

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

УТВЕРЖДАЮ Начальник УРОПСП

Рабочая программа дисциплины «ОСНОВЫ ПРЕПОДАВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению

19.04.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ

Профиль программы **«ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ»**

ИНСТИТУТ Агроинженерии и пищевых систем

ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА Пищевой биотехнологии

РАЗРАБОТЧИК УРОПСП

1 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1.1 Целью освоения дисциплины «Основы преподавания профессиональных дисциплин» является формирование у студентов знаний и навыков преподавательской деятельности в области пищевой биотехнологии.
- 1.2 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Наименование дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Основы преподавания профессиональных дисциплин	Знать: - понятийный аппарат в области педагогики и основные термины, связанные с получением образования в высшей школе; - основы и особенности технологии преподавания специальных дисциплин; - подходы к обучению в современных условиях. Уметь: - применять различные современные подходы к овладению обучающимися профессиональными знаниями; - планировать учебный процесс, грамотно доносить профессиональный материал до обучающихся, вызывать интерес к излагаемому материалу, пробуждать инициативу; - разрабатывать учебные и учебно-методические материалы, необходимые для преподавания профессиональных дисциплин. Владеть: - профессиональными знаниями по преподаваемым дисциплинам; - педагогическими приемами передачи специальной информации по предмету; - навыками контроля и проверки уровня овладения знаниями у обучающихся.

2 ТРУДОЁМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Дисциплина «Основы преподавания профессиональных дисциплин» относятся к блоку 1 обязательной части.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (з.е.), т.е. 108 академических часов (81 астр. часа) контактной и самостоятельной учебной работы студента; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам, видам учебной работы студента, а также формы контроля приведены ниже.

Таблица 2 - Объем (трудоёмкость освоения) в <u>заочной форме</u> обучения и структура дисциплины

	е Курс Сессия Форма контроля	ыя	з.е.	Акад. часов	Контактная работа					аттестация сессии	
Наименование					Лек	Лаб.	Пр.	eч	СРС	Подготовка и аттест	
Основы преподавания профессиональных дисциплин	1	Зим.	контр., 3	3	108	4	-	4	4	92	4
Итого по дисциплине:		3	108	4	-	4	4	92	4		

Обозначения: Э – экзамен; 3 – зачет; ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой); КР (КП) – курсовая работа (курсовой проект); контр. – контрольная работа, РГР – расчетно-графическая работа; Лек – лекционные занятия; Лаб. - лабораторные занятия; Пр. – практические занятия; РЭ – контактная работа с преподавателем в ЭИОС; КА – контактная работа, консультации, инд. занятия, практики и аттестации; СРС – самостоятельная работа студентов

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

3 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА

Учебно-методическое обеспечение дисциплины приведено в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Перечень основной и дополнительной литературы

Наименование дисциплины	Основная литература	Дополнительная литература			
	1. Сидоров А. В. Профессиональная подготовка спе-	1. Громова И. В. Биотехнология в пищевой промышленности. —			
	циалистов в области пищевой биотехнологии. —	М.: Издательство "Агроинформ", 2022. — 300 с.			
	СПб.: Издательство "Питер", 2021. — 250 с.	Громкова, М. Т. Педагогика высшей школы: учебное пособие / М.			
Основы препода-		Т. Громкова. – Москва: Юнити, 2015. – 446 с.			
вания профессио-		2. Мандель, Б. Р. Инновационные технологии педагогической де-			
нальных дисци-		ятельности: учебное пособие для магистрантов / Б. Р. Мандель. –			
плин		Изд. 2-е, стер. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 261 с.			
		3. Мандель, Б. Р. Профессионально-ориентированное обучение:			
		проблематика и технологии / Б. Р. Мандель. – Изд. 2-е, стер. –			
		Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 342 с.			

Таблица 4 – Перечень периодических изданий, учебно-методических пособий и нормативной литературы

Наименование дисциплины	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература		
	«Химия и технология пищевых про-	1. Психология и педагогика высшей школы: учебметод. пособие / А. А. Данчен-		
	дуктов», «Пищевая промышленность»,	ко, Ю. С. Палий, Н. Н. Маслянов, В. Н. Иванов ; ФГОУ ВПО "КПИ ФСБ России".		
	«Хранение и переработка сельхозсы-	- Калининград: ФГОУ ВПО "КПИ ФСБ России", 2010 216 с.		
	рья», «Известия вузов. Пищевые тех-	2. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Фе-		
Основы препода-	нологии», «Вопросы питания», «АПК:	дерации" (с изменениями и дополнениями) Доступ из справправовой системы		
вания профессио-	Достижения науки и техники»; «Стан-	КонсультантПлюс. – Текст: электронный.		
нальных дисци-	дарты и качество»; «Виноград и вино	3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образова-		
плин	России», «Сахар», «Картофель и ово-	ния. Уровень высшего образования. Магистратура. Направление подготовки		
	щи», «Пиво и напитки», «Хлебопече-	19.04.01 Биотехнология) (Утв. Приказом Минобрнауки России от 21.11.2014 N		
	ние», «Хлебопродукты», «Хранение и	1495 (ред. от 20.04.2016) (Зарегистрировано в Минюсте России 19.12.2014 N		
	переработка сельскохозяйственного	35275) (с изменениями и дополнениями) Доступ из справправовой системы		
	сырья», «Масложировая промышлен-	КонсультантПлюс. – Текст: электронный.		

Наименование дисциплины	Периодические издания	Учебно-методические пособия, нормативная литература		
	ность», «Маслоделие и сыроделие»,	4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образова-		
	«Растительные ресурсы», «Биотехно-	ния. Уровень высшего образования. Бакалавриат. Направление подготовки		
	логия», «Молочная промышленность»,	19.03.01 Биотехнология (Утв. Приказом Минобрнауки России от 11.03.2015 N		
	«Мясо и мясопродукты», информаци-	193) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.04.2015 N 36754) (с изменениями и		
	онный бюллетень «Продукты пита-	дополнениями) Доступ из справправовой системы КонсультантПлюс. – Текст:		
	«кин	электронный.		

4 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины, 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), а также перечень лицензионного программного обеспечения определяется в рабочей программе и подлежит обновлению при необходимости.

Электронные образовательные ресурсы:

Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайнкурсов и уроков - https://stepik.org

Образовательная платформа - https://openedu.ru/.

Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС).

Педагогическая библиотека - http://www.pedagog/index.php
База профессиональных данных «Мир психологии» - http://www.psychology.net.ru/
База данных гуманитарно-правового портала «PSYERA» - http://www.psyera.ru
Научная электронная библиотека - www.elibrary.ru

5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудиторные занятия проводятся в специализированных аудиториях с мультимедийным оборудованием, в компьютерных классах, а также в других аудиториях университета согласно расписанию занятий.

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При освоении дисциплины используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения размещен на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе дисциплины (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

7 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплины «Основы преподавания профессиональных дисциплин» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология (профиль «Пищевая биотехнология»).

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры пищевой биотехнологии 29.04.2025 г. (протокол № 9).

Jane 1

Заведующая кафедрой

О.Я. Мезенова

Директор института

Верхотуров В.В.