

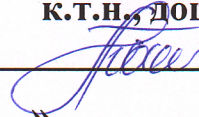
Приложение 4  
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дагестанский государственный технический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научной  
и инновационной деятельности,

к.т.н., доцент



Г.Х. Ирзаев

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа

**ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ АСПИРАНТОВ**

**19.06.01-«Промышленная экология и биотехнологии»**

Махачкала 2019 г.

Рабочая программа педагогической практики аспирантов составлена на основании федеральных государственных требований к структуре основной образовательной программы послевузовского профессионального образования (аспирантура), утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.03.2011 г. № 1365.

## **1. Цель и задачи педагогической практики аспирантов**

Целью педагогической практики является формирование у аспирантов опыта практической педагогической деятельности, становление профессиональной направленности их личности.

Основной задачей практики является приобретение опыта общения со студентами, совершенствование психолого-педагогических и специальных знаний по предмету в процессе их применения для осуществления педагогического процесса, развитие у аспирантов педагогических способностей (экспрессивно-речевых, дидактических и др.), а также профессионально значимых качеств личности преподавателя (расположенность к студентам, самообладание, педагогический такт, справедливость и т.д.).

**Место дисциплины в структуре ООП аспирантуры:** Научно-исследовательская практика относится к блоку 2

## **2. Компетенции аспиранта, формируемые в результате прохождения педагогической практики:**

В результате прохождения практики аспирант должен овладеть следующими компетенциями:

-умением проводить анализ состояния и динамики показателей качества сырья и изделий пищевой промышленности;

-умением подготавливать презентации, научно-технические отчеты, вести обучение и представления разработанных изделий на аттестацию и сертификацию



1	<b>Посещение занятий ведущих преподавателей</b>	5	1-6				72	Отчет на кафедре
2	<b>Методическая работа</b> Разработка методических изданий Разработка лекционного материала	5	7-12				72	Отчет на кафедре
3	<b>Проведение лекционных, практических занятий</b>  <b>Итого</b>	5	13-16				72  216ч.	Отчет на кафедре

#### **4. Организационные основы педагогической практики.**

3.1. Общий объем часов педагогической практики составляет 216 часов, в том числе:

72 часов посещение занятий ведущих преподавателей;

72 часов методической работы;

72 часов проведение лекционных, практических занятий.

3.2. Сроки прохождения практики и ее программа устанавливаются согласно индивидуальному плану аспиранта, утверждаются заведующим кафедрой, научным руководителем, службой послевузовского профессионального образования.

3.3. Обеспечение базы для прохождения практики, общее руководство педагогической практикой и научно-методическое консультирование осуществляются научным руководителем.

3.4. Практикант самостоятельно составляет план своей учебно-воспитательной работы со студентами, который согласовывается с руководителем педагогической практики.

## **5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

Учебная, учебно-методическая и иные библиотечно-информационные ресурсы обеспечивают образовательный процесс и гарантируют возможность качественного освоения аспирантом образовательной программы. Университет располагает обширной библиотекой, включающей общенаучную и специальную литературу.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины Литература основная:**

1. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований: Учебное пособие. - М.: «Дашков К<sup>о</sup>», 2010. – 244 с.
2. Кукушкина В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов: Учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2011. – 265 с.
3. Герасимов Б.И., Дробышева В.В. и др. Основы научных исследований. – М.: ФОРУМ, 2009. – 272 с.
4. Кожухар В.М. Основы научных исследований. – М.: «Дашков К<sup>о</sup>», 2010. – 216 с.
5. Новиков А.М., Новиков Д.А. Методология научного исследования. – М.: Книжный дом «ЛИБРОКОМ», 2010. – 280 с.
6. Аминов М.С., Мурадов М.С., Аминова Э.М. Процессы и аппараты пищевых производств – М.: Академия, 1998.- 355с.
7. Аминов М.С., Мурадов М.С., Аминова Э.М. Оборудование консервных заводов – М.: Академия, 1996.-406с.

8. Адлер Ю.П., Маркова Е.В., Грановский Ю.В. Планирование эксперимента при поиске оптимальных условий. – М.: Наука, 1976. – 280 с.
9. Бабарин В.П., Мазохина–Першнякова Н.Н., Рогачев В.И. Справочник по стерилизации консервов. – М., ВО “Агропромиздат”, 1987. – С.271.
10. Ковальская Л.П., “Технологические и биохимические основы радуризации и радаппертизации плодов, ягод и овощей”, автореф.дис.д.т.н. – М.: Министерство высшего и среднего специального образования РСФСР, МТИПП, 1970. – 55 с.
11. Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Экономика, 1987. – С.272.
12. Лыков А.В. Теория теплопроводности. – М.: Высшая школа, 1967. – С.599.
13. Марх А.Т. Биохимия консервирования плодов и овощей. – М.: Пищевая промышленность, 1973. – С.371.
14. Отапчук Н.В. Основы математического моделирования процессов пищевых производств. – Киев: Высшая школа, 1991. – С.367.
15. Рогачев В.И. Справочник по производству консервов. Т.1. – М.: Пищевая промышленность, 1979.
16. Рогачев В.И., Бабарин В.И. Стерилизация консервов в аппаратах непрерывного действия. – М.: Пищевая промышленность, 1978. – С.247.
17. Рогов И.А., Некрутман С.В. Сверхвысокочастотный нагрев пищевых продуктов. – М.: Агропромиздат, 1986. – 351 с.
18. Рогов И.А. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. – М.: Агропромиздат, 1988. – 272 с.
19. Сборник технических инструкций по производству консервов. Т.2. – М.: Пищевая промышленность, 1977. – С.429.
20. Соколов А.Я. Основы расчета и конструирования машин и автоматов пищевых производств. – М.: Машиностроение, 1969. – С.742.

#### **Литература дополнительная:**

1. ГОСТ 7.32-2001 Система стандартов по информации,

библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления

2. ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

3.ГОСТ 7.9—95 (ИСО 214—76) Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования

4. ГОСТ 7.12—93 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила.

### **Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

[www.gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/) Государственная публичная научно-техническая библиотека.

[vsvvw.nlr.ru/](http://vsvvw.nlr.ru/) Российская национальная библиотека.

[www.nns.ru/](http://www.nns.ru/) Национальная электронная библиотека.

[www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/) Российская государственная библиотека.

[www.google.ru](http://www.google.ru) Поисковая система «Google».

[www.nigma.ru](http://www.nigma.ru) Поисковая система «Nigma».

[www.aport.ru/](http://www.aport.ru/) Поисковая система «Апорт».

8. [www.rambler.ru/](http://www.rambler.ru/) Поисковая система «Рамблер».

9. [www.yahoo.com/](http://www.yahoo.com/) Поисковая система Yahoo.

10. [www.yandex.ru/](http://www.yandex.ru/) Поисковая система «Яндекс»

11. [www.aif.ru/](http://www.aif.ru/) Агентство деловых новостей «Аргументы и факты».

12. [www.biznes-karta.ru/](http://www.biznes-karta.ru/) Агентство деловой информации «Бизнес-карта».

### **7.Материально-техническое обеспечение практики**

Для прохождения педагогической практики имеются:

1. Научно-исследовательская лаборатория, ауд. 213,
2. Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров, ауд. № 204,

3. Лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств, ауд. 218,
4. Лаборатория технологического оборудования отрасли, ауд. №218,
5. Компьютерный класс с 12 компьютерами, ауд. №229,
6. Научный центр ДГТУ.
7. Библиотека университета

Программа практики составлена в соответствии с ФГТ с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки

**Автор:**

Зав. кафедрой технологии пищевых производств,  
общественного питания и товароведения

д.т.н., доцент

\_\_\_\_\_ А.Ф. Демирова

**Рецензент:**

Проректор - начальник  
Научно-инновационного управления

ФГБОУ ВО «ДагГАУ»

им М.М. Джамбулатова,

д.с.-х.н., профессор

\_\_\_\_\_ Т.А. Исригова

Программа подготовлена на кафедре ТППОиТ ДГГУ.