	Знает: современные тенденции в преподавательской деятельности по основным образовательным	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету

		образовательным программам высшего образования	программам высшего образования		
			Умеет: осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: технологией проектирования образовательного процесса на уровне высшего образования	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
4	№ 14	ПК-3 Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
			Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их	Творческое задание (ПР-13)	

			холодильной обработки и хранения		
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
5	№ 4,5,6	ПК-6 Способность к осуществлению преподавательской деятельности по реализации профессиональных образовательных программ в области технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Знает: современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
			Умеет: использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	

			основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов		
6	№ 15	УК-6 Способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Знает: содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
			Умеет: формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	

			более высокого уровня их развития		
--	--	--	--------------------------------------	--	--

Фонд оценочных средств по практической подготовке представлен в Приложении 1.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) начинается с получения индивидуального задания от руководителя практической подготовки от вуза, в котором отражена структура отчета по научно-исследовательской практической подготовка.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практической подготовки до начала практической подготовки. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий и новых тенденций в области производства.

Первый этап

Перед началом практической подготовки аспирант получает от руководителя практической подготовки индивидуальное задание на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая), содержащее перечень видов работ и требований к их выполнению, а также перечень видов отчетных материалов и требования к их оформлению (Приложение 2).

На основании индивидуального задания аспирантом составляется индивидуальный план прохождения практической подготовки,

утверждаемый руководителем практической подготовки (Приложение 3). В индивидуальном плане определяются объем и последовательность действий, составляющих содержание (разделы) практической подготовки.

Второй этап

Прохождение студентом практической подготовки, выполнение заданий, установленных индивидуальным планом аспиранта, составление дневника, подбор данных, документации и литературы для составления отчета.

Организационные, учебно-методические, творческие результаты педагогической практической подготовки аспиранта в соответствии с утверждённым индивидуальным планом прохождения практической подготовки могут быть размещены на платформе Blackboard ДВФУ.

Типовые письменные задания

1. Конспекты анализа занятий преподавателей:

Практикант в течение педагогической практической подготовки должен посетить не менее 2 занятий других преподавателей, а также других практикантов. Целью этой работы является изучение и обобщение опыта преподавания, составление «методической копилки» методов, приемов обучения, способов организации учебной деятельности аспирантов.

Анализ открытых занятий проводится по аспекту, выбранному из следующего списка:

– организация деятельности обучающихся: постановка задач и доведение их до обучающихся, уровень рабочей обстановки, темп и эмоциональность занятия, применение методов обучения в соответствии с поставленными задачами, содержанием и возможностями обучающихся;

– педагогическое общение: стиль управления коллективом, эмоциональный настрой преподавателя и группы, психологическая обстановка, дисциплина и приемы её поддержания, речевая культура преподавателя;

- воспитательная направленность занятия: формирование научного мировоззрения, развитие нравственных, этических качеств обучающихся, развитие гуманистических начал личности, развитие умений диалога, общения, взаимопонимания, формирование мотивов учения, долга и ответственности в учении;
- использование преподавателем различных приемов обучения;
- организация обратной связи: использование разнообразных приемов текущего контроля и коррекции усвоения учебного материала, взаимообучение;
- реализация в процессе проведения занятия основных дидактических принципов: сознательности и активности, связи теории с практикой, научностью, систематичности и последовательности, прочности, наглядности, воспитывающего обучения, личностного подхода;
- выполнение преподавателем профессиональных функций: информационной, конструктивной, коммуникативной, организаторской и др.);
- проявление психологических особенностей преподавателя и обучающихся: внимания, памяти, воли, эмоций, воображения и др., умение воспринимать психические состояния обучающихся;
- активизация учебной деятельности обучающихся: приемы активизации мышления, новизна, проблемность, связь учебного материала с реальной практикой, уровни активности и самостоятельности обучающихся;
- развитие у обучающихся умений учиться: работа с литературой, справочниками, развитие умений выделять главное, обобщать, систематизировать, анализировать и синтезировать знание;
- личность преподавателя на занятии: уровень знаний, умений и навыков преподавателя, проявление педагогических способностей, черт характера, профессионально-значимых качеств.

Схема анализа занятия

Курс (группа) _____

Направление подготовки _____

Дисциплина _____

Дата, время _____

Преподаватель _____

Тема _____

Выбранный аспект наблюдения: _____

Таблица наблюдения и анализа:

Структура занятия	Краткое описание хода занятия	Проявления наблюдаемых аспектов	Предложения по совершенствованию/ дополнению аспекта

Вывод по занятию _____

2. Проведение занятий (лекции, семинары, практические и лабораторные занятия):

Во время педагогической практической подготовки аспиранту рекомендовано провести не менее 3 учебных занятий разных форм. К отчету по педагогической практической подготовки прилагаются краткие конспекты проведенных занятий по примерной схеме:

Схема плана-конспекта занятия.

Курс _____

Направление подготовки _____

Дисциплина _____

Дата, время _____

Тема _____

Цель занятия _____

Задачи занятия _____

Форма занятия _____

Ведущий метод обучения _____

Используемое оборудование _____

План и краткое содержание занятия:

I. Организационная часть.

Приветствие, проверка присутствующих, анализ готовности аудитории и группы к занятию (наличие необходимого оборудования, наглядных средств, технического и компьютерного оборудования и т.п.)

II. Основная часть (этапы могут меняться местами, некоторые могут отсутствовать – в зависимости от задач занятия)

2.1. Подготовительный этап – описание действий педагога, обучающихся и содержания этапа

2.2. Теоретический этап – описание действий педагога, обучающихся и содержания этапа

2.3. Практический этап – описание действий педагога, обучающихся и содержания этапа

2.4. Контролирующий этап – описание действий педагога, обучающихся и содержания этапа

Заключительная часть.

Подведение итогов, обобщение материала.

3. Написание методических материалов:

Аспирант, проходящий практическую подготовку, может выбрать одно из перечисленных методических заданий:

– актуализация/разработка рабочей программы (фрагмента рабочей программы) по дисциплине;

– разработка фонда оценочных средств (полностью или фрагмента) по учебной дисциплине;

– разработка методического пособия (полностью или раздела).

Разработанные методические материалы прилагаются к отчету по практической подготовки в распечатанном виде.

4. Прохождение курса «e-learning: Изучение Blackboard для преподавателей» на платформе Blackboard ДВФУ (Разноуровневые задачи и задания)

Курс «e-learning: Изучение Blackboard для преподавателей» представляет собой демонстрационный курс, описывающий основные возможности системы Blackboard Learn в области электронной поддержки обучения.

Настоящий курс разработан специалистами компании VP Group и предназначен для профессорско-преподавательского и инженерно-технического состава высших учебных заведений, в которых внедрена платформа Blackboard Learn.

Цель курса: дать пользователям навыки работы с Системой Blackboard Learn (далее – Система).

Задачи курса:

- познакомить учащегося с основными принципами организации интерфейса Системы и ее функциональными элементами;
- показать принципы организации процесса формирования нового курса в Системе и поиска старых курсов;
- привить принципы размещения и использования вспомогательных материалов, необходимых для формирования курса;
- отработать полученные навыки на практических примерах и задачах;
- проверить качество усвоения материала курса с помощью тестовых заданий.

Процедуры и шкалы оценивания результатов прохождения практической подготовки, представлены в Фонде оценочных средств данной Рабочей программы (Приложение 1).

Третий этап

Отчет включает краткую характеристику места практической подготовки (организации, структурного подразделения ДВФУ), цели и задачи практической подготовки, описание деятельности, выполняемой в

процессе прохождения практической подготовки, достигнутые результаты, анализ возникших проблем и варианты их устранения, собственную оценку уровня своей профессиональной подготовки по итогам практической подготовки. Титульный лист отчета представлен в Приложении 4.

Требования к содержанию отчета

1. Введение

Во введении определены цель и задачи прохождения практической подготовки в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы с учетом компетентностного подхода. Далее дается краткая характеристика основной части отчета.

2. Определения, обозначения, сокращения

Данный раздел не является обязательным и может быть опущен при написании отчета. Вначале приводятся основные определения, которые позволят лучше понимать текст без дополнительного обращения к справочникам и словарям. Затем перечисляются все обозначения, использованные в отчете. В конце приводится перечень сокращений, использованных автором для сокращения текста.

3. Название разделов

Ниже приведена рекомендованная структура разделов, количество и содержание которых может варьироваться в зависимости от целей и задач практики, а также от рекомендаций руководителя практической подготовки от ДВФУ.

I. Краткое описание подразделения ДВФУ (профильной организации), в котором проводилась практической подготовки. Особое внимание необходимо уделить деятельности подразделения, связанной с реализацией программы практической подготовки.

II. Наименование видов деятельности, реализованных в соответствии с индивидуальным планом прохождения практической подготовки, и их описание.

III. Практические результаты, полученные аспирантом в процессе выполнения индивидуального задания.

4. Заключение

В заключении кратко дается конкретная характеристика выполненных работ и результатов, полученных при их выполнении, а также анализ возникших проблем и варианты их устранения и собственная оценка уровня своей профессиональной подготовки по итогам практической подготовки.

5. Список литературы

Данный раздел является обязательным при написании отчета по практической подготовке и должен содержать не менее 10 источников литературы, использованной при прохождении практической подготовки.

6. Приложение

В приложение к отчету по практической подготовке в обязательном порядке включается: индивидуальное задание аспиранта, индивидуальный план прохождения практической подготовки, направление на практическую подготовку (в случае прохождения в организации-партнере).

Также возможно включение дополнительных материалов, которые позволят лучше понять результаты прохождения практической подготовки (перечень использованного оборудования и их технические характеристики, перечень разработанных рабочих программ учебных дисциплин и их характеристики, тексты разработанных контрольно-измерительных материалов и т.п.).

Требования к оформлению отчета

1. Общие требования

- формат листа А4,
- объем не менее 15 страниц,
- размер полей: слева 25 – 30 мм, сверху и снизу – 20 мм, справа 10 мм.
- тип шрифта Times New Roman, размер шрифта 14 пунктов.

В отчете о практической подготовки материал необходимо распределить по отдельным разделам. Разделы могут содержать подразделы, которые должны быть отражены в содержании отчета. Предложения и выводы должны быть четко сформулированы.

2. Графический материал

Весь графический материал должен быть представлен таблицами и рисунками (диаграммами, схемами, блок-схемами и пр.), которые должны иметь соответствующий номер и название. Рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета или раздела.

В последнем случае номер рисунка будет составным: номер раздела и через точку – порядковый номер рисунка в нем. Таблицы в отчете готовятся в сгруппированном виде, нумерация таблиц – сквозная. В тексте должны быть ссылки на имеющиеся таблицы, рисунки и другой графический материал.

3. Список литературы

Ссылки на литературные источники в тексте отчета делаются в квадратных скобках с указанием номера источника из раздела «Список литературы». Если ссылка сделана на книгу, монографию, содержащую большое количество страниц, то после номера источника указывается номер страницы.

Раздел «Список литературы» оформляется следующим образом:

Пример описания нормативно-законодательных документов:

Конституция Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2009. – 64 с.

Пример описания книги или монографии:

Бордовская, Н.В. Современные образовательные технологии: учебное пособие / Н.В. Бордовская. – М.: КноРус, 2010. – 136 с.

Пример описания книги, изданной авторским коллективом:

Вульф, Б.З. Педагогика: учебное пособие для вузов / Б.З. Вульф, В.Д. Иванов, А.Ф. Меняев. – М.: Юрайт, 2011. – 502 с.

Пример ссылки на методическое пособие:

Ивашко, М.И. Организация учебной деятельности студентов: учебно-методическое пособие / М.И. Ивашко, С.В. Никитин. – М.: Изд-во Российской академии правосудия, 2011. – 312 с.

Пример описания статьи из журнала:

Ветров, А. В. Особенности национального счетоводства / А. В. Ветров // Вопросы экономики. – 2012. – № 8. – С. 3–5.

Пример ссылки на зарубежную литературу:

Economic interdependence and international conflict / ed. by E. D. Mansfield, V. M. Pollins. Michigan: The University of Michigan Press, 2011. – 358 p.

Пример описания публикации в Интернете:

Шабанова, К.Р. Роль иностранных инвестиций в социально-экономическом развитии Дальнего Востока России [Электронный ресурс] / К.Р. Шабанова // Управление экономическими системами. – 2015. – № (73) УЭКС. – Режим доступа: <http://uecs.ru>

Отчет сдается сброшюрованным в твердой обложке.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

9. Шарипов, Ф. В. Педагогика и психология высшей школы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ф. В. Шарипов. – М. : Логос, 2012. – 448 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469411>

10. Креативная педагогика. Методология, теория, практика. М. : Бином. Лаборатория знаний, 2012. – 162 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4429

11. Войтович, И.К. Дидактические аспекты электронного обучения учебное пособие для вузов / И.К. Войтович. – Ижевск : Удмуртский

университет, 2011. – 126 с. - Режим доступа:
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425743&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения: справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://www.biotechnolog.ru/>

6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

№ п/п	Место расположения компьютерной техники, на которой установлено программное обеспечение, количество рабочих мест	Перечень программного обеспечения
1.	Компьютерный класс: 690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, Корпус М, ауд. М621 Количество рабочих мест – 17.	1. Microsoft Office - лицензия Standard Enrollment № 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18. 2. ESET NOD32 Secure Enterprise Контракт №ЭА-091-18 от 24.04.2018. 3. Сублицензионное соглашение Blackboard № 2906/1 от 29.06.2012.

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

№ п/п	Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы с указанием адреса	Перечень основного оборудования
1.	690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус М, ауд. М312. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью (посадочных мест – 25) Оборудование: Рефрактометр ИРФ-454 Б2 М; Планиметр Planix 5; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Плита кухонная Gorenje E52102 AW(для пригот.и термич.обработки пищ.продуктов) 2 шт.; Весы; Дистиллятор из нерж. стали (5 л/час, мощ. 4,5кВт); Мясорубка "Unit-ugr-452"; Посудомоечная кухонная машина Hansa ZIM416H; Миксер Moulinex HM 550 (для измельчения продуктов) 101-277950; Блендер BRAUN MX-2050; Штатив ПЭ-2710 лабор. для

		<p>бюреток.</p> <p>Мультимедийное оборудование:: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
--	--	--



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по практике по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
Направление подготовки *19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии*
Профиль *«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств*

Форма подготовки очная

Владивосток
2021

Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практической подготовки

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
УК-6 Способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Знает	содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда
	Умеет	формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей
	Владеет	способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития
ОПК-5 Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Знает	современные тенденции в образовательных технологиях, методах и средствах обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Умеет	использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Владеет	принципами выбора и адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения
ОПК-6 Способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и	Знает	современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Умеет	использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных

дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов		образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Владеет	принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
ОПК-7 Готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	Знает	современные тенденции в преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования
	Умеет	осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания
	Владеет	технологией проектирования образовательного процесса на уровне высшего образования
ПК-3 Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
ПК-6 Способность к осуществлению преподавательской деятельности по реализации профессиональных образовательных программ в области технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Знает	современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Умеет	использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Владеет	принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных

		профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
УК-6 Способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Знает	содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда
	Умеет	формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей
	Владеет	способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития

Контроль достижения цели практической подготовки

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Коды, наименование и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	№ 2,3	ОПК-6 Способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Знает: современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
		Умеет: использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных	Творческое задание (ПР-13)		

			и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов		
			Владеет: принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
2	№ 9,11	ОПК-5 Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Знает: современные тенденции в образовательных технологиях, методах и средствах обучения для достижения планируемых результатов обучения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
			Умеет: использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами	Разноуровневые задачи и	

			выбора и адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	задания (ПР-11)	
3	№№ 10,12,13	ОПК-7 Готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	Знает: современные тенденции в преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
			Умеет: осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: технологией проектирования образовательного процесса на уровне высшего образования	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
4	№ 14	ПК-3 Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету

		при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	хранения		
			Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
5	№ 4,5,6	ПК-6 Способность к осуществлению преподавательской деятельности по реализации профессиональных образовательных программ в области технологий	Знает: современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
			Умеет:		

		мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
6	№ 15	УК-6 Способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Знает: содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1), вопросы к зачету
			Умеет: формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из	Творческое задание (ПР-13)	

			тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей		
			Владеет: способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ОПК-6 Способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	знает (пороговый уровень)	современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	сформированные представления о современных тенденциях в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов с учетом специфики направленности (профиля) подготовки	сформированные представления о современных тенденциях в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов с учетом специфики направления подготовки

	умеет (продви нутый)	использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	использование комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов с учетом специфики профиля подготовки	использование комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов с учетом направленности подготовки
	владеет (высокий)	принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	владеет принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов в рамках профиля подготовки	принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов в рамках направления подготовки
ОПК-5 Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и	знает (пороговый уровень)	современные тенденции в образовательных технологиях, методах и средствах	сформированные представления о современных тенденциях в образовательных технологиях, методах и	сформированные представления о современных тенденциях в образовательных технологиях, методах и средствах обучения для

средств обучения для достижения планируемых результатов обучения		обучения для достижения планируемых результатов обучения	средствах обучения для достижения планируемых результатов	достижения планируемых результатов
	умеет (продвинутый)	использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения	использование образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения с учетом специфики профиля подготовки	использование образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения с учетом направленности подготовки
	владеет (высокий)	принципами выбора и адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	владеет принципами выбора и методами адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения в рамках профиля подготовки	принципами выбора и методами адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения в рамках направления подготовки
ОПК-7 Готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	знает (пороговый уровень)	современные тенденции в преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	сформированные представления о современных тенденциях в преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования с учетом специфики направленности (профиля) подготовки	сформированные представления о современных тенденциях в преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования с учетом специфики направления подготовки
	умеет	осуществлять	отбор и	отбор и использование

	(продви нутый)	отбор и использовать оптимальные методы преподавания	использование методов с учетом специфики направленности (профиля) подготовки	методов преподавания с учетом специфики направления подготовки
	владеет (высоки й)	технологией проектирован ия образователь ного процесса на уровне высшего образования	проектирует образовательный процесс в рамках модуля	проектирует образовательный процесс в рамках учебного плана
ПК-3 Владение методами биотрансформа ции мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленн ой его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	знает (порогов ый уровень)	закономернос ти формировани я заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	сформированные представления об основных тенденциях формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения, применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов с учетом специфики профиля	Расширенные представления об основных тенденциях формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения, применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов с учетом специфики направления
	умеет (продви нутый)	использовать в научной деятельности научные представлени я и практические навыки формировани я заданных качественных	обобщение и использование научных основ и практических навыков формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных	обобщение и использование научных основ и практических навыков формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения, применительно к процессам и

		показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	продуктов, их холодильной обработки и хранения молекулярной биологии, генной инженерии, прикладной биотехнологии и химии с учетом специфики профиля подготовки	технологиям пищевых продуктов с учетом направленности подготовки
	владеет (высокий)	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	владеет приемами разработки и адаптации методов формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения с учетом специфики профиля подготовки	владеет приемами разработки и адаптации методов формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения с учетом специфики направления подготовки
ПК-6 Способность к осуществлению преподавательской деятельности по реализации профессиональных образовательных программ в области технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	знает (пороговый уровень)	современные тенденции в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	сформированные представления о современных тенденциях в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов с учетом специфики направленности	сформированные представления о современных тенденциях в разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов с учетом специфики направления подготовки

			(профиля) подготовки	
	умеет (продви нутый)	использовать комплексное методическое обеспечение основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	использование комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов с учетом специфики профиля подготовки	использование комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов с учетом направленности подготовки
	владеет (высокий)	принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	владеет принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов в рамках профиля подготовки	принципами выбора и методами адаптации комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов в рамках направления подготовки
УК-6 Способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	знает (пороговый уровень)	содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы	Демонстрирует знания сущности процесса целеполагания, отдельных особенностей процесса и способов его реализации, характеристик профессионального	Раскрывает полное содержание процесса целеполагания, всех его особенностей, аргументированно обосновывает критерии выбора способов профессиональной и личностной целереализации при решении

		реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда	о развития личности, но не выделяет критерии выбора способов целереализации при решении профессиональных задач.	профессиональных задач.
	умеет (продвинутой)	формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей	Формулирует цели личного и профессионального развития, исходя из тенденций развития сферы профессиональной деятельности и индивидуально-личностных особенностей, но не полностью учитывает возможные этапы профессиональной социализации.	Готов и умеет формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей.
	владеет (высокой)	способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их	Владеет отдельными способами выявления и оценки индивидуально-личностных и профессионально-значимых качеств, необходимых для выполнения профессиональной деятельности, и выделяет конкретные пути самосовершенствования.	Владеет системой способов выявления и оценки индивидуально-личностных и профессионально-значимых качеств, необходимых для профессиональной самореализации, и определяет адекватные пути самосовершенствования.

		развития		
--	--	----------	--	--

**Методические рекомендации,
определяющие процедуры оценивания результатов прохождения
практической подготовки**

Промежуточная аттестация по педагогической практической подготовки (зачет с оценкой) проводится научным руководителем либо при индивидуальном собеседовании, либо в ходе проведения отчетной конференции аспирантов по итогам педагогической практической подготовки.

Для получения положительной оценки аспирант должен полностью выполнить все содержание работ, предусмотренное программой практической подготовки, своевременно оформить отчет и предусмотренную текущую и итоговую документацию.

Образцы оформления документов, входящих в отчет по научно-педагогической практической подготовки аспиранта:

- Титульный лист отчета.
- Отзыв руководителя практической подготовки должен раскрывать содержание выполненной аспирантом работы, анализ ее качества, вывод об уровне теоретической и практической подготовленности аспиранта к профессионально-педагогической деятельности.

Практическая подготовка оценивается руководителем на основе отчета, составляемого аспирантом, который включает описание всей проделанной работы. Итоговая оценка характеризует следующие результаты:

- понимание целей и задач, стоящих перед современной высшей школой;
- общую подготовку к педагогической деятельности: знание нормативных документов по организации учебно-воспитательного процесса в вузе, владение преподаваемым предметом, культуру речи, умение планировать рабочее время, владение аудиторией и т. д.;

– оценку преподавательской деятельности аспиранта: качество подготовленных методических материалов для проведения занятий, доступность формы изложения, уровень педагогической коммуникации, владение активными методами обучения.

Оценка по педагогической практической подготовки заносится в экзаменационную ведомость и приравнивается к оценкам по теоретическому обучению.

Аспиранты, не выполнившие программу практической подготовки по уважительной причине в установленные сроки, направляются на распределенную практическую подготовку в индивидуальном порядке по согласованию с департаментом.

Аспиранты, не выполнившие программу практической подготовки по неуважительным причинам, или получившие неудовлетворительную оценку, не допускаются к итоговой аттестации по образовательной программе как имеющие академическую задолженность.

Оценочные средства для текущего контроля

1. Конспекты анализа занятий преподавателей (конспект, разноуровневые задачи и задания)

Шкала и критерии оценки задания

5 баллов	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению, объему и содержанию работы; выбран более чем один аспект, при этом аспекты подробно раскрыты; посещены и проанализированы занятия трех и более преподавателей; отсутствуют логические и/или смысловые ошибки в анализе
4 балла	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению, объему и содержанию работы; выбран более чем один аспект, при этом аспекты подробно раскрыты; посещены и проанализированы занятия как минимум двух преподавателей; присутствует не более одной логической или смысловой ошибки в анализе
3 балла	выставляется аспиранту, если незначительно нарушены формальные требования к оформлению, объему и содержанию работы; выбран один аспект, при этом аспект подробно раскрыт; посещены и проанализированы занятия одного преподавателя; присутствует не более трех логических или смысловых ошибок в анализе
2 балла	выставляется аспиранту, если не выполнены формальные требования

	к оформлению, объему и содержанию работы; выбранный(-ые) аспект(ы) раскрыт(ы) недостаточно подробно; присутствует более трех логических и/или смысловых ошибок в анализе
--	--

2. Проведение занятий (лекции, семинары, практические и лабораторные занятия) (разноуровневые задачи и задания, творческое задание)

Шкала и критерии оценки задания

5 баллов	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению плана-конспекта; наблюдается полное соответствие цели, содержания, задач и выбранных образовательных технологий; выполнено четкое планирование учебного занятия (выделены основные этапы и главные вопросы, рассматриваемые на занятии; рационально использовано время); соблюдены правила оптимальной организации работы с обучающимися и управления работой; использованы активные методы обучения; использованы разнообразные средства обучения; аспирант свободно владеет учебным материалом; отсутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе
4 балла	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению плана-конспекта; наблюдается принципиальное соответствие цели, содержания, задач и выбранных образовательных технологий; планирование учебного занятия выполнено (выделены основные этапы и главные вопросы, рассматриваемые на занятии; рационально использовано время); правила оптимальной организации работы с обучающимися и управления работой соблюдены не в полной мере; использованы активные методы обучения; использованы разнообразные средства обучения; аспирант в достаточной мере владеет учебным материалом; присутствуют незначительные логические ошибки в работе; отсутствуют смысловые ошибки в работе
3 балла	выставляется аспиранту, если незначительно нарушены формальные требования к оформлению плана-конспекта; наблюдается незначительное несоответствие цели, содержания, задач и выбранных образовательных технологий; планирование учебного занятия выполнено с ошибками; правила оптимальной организации работы с обучающимися и управления работой не соблюдены; не использованы активные методы обучения; не использованы разнообразные средства обучения; аспирант не в полной мере владеет учебным материалом; присутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе
2 балла	выставляется аспиранту, если не выполнены формальные требования к оформлению плана-конспекта; наблюдается значительное несоответствие цели, содержания, задач и выбранных образовательных технологий; планирование учебного занятия выполнено с ошибками; правила оптимальной организации работы с обучающимися и управления работой не соблюдены; не использованы активные методы обучения; не использованы разнообразные средства обучения; аспирант не владеет учебным материалом; присутствуют

	логические и/или смысловые ошибки в работе
--	--

3. Написание методических материалов (разноуровневые задачи и задания, творческое задание)

Шкала и критерии оценки задания

5 баллов	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению работы; представлен полный объем работы; выбранный пункт полностью раскрыт; представлено разнообразие выбранных подходов; присутствует четкость структуры методического материала; наблюдается полное соответствие с поставленными целью и задачами; аспирант свободно владеет учебным материалом; отсутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе
4 балла	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению работы; представлен полный объем работы; выбранный пункт полностью раскрыт; представлено разнообразие выбранных подходов; присутствуют незначительные погрешности в структуре методического материала; наблюдается принципиальное соответствие с поставленными целью и задачами; аспирант в достаточной мере владеет учебным материалом; присутствуют незначительные логические ошибки в работе; отсутствуют смысловые ошибки в работе
3 балла	выставляется аспиранту, если незначительно нарушены формальные требования к оформлению работы; представлен неполный объем работы; выбранный пункт раскрыт не полностью; присутствуют погрешности в структуре методического материала; наблюдается несоответствие с поставленными целью и задачами; аспирант не в полной мере владеет учебным материалом; присутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе
2 балла	выставляется аспиранту, если не выполнены формальные требования к оформлению работы; представлен неполный объем работы; выбранный пункт раскрыт не полностью; присутствуют значительные погрешности в структуре методического материала; наблюдается несоответствие с поставленными целью и задачами; аспирант не владеет учебным материалом; присутствуют значительные логические и/или смысловые ошибки в работе

4. Прохождение курса «e-learning: Изучение Blackboard для преподавателей» на платформе Blackboard ДВФУ (разноуровневые задачи и задания)

Оценка за данное задание ставится в соответствии с полученным результатом прохождения курса на платформе Blackboard ДВФУ.

Шкала и критерии оценки задания

5 баллов	выставляется аспиранту, если аспирантом пройден Тест уровня "Преподаватель" и получена оценка 80% и выше (160 и выше баллов из 200), либо Тест уровня "Старший преподаватель" и получена оценка от 70% и выше (140 баллов из 200)
4 балла	выставляется аспиранту, если аспирантом пройден Тест уровня "Преподаватель" и получена оценка от 70% до 80% (140-160 баллов из 200)
3 балла	выставляется аспиранту, если аспирантом пройден Тест уровня "Преподаватель" и получена оценка от 60% до 70% (120-140 баллов из 200)
2 балла	выставляется аспиранту, если аспирантом пройден Тест уровня "Преподаватель" и получена оценка ниже 60% (ниже 120 баллов из 200)

Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Конспекты анализа занятий преподавателей (*конспект, разноуровневые задачи и задания*)

Шкала и критерии оценки задания

5 баллов	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению, объему и содержанию работы; выбран более чем один аспект, при этом аспекты подробно раскрыты; посещены и проанализированы занятия трех и более преподавателей; отсутствуют логические и/или смысловые ошибки в анализе
4 балла	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению, объему и содержанию работы; выбран более чем один аспект, при этом аспекты подробно раскрыты; посещены и проанализированы занятия как минимум двух преподавателей; присутствует не более одной логической или смысловой ошибки в анализе
3 балла	выставляется аспиранту, если незначительно нарушены формальные требования к оформлению, объему и содержанию работы; выбран один аспект, при этом аспект подробно раскрыт; посещены и проанализированы занятия одного преподавателя; присутствует не более трех логических или смысловых ошибок в анализе
2 балла	выставляется аспиранту, если не выполнены формальные требования к оформлению, объему и содержанию работы; выбранный(-ые) аспект(ы) раскрыт(ы) недостаточно подробно; присутствует более трех логических и/или смысловых ошибок в анализе

2. Проведение занятий (*лекции, семинары, практические и лабораторные занятия*) (*разноуровневые задачи и задания, творческое задание*)

Шкала и критерии оценки задания

5 баллов	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению плана-конспекта; наблюдается полное соответствие цели, содержания, задач и выбранных образовательных технологий; выполнено четкое планирование учебного занятия (выделены основные этапы и главные вопросы, рассматриваемые на занятии; рационально использовано время); соблюдены правила оптимальной организации работы с обучающимися и управления работой; использованы активные методы обучения; использованы разнообразные средства обучения; аспирант свободно владеет учебным материалом; отсутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе
4 балла	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению плана-конспекта; наблюдается принципиальное соответствие цели, содержания, задач и выбранных образовательных технологий; планирование учебного занятия выполнено (выделены основные этапы и главные вопросы, рассматриваемые на занятии; рационально использовано время); правила оптимальной организации работы с обучающимися и управления работой соблюдены не в полной мере; использованы активные методы обучения; использованы разнообразные средства обучения; аспирант в достаточной мере владеет учебным материалом; присутствуют незначительные логические ошибки в работе; отсутствуют смысловые ошибки в работе
3 балла	выставляется аспиранту, если незначительно нарушены формальные требования к оформлению плана-конспекта; наблюдается незначительное несоответствие цели, содержания, задач и выбранных образовательных технологий; планирование учебного занятия выполнено с ошибками; правила оптимальной организации работы с обучающимися и управления работой не соблюдены; не использованы активные методы обучения; не использованы разнообразные средства обучения; аспирант не в полной мере владеет учебным материалом; присутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе
2 балла	выставляется аспиранту, если не выполнены формальные требования к оформлению плана-конспекта; наблюдается значительное несоответствие цели, содержания, задач и выбранных образовательных технологий; планирование учебного занятия выполнено с ошибками; правила оптимальной организации работы с обучающимися и управления работой не соблюдены; не использованы активные методы обучения; не использованы разнообразные средства обучения; аспирант не владеет учебным материалом; присутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе

3. Написание методических материалов (разноуровневые задачи и задания, творческое задание)

Шкала и критерии оценки задания

5 баллов	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные
----------	---

	требования к оформлению работы; представлен полный объем работы; выбранный пункт полностью раскрыт; представлено разнообразие выбранных подходов; присутствует четкость структуры методического материала; наблюдается полное соответствие с поставленными целью и задачами; аспирант свободно владеет учебным материалом; отсутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе
4 балла	выставляется аспиранту, если полностью выполнены формальные требования к оформлению работы; представлен полный объем работы; выбранный пункт полностью раскрыт; представлено разнообразие выбранных подходов; присутствуют незначительные погрешности в структуре методического материала; наблюдается принципиальное соответствие с поставленными целью и задачами; аспирант в достаточной мере владеет учебным материалом; присутствуют незначительные логические ошибки в работе; отсутствуют смысловые ошибки в работе
3 балла	выставляется аспиранту, если незначительно нарушены формальные требования к оформлению работы; представлен неполный объем работы; выбранный пункт раскрыт не полностью; присутствуют погрешности в структуре методического материала; наблюдается несоответствие с поставленными целью и задачами; аспирант не в полной мере владеет учебным материалом; присутствуют логические и/или смысловые ошибки в работе
2 балла	выставляется аспиранту, если не выполнены формальные требования к оформлению работы; представлен неполный объем работы; выбранный пункт раскрыт не полностью; присутствуют значительные погрешности в структуре методического материала; наблюдается несоответствие с поставленными целью и задачами; аспирант не владеет учебным материалом; присутствуют значительные логические и/или смысловые ошибки в работе

4. Прохождение курса «e-learning: Изучение Blackboard для преподавателей» на платформе Blackboard ДВФУ (разноуровневые задачи и задания)

Оценка за данное задание ставится в соответствии с полученным результатом прохождения курса на платформе Blackboard ДВФУ.

Шкала и критерии оценки задания

5 баллов	выставляется аспиранту, если аспирантом пройден Тест уровня "Преподаватель" и получена оценка 80% и выше (160 и выше баллов из 200), либо Тест уровня "Старший преподаватель" и получена оценка от 70% и выше (140 баллов из 200)
4 балла	выставляется аспиранту, если аспирантом пройден Тест уровня "Преподаватель" и получена оценка от 70% до 80% (140-160 баллов из 200)
3 балла	выставляется аспиранту, если аспирантом пройден Тест уровня

	"Преподаватель" и получена оценка от 60% до 70% (120-140 баллов из 200)
2 балла	выставляется аспиранту, если аспирантом пройден Тест уровня "Преподаватель" и получена оценка ниже 60% (ниже 120 баллов из 200)

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по практической подготовки проводится в формате зачета, который представляет собой защиту отчета и ответ на вопросы к зачету.

Допуском к защите отчета по практической подготовки является выполнение всех указанных выше заданий, и получение положительной оценки.

Для осуществления процедуры промежуточной аттестации по итогам практической подготовки для аспирантов, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии):

- создаются фонды оценочных средств, адаптированные для данной категории обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в программе практической подготовки результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в программе практической подготовки;

- форма проведения аттестации по итогам практической подготовки устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Требования к отчету

Требования к содержанию отчета

1. Введение

Во введении определены цель и задачи прохождения практической подготовки в соответствии с задачами профессиональной деятельности и

целями основной образовательной программы с учетом компетентностного подхода. Далее дается краткая характеристика основной части отчета.

2. Определения, обозначения, сокращения

Данный раздел не является обязательным и может быть опущен при написании отчета. Вначале приводятся основные определения, которые позволят лучше понимать текст без дополнительного обращения к справочникам и словарям. Затем перечисляются все обозначения, использованные в отчете. В конце приводится перечень сокращений, использованных автором для сокращения текста.

3. Название разделов

Ниже приведена рекомендованная структура разделов, количество и содержание которых может варьироваться в зависимости от целей и задач практической подготовки, а также от рекомендаций руководителя практической подготовки от ДВФУ.

I. Краткое описание подразделения ДВФУ (профильной организации), в котором проводилась практическая подготовка. Особое внимание необходимо уделить деятельности подразделения, связанной с реализацией программы практической подготовки.

II. Наименование видов деятельности, реализованных в соответствии с индивидуальным планом прохождения практической подготовки, и их описание.

III. Практические результаты, полученные аспирантом в процессе выполнения индивидуального задания.

4. Заключение

В заключении кратко дается конкретная характеристика выполненных работ и результатов, полученных при их выполнении, а также анализ возникших проблем и варианты их устранения и собственная оценка уровня своей профессиональной подготовки по итогам практической подготовки.

5. Список использованных источников

Данный раздел является обязательным при написании отчета по практической подготовки и должен содержать не менее 10 источников, использованной при прохождении практической подготовки.

6. Приложение

В приложение к отчету по практической подготовки в обязательном порядке включается: индивидуальное задание аспиранта, индивидуальный план прохождения практической подготовки, направление на практическую подготовку (в случае прохождения в организации-партнере).

Также возможно включение дополнительных материалов, которые позволят лучше понять результаты прохождения практической подготовки (перечень использованного оборудования и их технические характеристики, перечень разработанных рабочих программ учебных дисциплин и их характеристики, тексты разработанных контрольно-измерительных материалов и т.п.).

Требования к оформлению отчета

2. Общие требования

- формат листа А4,
- объем не менее 15 страниц,
- размер полей: слева 25 – 30 мм, сверху и снизу – 20 мм, справа 10 мм.
- тип шрифта Times New Roman, размер шрифта 14 пунктов, междустрочный интервал – 1,5.

В отчете о практической подготовки материал необходимо распределить по отдельным разделам. Разделы могут содержать подразделы, которые должны быть отражены в содержании отчета. Предложения и выводы должны быть четко сформулированы.

2. Графический материал

Весь графический материал должен быть представлен таблицами и рисунками (диаграммами, схемами, блок-схемами и пр.), которые должны

иметь соответствующий номер и название. Рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета или раздела.

В последнем случае номер рисунка будет составным: номер раздела и через точку – порядковый номер рисунка в нем. Таблицы в отчете готовятся в сгруппированном виде, нумерация таблиц – сквозная. В тексте должны быть ссылки на имеющиеся таблицы, рисунки и другой графический материал.

3. Список использованных источников

Ссылки на литературные и иные источники в тексте отчета делаются в квадратных скобках с указанием номера источника из раздела «Список использованных источников». Если ссылка сделана на книгу, монографию, содержащую большое количество страниц, то после номера источника указывается номер страницы.

Раздел «Список использованных источников» оформляется следующим образом:

Пример описания нормативно-законодательных документов:

Конституция Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2009. – 64 с.

Пример описания книги или монографии:

Бордовская, Н.В. Современные образовательные технологии: учебное пособие / Н.В. Бордовская. – М.: КноРус, 2010. – 136 с.

Пример описания книги, изданной авторским коллективом:

Вульфов, Б.З. Педагогика: учебное пособие для вузов / Б.З. Вульфов, В.Д. Иванов, А.Ф. Меняев. – М.: Юрайт, 2011. – 502 с.

Пример ссылки на методическое пособие:

Ивашко, М.И. Организация учебной деятельности аспирантов: учебно-методическое пособие / М.И. Ивашко, С.В. Никитин. – М.: Изд-во Российской академии правосудия, 2011. – 312 с.

Пример описания статьи из журнала:

Ветров, А. В. Особенности национального счетоводства / А. В. Ветров // Вопросы экономики. – 2012. – № 8. – С. 3–5.

Пример ссылки на зарубежную литературу:

Economic interdependence and international conflict / ed. by E. D. Mansfield, B. M. Pollins. Michigan: The University of Michigan Press, 2011. – 358 p.

Пример описания публикации в Интернете:

Шабанова, К.Р. Роль иностранных инвестиций в социально-экономическом развитии Дальнего Востока России [Электронный ресурс] / К.Р. Шабанова // Управление экономическими системами. – 2015. – № (73) УЭКС. – Режим доступа: <http://uecs.ru>

Отчет сдается сброшюрованным.

Примерные вопросы для зачета по итогам педагогической практической подготовки

1. Теоретические основы организации образовательного процесса в вузе на технологическом уровне.
2. Педагогический процесс в вузе как система и целостное явление.
3. Концепция вузовской учебной дисциплины.
4. Организационно-педагогические основы обучения в вузе.
5. Технологии обучения в системе высшего образования.
6. Возможности и особенности применения в рамках технологий обучения различных дидактических методов.
7. Вузовская лекция как ведущий метод изложения учебного материала.
8. Семинар как ведущий метод изложения учебного материала в вузе.
9. Практические и лабораторные занятия в вузе.
10. Интерактивные формы обучения в вузе.
11. Дидактические основы оценки эффективности применения в вузе современных образовательных технологий.
12. Общие подходы к оценке качества учебного процесса в вузе.

13. Педагогическое тестирование в вузе: сущность, назначение и содержательное наполнение.

14. Балльно-рейтинговые системы оценки качества учебного процесса в вузе.

15. Особенности реализации профессиональных образовательных программ в области маркетинга

Шкала оценивания и критерии оценки результатов практической подготовки.

Оценка зачета (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
Зачтено (отлично)	Оценка «отлично» выставляется аспиранту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал учебной и научной литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Содержание и оформление отчета точно соответствует программе.
Зачтено (хорошо)	Оценка «хорошо» выставляется аспиранту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. В содержании и оформлении отчета есть незначительные несоответствия программе.
Зачтено (удовлетворительно)	Оценка «удовлетворительно» выставляется аспиранту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. В содержании и оформлении отчета есть существенные несоответствия программе.
Незачтено (неудовлетворительно)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется аспиранту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями защищает практическую часть работы. В содержании и оформлении отчета есть незначительные несоответствия программе.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель практики от ДВФУ:

(должность)

_____ / _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

**Индивидуальный план прохождения
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (_____)**

(указать название)

Аспиранта _____
(ФИО)

№ п/п	Виды деятельности	Срок выполнения	Отметка о выполнении	Примечания

_____ / _____
(подпись аспиранта) (И.О. Фамилия)



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

Школа _____

Кафедра (академический департамент) _____

ОТЧЕТ
о прохождении
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (_____)
(указать название)

Выполнил аспирант (ка) курса _____

Направление подготовки _____

(код, наименование)

Профиль подготовки _____

_____/_____
(подпись) / (И.О. Фамилия)

Отчет защищен
с оценкой _____

_____/_____
(подпись) / (И.О. Фамилия)

«__» _____ 201__ г.

Руководитель практики от ДВФУ:

(должность)

_____/_____
(подпись) / (И.О. Фамилия)

Практика пройдена в срок:

с «__» _____ 201__ г.

по «__» _____ 201__ г.

на предприятии _____

г. Владивосток

201__