



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Декан МТФ

Н.А. Притыкина


13.12

.2017

Программа практики
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ - ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**
QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)

Факультет механико-технологический

РАЗРАБОТЧИК	Кафедра технологии продуктов питания
ВЕРСИЯ	V.2
ДАТА ВЫПУСКА	22.11.2017
ДАТА ПЕЧАТИ	22.11.2017

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

Стр. 2/11

1 ТИП, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, БАЗЫ И ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид и тип практики: производственная – педагогическая практика.

Способы проведения практики: в соответствии с ФГОС ВО стационарная.

Форма проведения практики: дискретно.

Базой практики является выпускающая кафедра технологии продуктов питания механико-технологического факультета (МТФ) ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»).

Цель практики – формирование знаний, умений и навыков в педагогической деятельности.


2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение производственной - педагогической практики направлено на овладение этапов общепрофессиональных компетенций (ОПК) и профессиональной компетенции (ПК), предусмотренных образовательной программой (ОП).

Перечень планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОП представлен в табл. 1.

Таблица 1 – Результаты прохождения практики

Компетенции выпускника ОП ВО и этапы их формирования	Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности
По ОПК-1: готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности:	
- <i>ОПК-1.4: формирование практических навыков к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения педагогических задач</i>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - учебно-методическую литературу, используемую преподавателями кафедры в учебном процессе; <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с научной и специальной педагогической литературой на русском и иностранном языках; - применять теоретические и практические знания, полученные при изучении профессиональных дисциплин в образовательной деятельности. <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками публичного изложения теоретических и практических разделов учебных дисциплин. <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки учебно-методических разработок, используемых преподавателями кафедры в учебном процессе.
По ОПК-2: готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные раз-	

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2


Стр. 3/11

Компетенции выпускника ОП ВО и этапы их формирования	Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности
личия:	
<p>- <i>ОПК-2.2: готовность руководить студенческой аудиторией, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - педагогические приемы, методы проведения лабораторных и практических занятий; - методы контроля качества и уровня освоения знаний студентами; - организацию учебного процесса на выпускающей кафедре. <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - вести отчетность по учебной работе; методически грамотно построить план учебных занятий; - осуществлять текущий контроль уровня освоения знаний студентами; - составлять отчет по производственной – педагогической практике. <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками преподавания профессиональных дисциплин; <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельного ведения семинарских занятий по профессиональным дисциплинам уровня бакалавриата; - командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.
По ПК-22: способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	
<p>- <i>ПК-22.3: способность в составе студенческого коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</i></p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы экспериментальной работы научных исследований. <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ставить задачи научных исследований; <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формами представления научных исследований. <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - интерпретации и представления результатов научных исследований в образовательной деятельности.

При прохождении практики обеспечивается развитие у студентов-практикантов навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная - педагогическая практика входит в состав вариативной части образовательной программы (ОП) магистратуры и проводится в форме рассредоточенной прак-

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

тики параллельно с теоретическим обучением в третьем семестре при очной форме обучения.

При прохождении практики используются знания и умения, полученные студентом при освоении дисциплин базовой и вариативной части ОП «Методология проектирования продуктов питания», «Управление человеческими ресурсами», «Управление качеством продуктов питания», «Методы исследований в технологии продуктов питания» «Перспективные направления технологии продуктов питания», «Деловые и научные коммуникации на иностранном языке», «Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания, а также умения и навыки, полученные в ходе выполнения студентами индивидуальных заданий производственной - научно-исследовательской работы и производственной - технологической практики.

4 ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ) И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Общая трудоемкость производственной - педагогической практики составляет 3 зачетных единицы (ЗЕТ) или 108 академических часов (81 астр. часа) контактной работы, продолжительность практики – 15 недель.


Формой аттестации по практике является дифференцированный зачет (зачёт с оценкой).

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики формируется на основе планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП, и представлено в табл. 2.

Таблица 2 – Содержание и примерный рабочий график (план) практики

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в ак. часах
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов.	8
Изучение методов организации и управления коллективом, правовых и этических норм в преподавательской деятельности.	16
Подготовка к учебным занятиям и самостоятельное проведение занятий семинарского типа по одной из профессиональных дисциплин уровня бакалавриата выпускающей кафедры и/или учебно-методических разработок, используемых преподавателями кафедры в учебном процессе. Проведение текущего контроля уровня освое-	68

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 5/11

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	в ак. часах
ния знаний студентами по проводимым занятиям семинарского типа.	
Сбор и структуризация информации для подготовки отчета по педагогической практике с анализом текущей успеваемости студентов по проведенным занятиям семинарского типа.	16
Итого по практике	108

6 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности по производственной - педагогической практике является отчет по практике. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, согласно выданному индивидуальному заданию.

Отчет по практике оформляется на компьютере с помощью текстового редактора Word на формате А4. Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 25 мм; верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 12. Используется полуторный междустрочный интервал. Основной текст работы должен быть выровнен по ширине.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на производственную - педагогическую практику.

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- основная часть, раскрывающая все этапы практики, изложенные в разделе 5 настоящей Программы;

- заключение;


- список использованных источников;

- приложение в виде отдельных документов, расчетов и т.п.

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета и студентом.

Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент представляет на проверку руководителю практики от университета. По результатам защиты отчета по прак-

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

тике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативно-правовые акты:

1. Приказ Минобрнауки России от 20.11.2014 N 1482 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры)" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.12.2014 N 35142) (Справочная правовая система «КонсультантПлюс»).

Основная учебная литература:

1. Громкова, М.Т. Педагогика высшей школы [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Т. Громкова. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 446 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

2. Мандель, Б.Р. Инновационные технологии педагогической деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для магистрантов / Б.Р. Мандель. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 260 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

3. Мандель, Б.Р. Профессионально-ориентированное обучение: проблематика и технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся в магистратуре / Б.Р. Мандель. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 341 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).


Дополнительная учебная литература:

1. Горянина, В.А. Психология общения : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В. А. Горянина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2007. - 416 с.

2. Захарова, И.Г. Информационные технологии в образовании : учеб. пособие / И. Г. Захарова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2008. - 189 с.

3. Коджаспирова, Г.М. Технические средства обучения и методика их использования : учеб. пособие / Г. М. Коджаспирова, К. В. Петров. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Academia, 2005. - 351 с.

4. Резник, С.Д. Студент ВУЗА : технологии обучения и профессиональной карьеры : учеб. пособие / С. Д. Резник, И. А. Игошина . - Москва : ИНФРА-М, 2010. - 474 с.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

5. Шамова, Т.И. Управление образовательными системами : учеб. пособие / Т. И. Шамова, Т. М. Давыденко, Г. Н. Шибанова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2007. - 383 с.

8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

Информационные технологии

В ходе прохождения практики обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ) является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте в разделе «Образовательные программы высшего образования университета» и в ЭИОС.


Перечень лицензионного программного обеспечения ежегодно обновляется и размещен на сайте университета (http://www.klgtu.ru/about/structure/structure_kgtu/itc/info/software.php).

Программное обеспечение:

1. Программное обеспечение Microsoft, получаемое по программе "Open Value Subscription";
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт».

Интернет-ресурсы

1. Портал «Калининградский государственный технический университет» <http://www.klgtu.ru/> Свободный доступ on-line;
2. Библиотека КГТУ - <http://www.klgtu.ru/ru/library/> Свободный доступ on-line;
3. Информационный портал «Охрана труда в России»: <http://www.ohranatruda.ru/>
4. Трудовой кодекс Российской Федерации: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_34683/
5. ЭБС "Университетская библиотека онлайн" <https://biblioclub.ru/>

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ

Материально-технической базой для проведения производственной – педагогической практики представляет собой совокупность ресурсов кафедры технологии продуктов питания.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС) и к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории университета, так и за ее пределами.


Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает доступ к учебным планам, календарному учебному графику, рабочим программам дисциплин и программам практик, к изданиям ЭБС и электронным ресурсам, указанным в рабочих программах.

Для проведения организационных собраний по практике, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для контактной и самостоятельной работы студентов имеются специальные помещения, в том числе для проведения научных и прикладных исследований – специализированные компьютерные лаборатории.

Основные аудитории для проведения практики: лаборатории технохимического контроля (ауд. № 337) и биохимических исследований (ауд. № 338), лаборатории технологии продуктов общественного питания (ауд. № 339, 340)

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории технохимического контроля (ауд. № 337): бойлер Н/50, весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS- 202F (200 г/0,01 г), весы Масса МК-6,2-А20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колба-нагреватель ПЭ-4100М, колба-нагреватель ПЭ-4100М, морозильник ARDO, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180 (Чижовой), холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2, стерилизатор паровой ВК-30, термостат ТС-80м, центрифуга ОПН-8, весы механические РН-6цв9, мясорубка "Уралочка" МЧ-С, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока "Лактан 1-4 М", вискозиметр ротационный RVDV-II, микроскоп Микромед С-11, набор ареометров АОН-1, рН метр-термометр "Testo205", сепаратор для молока, электрофотокалориметр AP-101, овоскоп, плитка электрическая 1комф.с закр.спиралью, рН-метр Чекер, термометр электронный Checktemp, поляриметр портативный П-161М.

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории биохимических исследований (ауд. № 338): весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), весы настольные ПБМ 3/15 0,02/04/01- 3/6/15

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2

кг, влагомер "ЭЛЕКС-7", колбонагреватель ПЭ-4100, колбонагреватель ЛАБ-КН-500, микроволновая печь, морозильник GC-30, перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, центрифуга лабораторная ОПН-8, шкаф сушильный СНОЛ 24\200, шкаф сушильный СНОЛ 24\200, колориметр КФК-2, весы механич.РН-6цв9, гиря торговая (1 кг), мясорубка "Уралочка" МЧ-С, облучатель - рециркулятор бактерицидный "Дезар -7", рН-метр- термометр Testo-205


Материально-техническое обеспечение производственной – педагогической практики достаточно для достижения целей и выполнения заданий практики, соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям безопасности при решении профессиональных задач.

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории технологии продуктов общественного питания (ауд. № 340): аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, шкаф жарочный, кухонный процессор АТН-360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок.

Учебно-лабораторное оборудование лаборатории технологии продуктов питания (ауд. № 339): весы общего назначения ПВ-6, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, печь пароконвекционная ПКА-1/1В, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH МКМ 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр).

10 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

10.1 Аттестация по практике проводится на основе:

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)			
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2	Стр. 10/11

- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;

По итогам аттестации обучающемуся выставляется оценка (зачет с оценкой), которая заносится в зачетно-экзаменационную ведомость.


10.2 Оценивание результатов обучения включает в себя систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (таблице 3).

Таблица 3 – Система оценок и критерии выставления оценки

Критерии оценивания	Система оценок			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Первичные профессиональные знания и умения	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
Первичные профессиональные навыки	Не освоил предложенный алгоритм решения поставленных профессиональных задач	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, допускает незначительные ошибки	Не только владеет алгоритмом, но и понимает его основы

11 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (МАГИСТРАТУРА)		
	QD-6.2.2/ПП-30.(31.05)	Выпуск: 22.11.2017	Версия: V.2
			Стр. 11/11

12 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Программа производственной - педагогической практики представляет собой компонент образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и соответствует учебному плану.

Автор программы – профессор, д-р техн. наук Серпунина Л.Т.

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 14.01.2016 г., протокол №5.

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии механико-технологического факультета 15.01.2016 г., протокол № 4.

Программа практики актуализирована.

Авторы актуализации – Альшевская М.Н., к.т.н, доцент, Рачкова Н.А., ассистент.

Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания 23.11.2017 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой



И.М. Титова

Изменения, дополнения программы практики рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии механико-технологического факультета 13.12.2017г., протокол № 5.

Председатель методической комиссии



Н.А. Притыкина

Согласовано

Заместитель начальника УРОПС



В.А. Мельникова