



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)
«ОСНОВЫ ПРЕПОДАВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.</p> <p>ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.</p>	<p>УК-5.1: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p>УК-5.2: Выбор способов интеграции в команду работников, принадлежащих к разным культурам.</p> <p>ОПК-6.1: Изучает и систематизирует нормативно-правовые документы, регулирующие организацию и осуществление образовательной деятельности. Проектирует образовательные программы и их элементы, разрабатывает научно-методическое обеспечение.</p>	<p>Основы преподавания профессиональных дисциплин</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия и принципы педагогики; -образовательные технологии; -нормативные документы в области образовательной программы высшего образования уровней бакалавриата и магистратуры. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать учебно-воспитательные ситуации; -решать педагогические задачи в учебной и профессиональной деятельности и при преподавании специальных дисциплин; - работать с психолого-педагогической литературой; - практически использовать полученные знания по педагогике в различных условиях деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методиками устного и письменного изложения предметного материала по профессиональным дисциплинам; -компьютерной техникой и информационными технологиями; -методиками формирования у студентов навыков самостоятельной работы, профессионального мышления и развития их творческих способностей; -методиками эмоциональной саморегуляции; -методами и приемами составления задач, упражнений, тестов по различным профессиональным вопросам.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам дисциплины;
- задания и контрольные вопросы к практическим занятиям;
- вопросы для контрольной работы.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачёта, соответственно относятся:

- контрольные вопросы по дисциплине;
- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения студентами тем дисциплины – знания подходов к преподаванию профессиональных дисциплин студентам-технологам (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Тест предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из трех предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы (80-100 %).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы к практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Цель практических занятий – формирование навыков решать педагогические задачи в учебной и профессиональной деятельности и при преподавании специальных дисциплин, анализировать учебно-воспитательные ситуации, а также практически использовать полученные знания по педагогике в различных условиях деятельности;

По результатам практических занятий студент должен знать образовательные технологии и быть готовым с применением современных методов и средств обучения проводить за-

нения с обучающимися по программам ВО и СПО, с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов.

Оценка результатов практического занятия производится по результатам индивидуального выступления студента, ответов на вопросы по тематике работы. Студент продемонстрировавший знание теоретического материала соответствующей тематики получает оценку «зачтено».

Оценка результатов практического занятия производится по результатам индивидуального выступления студента, ответов на вопросы по тематике работы. Студент продемонстрировавший знание теоретического материала соответствующей тематики получает оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка выставляется, если студент не выполнил, не оформил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины практические задания.

3.3 Контрольная работа, выполняемая в четвертом семестре заочной формы обучения, предусматривает обобщение теоретического материала по педагогическим вопросам профессиональных дисциплин в технологии продуктов питания (приложение №3). Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получена полная информация по соответствующей тематике.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

К зачету допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам выполнения заданий к практическим занятиям;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования.
- получившие положительную оценку («зачтено») по контрольной работе (по заочной форме обучения).

4.2 В приложении № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

При проведении зачета студенту задается не менее 2 вопросов.

4.3 Оценка («зачтено», «не зачтено») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы на зачете).

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Основы преподавания профессиональных дисциплин» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ОСНОВЫ ПРЕПОДАВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН»

1. Термин "педагогика" толкуется как

а) наука, разрабатывающая способы реализации целей конкретных предметов на основе дидактических норм

б) процесс управления формированием активной личности, развития ее социальных, психических и физических свойств

в) наука, разрабатывающая общие нормы построения целостных систем обучения

г) наука о воспитании и обучении

д) сфера профессиональной деятельности, направленная на достижение заданных целей на основе дидактических и методических норм и учета конкретных условий обучения

2. Термин "методика преподавания" толкуется как

а) наука, разрабатывающая способы реализации целей усвоения содержания конкретных учебных предметов

б) процесс управления формированием активной личности, ее социальных, психических и физических свойств

в) наука, разрабатывающая общие нормы построения целостных систем обучения

г) наука о воспитании и обучении

д) сфера профессиональной деятельности, направленная на достижение заданных целей на основе дидактических и методических норм и учета конкретных условий обучения

3. Педагогическая категория "анализ" может быть истолкована как

а) умение использовать изученный материал в вероятностных условиях

б) последовательное воспроизведение изученного материала

в) преобразование материала из одной формы выражения в другую

г) умение разбить материал на составляющие части так, чтобы ясно выступала его структура

д) действия с предметами и людьми на основе системы теоретических знаний

4. Навык-это

а) стереотип действия, ставший потребностью человека

- б) представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия
- в) автоматизированное умение; условие быстрого выполнения задания
- г) способность действовать на основе приобретенных знаний
- д) совокупность необходимых в практической деятельности знаний и умений

5. Форма обучения "лекция" имеет следующую основную педагогическую цель

- а) формирование и отработка умений
- б) закладывает основы систематизированных научных знаний
- в) применение знаний и умений в практике
- г) углубление знаний в области изучаемого предмета
- д) приобщение к принципам, правилам технологии научно-исследовательской работы

6. Функции педагогического контроля в обучении состоят

- а) в принятии решений относительно личности студента
- б) в оценке знаний, умений и навыков студента
- в) в осуществлении социальной справедливости
- г) в определении эффективности методов обучения

7. Осознание преподавателем того, как он воспринимается своими учениками, называется

- а) идентификацией
- б) стереотипизацией
- в) рефлексией
- г) эмпатией
- д) аттракцией

8. Дидактическими функциями домашней самостоятельной работы являются

- а) расширение и углубление учебного материала, проработанного аудиторно
- б) контроль знаний
- в) формирование мотивации учения
- г) повышение авторитета преподавателя

9. Учебная направленность учащегося - это совокупность устойчивых мотивов учащегося, ориентирующих его поведение

- а) относительно независимо от конкретных внешних условий
- б) в соответствии с окружающей ситуацией
- в) под влиянием преподавателей
- г) под влиянием учебной группы
- д) под влиянием родителей

10. Основная педагогическая цель подготовки курсовой и дипломной работы состоит в следующем

- а) формирование и отработка умений
- б) обеспечение основ научных знаний
- в) практическое применение знаний и умений
- г) углубление знаний в области изучаемого предмета
- д) приобщение к принципам, правилам и технологии проведения научно-исследовательской работы

Второй вариант

1. Термин "процесс обучения" толкуется как

- а) дидактически обоснованные способы усвоения содержания конкретных учебных предметов
- б) процесс управления формированием активной личности, развития ее психических свойств, социальных и профессиональных качеств
- в) требования к общим нормам построения целостных систем обучения
- г) наука о воспитании и обучении
- д) взаимосвязанная деятельность преподавателя и обучающихся, направленная на достижение педагогических целей

2. Знание - это

- а) навык, перешедший в обычную потребность человека
- б) адекватное представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия
- в) способность быстро выполнять задание
- г) способность практически действовать на основе усвоенной информации
- д) совокупность жизненного или профессионального опыта

3. Дидактика - это

- а) наука о закономерностях развития личности
- б) наука о закономерностях формирования личности ребенка
- в) отрасль педагогики, разрабатывающая теорию и технологии обучения
- г) раздел педагогики об образовании и воспитании подрастающего поколения
- д) наука, изучающая процесс воспитывающего обучения

4. Целями лекции являются

- а) формирование теоретических и практических умений
- б) формирование профессиональных умений, умений общаться и взаимодействовать в процессе практической деятельности
- в) формирование теоретического мышления, обоснование ориентировочной основы его деятельности
- г) реализация модели деятельности специалиста (квалификационной характеристики)
- д) формирование умений экспериментального подтверждения теоретических положений

5. Под содержанием образования понимается

- а) перечень предметов учебного плана, количество часов на их изучение, указание тем и разделов
- б) совокупность знаний, умений, навыков, опыта творческой деятельности и опыта эмоционально-ценностного отношения к действительности, которыми должен овладеть студент
- в) круг знаний, который обретает каждый обучающийся для своего развития, удовлетворения интересов, склонностей и потребностей
- г) средства и приемы восприятия, запоминания и логического мышления, которым обучаются студенты
- д) перечень основных понятий, которыми должен овладеть каждый обучающийся

6. Целью дидактической диагностики является

- а) опрос обучающихся,
- б) определение числа неуспевающих в группе
- в) выявление содержания и структуры занятия
- г) оценка уровня усвоения студентами содержания обучения
- д) выявление состояния здоровья учащихся

7. Основной целью практического занятия является

- а) закрепить знания, полученные на лекционных и семинарских занятиях
- б) дать теоретическое обоснование темы
- в) научить студентов использовать теоретический материал в практических ситуациях
- г) помочь донести изложенный на занятии материал до экзаменов
- д) определить логическую последовательность учебного материала по теме

8. Форма обучения "практическое занятие" имеет следующую основную педагогическую цель

- а) формирование и отработка умений
- б) закладывает основы научных знаний
- в) применение знаний и умений в практике
- г) углубление знаний в области изучаемого предмета
- д) приобщение к принципам, правилам технологии научно-исследовательской работы

9. Традиционные формы организации учебного процесса включают в себя

- а) лекции, семинары, практические занятия, практика
- б) олимпиады
- в) собеседования
- г) экскурсии

10. Процесс обучения - это

- а) управление познавательной деятельностью
- б) контроль за усвоением знаний, умений и навыков
- в) совместная деятельность учителя и учащихся, направленная на интеллектуальное развитие, формирование знаний и способов умственной деятельности обучающихся, развитие их способностей и интересов
- г) процесс воспитания мировоззрения учащихся

Третий вариант

1. Термин "воспитание" толкуется как

- а) наука, разрабатывающая способы реализации целей конкретных учебных предметов на основе дидактических норм

б) процесс управления развитием активной личности, ее психических, социально-нравственных свойств и профессиональных качеств

в) наука, разрабатывающая общие нормы построения целостных образовательных систем

г) наука о воспитании и обучении

д) сфера учебной деятельности, направленная на достижение заданных целей на основе педагогических норм и учета конкретных условий обучения

2. Умение-это

а) навык, ставший потребностью человека

б) представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия

в) способность быстро выполнить задание

г) способность действовать на основе приобретенных знаний

д) совокупность знаний, умений, навыков, сложившихся в процессе жизни и практической деятельности

3. Целями лабораторных занятий являются

а) формирование теоретических и практических умений

б) формирование профессиональных умений, умений общаться и взаимодействовать в процессе практической деятельности

в) формирование системного мышления, обоснование схем ООД, разрешение межпредметных и профессиональных ситуаций средствами учебной дисциплины

г) реализация модели деятельности специалиста (квалификационной характеристики)

д) формирование умений экспериментального подтверждения теоретических положений

4. Препятствие во взаимопонимании между преподавателем и учащимся, вызванное несовпадением смыслов высказанной информации, называется

а) бестактностью

б) смысловым барьером

в) интрапсихической защитой

г) перцептивной защитой

д) когнитивным диссонансом

5. Основной отличительной характеристикой навыка является его

- а) сложность
- б) легкость
- в) продолжительность
- г) неавтоматизированность
- д) автоматизированность

6. Действие, входящее в состав учебной деятельности, определяется

- а) внешней ситуацией
- б) восприятием учащимся внешних условий
- в) памятью
- г) целью, которую ставит перед собой учащийся
- д) мышлением

7. Уровень притязаний учащегося выражается в стремлении к достижению учебных целей той степени сложности, на которую он считает себя

- а) способным
- б) малоспособным
- в) неспособным
- г) мотивированным
- д) запрограммированным

8. При проблемном обучении

- а) учебный материал разделяется на дозы
- б) создаются ситуации интеллектуального затруднения
- в) при правильном выполнении контрольных заданий учащийся получает новую порцию материала
- г) учебный процесс состоит из последовательных шагов, содержащих порции знаний и указаний на мыслительные действия по их усвоению

9. Автоматизированный способ поведения, вырабатываемый в процессе упражнения - это

- а) инстинкт
- б) интеллектуальное поведение

- в) навык
- г) знание
- д) умение

10. Управление учебным процессом - это

- а) оценка достижения цели обучения
- б) контроль и коррекция усвоения учебного материала
- в) тщательный отбор учебного материала
- г) организация познавательной деятельности студентов по усвоению содержания учебной дисциплины
- д) поддержание дисциплины

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ

Практические занятия проходят в виде семинаров, студенты самостоятельно выбирают тему для индивидуального выступления, в соответствии с темой практического занятия, и докладывают результаты самостоятельной работы на занятии. Также проводится обсуждение вопросов и заданий по теме практического занятия.

Практическое занятие № 1 Разработка заданий в области проблемного и эвристического обучения, анализ «кейсов».

Обсуждаемые вопросы:

1. Проблемные ситуации в ходе приемки сырья и реализации готовой продукции.
2. Проблемные ситуации в производстве продуктов питания.
3. Эвристические подходы при разработке новых технологий.
4. Разработка «кейсов» для учебного процесса по специальным предметам.
5. Современные методы и средства обучения.

Практическое занятие № 2 Организация самостоятельной, внеаудиторной работы.

Обсуждаемые вопросы:

1. Разработка и распределение индивидуальных заданий (докладов, рефератов) для внеаудиторной работы.
2. Определение трудоемкости выполнения индивидуальной работы.
3. Структура, объем и содержание индивидуальных заданий.
4. Рекомендуемая литература, ссылки, требования программы «Антиплагиат».
5. Представление индивидуальных работ, выступление с докладом.
6. Работа с психолого-педагогической литературой.
7. Анализ учебно-воспитательных ситуаций.

Практическое занятие № 3 Разработка технических средств обучения.

Обсуждаемые вопросы:

1. Современные образовательные технологии.
2. Основные схемы наглядного представления учебного материала.
3. Мультимедийные способы активизации учебного процесса, разработка схемы презентации.
4. Мнемонические приемы в учебном процессе.

Практическое занятие №4 Изучение государственного образовательного стандарта подготовки магистров.

Обсуждаемые вопросы:

1. Учебный план подготовки магистров.
2. Квалификационная характеристика магистра.
3. Требования к магистерскому проекту.

Практическое занятие №5 Изучение профессиональных стандартов в области пищевых технологий.

Обсуждаемые вопросы:

1. Требования к образованию и опыту;
2. Трудовые функции на различных должностях;
3. Трудовые действия в конкретных условиях;
4. Требуемые умения и знания.

Практическое занятие №6 Разработка средств аттестации: контрольных вопросов и тестов (ФОС).

Обсуждаемые вопросы:

1. Разработка вопросов к контрольной работе для заочников.
2. Разработка тестов для текущего контроля.
3. Разработка вопросов к зачету.
4. Разработка экзаменационных билетов.

Практическое занятие №7 Разработка учебной программы дисциплины и учебно-методического комплекса.

Обсуждаемые вопросы:

1. Структура, состав, содержание типовой и рабочей программы;
2. Разработка отдельных тем программы в качестве примера;
3. Структура, состав, содержание учебно-методического комплекса;
4. Разработка элементов учебно-методического комплекса.

Приложение № 3

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(для студентов заочной формы обучения)

1. Основы методики профессионального обучения: структура курса, задачи, компетенции.
2. Основные понятия и термины в дисциплине «Основы преподавания профессиональных дисциплин».
3. Методическая деятельность педагога профессионального образования, виды и основные компоненты.
4. Наглядное представление учебного материала, основные функции наглядности.
5. Проблемное и эвристическое обучение, инновационная педагогическая деятельность.
6. Мультимедиа в образовательном процессе.
7. Организация самостоятельной, внеаудиторной работы.
8. Педагогическое проектирование, разработка учебного материала, тем, планов проведения учебных работ.
9. Анализ теоретического обучения, психологический анализ деятельности педагога.
10. Структура и анализ профессионального труда, профессиональные характеристики, профессиограмма, профессиональные качества.
11. Разработка технических средств обучения.
12. Учебно-программная документация (учебный план, график учебного процесса).
13. Контроль учебного процесса, проверка успеваемости, системы оценки ЗУН (знаний, умений, навыков) студентов.
14. Основные требования государственного образовательного стандарта на подготовку магистров-технологов.
15. Общая характеристика профессиональных стандартов в области технологии продуктов питания.

Приложение № 4

к п. 4.3

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Основные методические аспекты преподавания специальных дисциплин. Основные понятия и термины.
2. Модель парадигмы образования.
3. Философские аспекты преподавания.
4. Дидактика как теория образования и обучения.
5. Технологическое моделирование педагогического процесса.
6. Эвристическое обучение. Принципы, формы, методы эвристического обучения.
7. Метод анализа кейсов. Цель, задачи, этапы решения кейсов.
8. Организация самостоятельной работы. Классификация, виды самостоятельной работы.
9. Инновационная педагогическая деятельность.
10. Методическая деятельность педагога профессионального обучения, виды и основные компоненты.
11. Наглядное представление учебного материала, основные функции наглядности (схемы, чертежи, диаграммы), мнемонические приемы, метаплан-техника.
12. Ведущие стратегии общения. Виды конфликтов и их предупреждение.
13. Структура в методике профессионального обучения (МПО). Процессуальный и содержательный компонент. Схема МПО. Задачи изучения дисциплины.
14. Основные компетенции по результатам изучения дисциплины.
15. Методика как наука и как научная дисциплина.
16. Методика эмоциональной саморегуляции.
17. Классификация средств обучения.
18. Профессионально-квалификационные требования при подготовке специалистов. Основные понятия.
19. Анализ профессионального труда, его структуры и подходы к формированию, профессиограмма, профессиональные качества.
20. Государственный образовательный стандарт, учебно-программная документация (учебный план, график учебного процесса, программы).
21. Профессиональные стандарты в области технологии продуктов питания, трудовые действия, необходимые умения и знания.

22. Педагогическое проектирование, разработка учебного материала, тем, планов проведения учебных работ.
23. Анализ теоретического обучения, психологический анализ деятельности педагога.
24. Методические указания к выполнению лабораторно-практических работ.
25. Контроль учебного процесса, проверка успеваемости, системы оценки ЗУН студентов.