



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ПРИНЯТА

Ученым советом Института общественного
здоровья и гуманитарных проблем медицины
протокол от 22 апр 2025 № 6
Председатель А.С. Федонников

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отдела аспирантуры и
докторантуры

Н.А. Наволокин
«28» апреля 2025 г.

ПРОГРАММА

1.2.1. «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)»

Группа научных специальностей	4.3. Агроинженерия и пищевые технологии
Научная специальность	4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ
Форма обучения	Очная
Срок освоения ОПОП	3 года
Кафедра	Фармацевтической технологии и биотехнологии

ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической
конференции кафедры
от «18» апреля 2025 г. № 4
Заведующий кафедрой Тупикин Д.В.

СОГЛАСОВАНА

Начальник организационно-методического
отдела ДООД И.И. Папшева

«30» апреля 2025 г.

Программа 1.2.1. «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)» разработана на основании учебного плана подготовки аспирантов по группе научных специальностей 4.3. Агроинженерия и пищевые технологии, научная специальность 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ, утвержденного Ученым советом Университета, протокол от «28» 08 2025 года, № 7, в соответствии с федеральными государственными требованиями к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов), утвержденных приказом Минобрнауки России от «20» октября 2021 года № 951.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цель практики: формирование комплексной психолого-педагогической, учебно-методической и информационно-технологической готовности аспиранта к педагогической деятельности.

Задачи практики:

приобретение навыков педагогической работы;

овладение практиками проведения различных видов учебных занятий (лекций, семинарских, практических занятий);

формирование навыков учебно-методической работы;

овладение принципами разработки учебно-методических комплексов дисциплин по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения педагогической практики аспирант должен

знать:

- возможные сферы и направления профессиональной самореализации — приемы и технологии целеполагания и целереализации — пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития специалиста в области пищевых систем;
- нормативно-правовые основы преподавательской деятельности в системе высшего образования, способы представления и методы передачи информации для различных контингентов слушателей, современные тенденции, принципы, модели развития высшего профессионального образования;
- организацию и виды учебной деятельности студентов; современные модели и стратегии образования, образовательные технологии; педагогические основы преподавательской деятельности в вузе; специфику познавательной активности и мотивации учебно-научной деятельности студентов; специфику основных традиционных форм организации и проведения занятий в высших учебных заведениях; особенности инновационных форм организации и проведения занятий; структуру дисциплины; формы и средства методического обеспечения преподавательской деятельности в области пищевых систем.

уметь:

- выявлять и формулировать проблемы собственного развития, исходя из этапов профессионального роста и тенденций развития области профессиональной деятельности; формулировать цели профессионального и личностного развития специалиста в области пищевых технологий, оценивать свои возможности, реалистичность и адекватность намеченных способов и путей достижения планируемых целей; генерировать новые идеи при решении исследовательских и практических задач;
- осуществлять отбор материала и использовать оптимальные методы преподавания; использовать образовательные технологии, методы и средства обучения и воспитания с целью обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития обучающегося; обоснованно разрабатывать дидактическое обеспечение профессиональной подготовки обучающихся по своему направлению; внедрять инновационные методы, формы и приемы в педагогический процесс вуза с целью создания условий для построения эффективной коммуникации и повышения мотивации обучающихся;
- формировать, отбирать, структурировать и излагать учебный материал; осуществлять подготовку к учебным занятиям; разрабатывать методическое обеспечение преподаваемой дисциплины; использовать современные образовательные технологии; использовать современное информационно-технологическое сопровождение образовательного процесса в педагогической деятельности при преподавании дисциплин по профилю «Пищевые системы».

владеть:

- приемами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности, оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач

приемами выявления и осознания своих возможностей, личностных и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования;

- технологией проектирования образовательного процесса на уровне высшего образования, общими и специфическими нормами преподавательской этики;
- навыками текущего и перспективного планирования учебной деятельности; реализации основных традиционных и инновационных форм проведения занятий в вузе; навыками использования современных образовательных технологий; разработки методического обеспечения дисциплины: учебных пособий (в том числе электронных), методических указаний и др.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Педагогическая практика по программам подготовки кадров высшей квалификации — программам подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре относится к Блоку 2 «Практика» учебного плана подготовки аспирантов.

Педагогическая практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса и реализуется на 2 году обучения (4 семестр).

4. ОБЪЕМ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Общий объем педагогической практики составляет 6 зачетных единиц (ЗЕ), 216 академических часов.

Педагогическая практика организуется на кафедре, ведущей подготовку аспирантов по специальности «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», под руководством научного руководителя аспиранта, который является руководителем практики, по индивидуальному плану практики и включает непосредственное участие аспиранта в учебно-методической и учебной работе кафедры. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 4 семестре.

Вид работы	Всего часов
Аудиторные занятия (всего)	114
Самостоятельная работа (СР)	102
Общая трудоемкость:	
Часов	216
Зачетных единиц	6

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Разделы практики и содержание разделов

Наименование раздела практики	Содержание разделов
Раздел 1. Организация педагогической практики. Установочный инструктаж по педагогической практике	Инструктаж по формам, видам работы по практике, ведению необходимой документации, технике безопасности. Распределение аспирантов по учебным дисциплинам по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», читаемым на кафедрах, в рамках которых они должны проходить практику в соответствии с профилем аспирантской подготовки. Выдача бланков и шаблонов документации. Определение тем и форм учебных занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», которые аспирант должен провести. Составление расписания посещения занятий и

	занятий, которые будет проводить аспирант. Консультации по предложенным темам и освоение литературы для преподавания дисциплин по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» и составления соответствующих методических разработок. Заполнение аспирантом индивидуального плана педагогической практики с указанием дат и видов работ, выполненных на вводном этапе.
Раздел 2. Посещение и анализ лекций, практических (семинарских) занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» руководителя практики, а также доцентов, профессоров, зав. кафедрой	Посещение аспирантом занятий с целью наблюдения за учебным процессом. Знакомство с формами и методами проведения преподавателями учебных занятий (лекций, семинаров, практических занятий, зачетов, экзаменов и др.). Заполнение аспирантом соответствующего раздела индивидуального плана педагогической практики с указанием дат и видов работ, выполненных на данном этапе практики.
Раздел 3. Подготовительный этап (раздел педагогической практики. Подготовка к проведению занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»	Чтение аспирантом специальной и учебно-методической литературы и составление методических разработок по каждой из запланированных тем занятий, включая подробный план занятия. Подготовка дидактических и иллюстративных материалов, компьютерных презентаций, разработка и тиражирование раздаточного материала для обучающихся. Консультация руководителя педагогической практики, обсуждение предварительных вариантов методических разработок и их доработка с учетом замечаний руководителя практики. Заполнение аспирантом соответствующего раздела индивидуального плана педагогической практики с указанием дат и видов работ, выполненных на данном этапе практики.
Раздел 4. Основной этап педагогической практики. Проведение учебных занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»	Проведение учебных занятий (пробных лекций, семинаров, практических занятий по темам аспирантской программы и др. видов работ) согласно составленному графику прохождения аспирантом педагогической практики. Анализ каждого проведенного занятия в ходе обсуждения с руководителем практики и др. преподавателями, присутствующими на занятии. Корректировка ранее подготовленных методических разработок к занятиям с учетом замечаний. Посещение занятий др. аспирантов-практикантов, участие в их обсуждении. Заполнение аспирантом соответствующего раздела индивидуального плана педагогической практики с указанием дат и видов работ, выполненных на данном этапе практики.
Раздел 5. Заключительный этап (раздел)	Оформление отчетной документации

педагогической документации	(индивидуальный план прохождения педагогической практики с отзывом руководителя практики)
-----------------------------	---

5.2. Разделы практики, виды учебной деятельности и формы текущего контроля

Наименование раздела практики	Содержание практики	Виды деятельности (в часах)		Формы текущего контроля
		ПЗ	СРО	
Раздел 1. Организация педагогической практики. Установочный инструктаж по педагогической практике	Инструктаж по формам, видам работы по практике, ведению необходимой документации, технике безопасности.	4	2	Устный отчет, собеседование, анализ
	Распределение аспирантов по учебным дисциплинам профиля «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», читаемым на кафедрах, в рамках которых они должны проходить практику в соответствии с профилем аспирантской подготовки. Выдача бланков и шаблонов документации. Определение тем и форм учебных занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», которые аспирант должен провести. Составление расписания посещения занятий и занятий, которые будет проводить аспирант. Консультации по предложенным темам, освоение литературы для преподавания дисциплин по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», составление методических разработок, проверка их преподавателем и внесение необходимых изменений с учетом замечаний. Выполнение аспирантом индивидуального плана педагогической практики с указанием дат и видов работ, выполненных на вводном этапе. Проверка документации руководителем практики, внесение необходимых исправлений с учетом замечаний.	4	2	индивидуальных планов с последующей корректировкой
Раздел 2. Посещение и анализ лекций, практических (семинарских) занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» руководителя практики, а также доцентов, профессоров, зав. кафедрой	Организация посещений аспирантом занятий с целью наблюдения за учебным процессом. Знакомство с формами и методами проведения преподавателями учебных занятий. Анализ учебных занятий. Заполнение аспирантом соответствующего раздела индивидуального плана педагогической практики с указанием дат и видов работ, выполненных на данном этапе практики. Проверка документации руководителем практики, внесение необходимых исправлений с учетом замечаний.	16	12	Устный отчет, собеседование, проверка соответствующего раздела индивидуального плана практики

Раздел 3. Подготовительный этап (раздел) педагогической практики. Подготовка к проведению занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»	Чтение аспирантом специальной учебно-методической литературы и составление методических разработок по каждой из запланированных тем занятий, включая подробный план занятия. Подготовка дидактических и иллюстративных материалов, компьютерных презентаций, разработка и тиражирование раздаточного материала для обучающихся. Консультация руководителя педагогической практики, обсуждение предварительных вариантов методических разработок, их доработка с учетом замечаний руководителя практики. Заполнение аспирантом соответствующего раздела индивидуального плана педагогической практики с указанием дат и видов работ, выполненных на данном этапе практики. Проверка документации руководителем практики, внесение необходимых исправлений с учетом замечаний.	16	12	Устный отчет, собеседование, проверка соответствующего раздела индивидуального плана практики
Раздел 4. Основной этап педагогической практики. Проведение учебных занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»	Проведение учебных занятий (пробных лекций, семинаров, практических занятий по темам аспирантской программы и др. видов работ) согласно составленному графику прохождения аспирантом педагогической практики. Анализ каждого проведенного занятия в ходе обсуждения с руководителем практики и др. преподавателями, присутствующими на занятии. Корректировка ранее подготовленных методических разработок к занятиям с учетом замечаний. Посещение занятий др. аспирантов-практикантов, участие в их обсуждении. Выполнение аспирантом соответствующего раздела индивидуального плана педагогической практики с указанием дат и видов работ, выполненных на данном этапе практики.	70	72	Устный отчет, собеседование, анализ и оценка отчетных мероприятий
Раздел 5. Заключительный этап (раздел) педагогической документации	Оформление отчетной документации (индивидуальный план прохождения педагогической практики с отзывом руководителя практики).	4	2	Анализ готовности отчетной документации по практике
Итого часов:		114	102	

5.3. Самостоятельная работа аспиранта по практике

Наименование раздела практики	Вид СРО	Всего часов
Раздел 1. Организация педагогической практики. Установочный инструктаж по педагогической практике	Ознакомление со структурой образовательного процесса в высшем образовательном учреждении. Изучение рабочих программ учебных дисциплин по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», планов и конспектов лекций научных руководителей и	4

	преподавателей, методических указаний для проведения практических (семинарских) занятий. Анализ учебной, учебно-методической и научной литературы для разработки собственного учебно-методического комплекса дисциплины по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», подготовки лекции, практического (семинарского) занятия.	
Раздел 2. Посещение и анализ лекций, практических (семинарских) занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» руководителя практики, а также доцентов, профессоров, зав. кафедрой	Ознакомление со структурой образовательного процесса в высшем образовательном учреждении; Изучение рабочих программ учебных дисциплин профиля «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», планов и конспектов лекций научных руководителей и преподавателей, методических указаний для проведения практических (семинарских) занятий; Анализ учебной, учебно-методической и научной литературы для разработки собственного учебно-методического комплекса дисциплины по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», подготовки лекции, практического (семинарского) занятия. Анализ педагогической ситуации, изучение состояния обученности и воспитанности обучающихся, диагностирование и прогнозирование состояния педагогической действительности в конкретном коллективе, определение целей педагогической деятельности, путей и средств достижения поставленных целей.	12
Раздел 3. Подготовительный этап (раздел) педагогической практики. Подготовка к проведению занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»	Анализ учебной, учебно-методической и научной литературы для разработки собственного учебно-методического комплекса дисциплины по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», подготовки лекции, практического (семинарского) занятия. Анализ педагогической ситуации, изучение состояния	

	обученности и воспитанности обучающихся, определение целей педагогической деятельности, путей и средств достижения поставленных целей. Выбор методов, средств, приемов достижения целей и решения задач педагогического процесса в области преподавания дисциплин профиля «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», организация воспитательно-образовательного процесса.	
Раздел 4. Основной этап педагогической практики. Проведение учебных занятий по профилю «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»	Анализ педагогической ситуации, изучение состояния обученности и воспитанности обучающихся, диагностирование и прогнозирование состояния педагогической действительности в конкретном коллективе, определение целей педагогической деятельности, путей и средств достижения поставленных целей. Выбор методов, средств, приемов достижения целей и решения задач педагогического процесса, организация воспитательно-образовательного процесса	72
Раздел 5. Заключительный этап (раздел) педагогической документации	Оформление отчетной документации по итогам прохождения педагогической практики	2
Всего часов: 102		

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРАКТИКЕ

1. Методические указания для обучающихся по освоению педагогической практики
2. Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для промежуточного аттестации по практике 1.2.1. «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)» в полном объеме представлен в Приложении 1.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3