

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ГИ В.Ю.  
Инговатов

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.2.1 «Формирование профессиональных компетенций преподавателя в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.06.01**

**Промышленная экология и биотехнологии**

Направленность (профиль, специализация): **Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	Н.В. Биттер
Согласовал	Зав. кафедрой «ФиС»	В.Ю. Инговатов
	руководитель направленности (профиля) программы	Л.В. Анисимова

г. Барнаул

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-7	готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	- содержание понятий компетентность, компетенция; - критерии и показатели сформированности компетенций □ информацию;	- организовывать самостоятельную деятельность студентов с позиций компетентностного подхода;  - оценивать качество подготовки специалистов в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;  - проектировать учебную дисциплину, - перерабатывать учебную	- компетентностным подходом к оценке и обеспечению качества обучения, качества подготовки специалистов в вузе
ПК-5	готовность к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю "Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства"	содержание понятий компетентность, компетенция в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства - критерии и показатели сформированности компетенций в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,	- разрабатывать дидактические средства и эффективные формы, методы и технологии обучения в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, способствующие формированию необходимых компетенций при изучении	компетентностным подходом к оценке и обеспечению качества обучения, качества подготовки специалистов в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		плодоовощной продукции и виноградарства	дисциплин в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	
УК-5	способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моральные педагогические требования и нормы;</li> <li>- специфическое содержание категорий и принципов морали в педагогической этике;</li> <li>- структуру нравственного сознания педагога высшей школы;</li> <li>- моральные ценности и идеальный облик педагога высшей школы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- критически оценивать свои достоинства и недостатки;</li> <li>- намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков □ - приемами и способами организации различных форм нравственного воспитания;</li> <li>- применять нормы педагогической морали к студентам и коллегам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения моральных норм педагога при решении педагогических задач</li> </ul>
УК-6	способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к собственной профессиональной деятельности в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;</li> <li>- структуру нравственного сознания педагога высшей школы;</li> <li>- содержание компетенций профессиональной деятельности в области технологии обработки, хранения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования к профессиональной деятельности при планировании профессионального и личностного роста педагога высшей школы в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;</li> <li>- критически оценивать свои достоинства и недостатки;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами и способами организации различных форм организации профессионального и личностного роста в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;</li> <li>- навыками применения планирования профессионального роста при решении педагогических задач</li> </ul>

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	- намечать пути и выбирать средства собственного профессионального и личностного роста	

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Научно-исследовательская деятельность
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Методика подготовки и написания диссертации, Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)

## 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	0	0	8	136	13

## 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 5**

**Практические занятия (8ч.)**

**1. Психолого-педагогические компетенции преподавателя**

**высшей школы {дискуссия} (2ч.)[1,5] 1)**  Проблемы непрерывного образования в современном мире

2)  Общее понятие о педагогике высшей школы

3)  Педагогический процесс как система

4)  Методы обучения в высшей школе

5)  Основные формы обучения в высшей школе

6)  Средства обучения в высшей школе

**2. Личность и коллектив в профессиональном образовании в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства {беседа} (2ч.)[1,6] 1)**

Сравнительный анализ различных подходов к структуре личности

2)  Психические процессы, состояния и свойства

3)  Возрастной онтогенез

4)  Коллектив и неформальные группы

5)  Мотивация учебной деятельности в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

**3. Профессиональная компетентность преподавателя высшей школы в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства {дискуссия} (2ч.)[1,3] 1)**

Модель профессиональной компетентности преподавателя высшей школы в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

2)  Уровни сформированности профессиональной компетентности преподавателя высшей школы в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

3)  Структурные компоненты профессиональной компетентности преподавателя высшей школы в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

**4. Методические компетенции преподавателя высшей школы в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства**

- Методологические основы инновационного и традиционного обучения
- 2)  Образовательные и педагогические технологии в системе понятий
- 3)  Отличие методики и технологии обучения.

### **Самостоятельная работа (136ч.)**

**5. Работа с рекомендуемой литературой по темам практических занятий(36ч.)[2,3,6]** Анализ литературы

**6. Личностно-ориентированные технологии обучения в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства(20ч.)[1,4,6]** 1)  Технология модульного обучения

2)  Технология учебного проектирования

3)  Технология уровневой дифференциации

**7. Деятельностно-ориентированные технологии обучения в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства(16ч.)[3,5]**

1)  Технология контекстного обучения

2)  Имитационная технология обучения

3)  Задачная технология обучения

**8. Межкультурные компетенции преподавателя высшей школы в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства(16ч.)[1,3,6]** 1)  Понятие об общей, профессиональной, базовой культуре личности

2)  Педагогическая этика как основа педагогической культуры современного преподавателя

3)  Анализ структуры и содержания педагогической культуры преподавателя высшей школы

**9. Организация педагогического общения в условиях высшей школы(18ч.)[4,5,6]** 1)  Общие понятия о педагогическом общении

2)  Особенности педагогического общения в условиях высшей школы

3)  Модели педагогического взаимодействия в высшей школе

**10. Межкультурные компетенции преподавателя высшей школы в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства(24ч.)[1,6]**

1. Культура преподавателя высшей школы

2. Организация педагогического общения в условиях высшей школы

**11. Подготовка к зачету(6ч.)[1,2,3,4,5,6]** Работа с материалом СРС и практических занятий

## **5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Лаврентьева Н.Б. (ИП) Неудахина Н.А. (ИП)  
Инновационное обучение: приемы, методы, технологии

2010 Учебное пособие, 440.00 КБ

Дата первичного размещения: 11.01.2011. Обновлено: 15.03.2016.

Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/ip/lavr-neud-1.pdf>

2. Неудахина Н.А. (ИП)

Современные образовательные технологии

2009 Учебно-методическое пособие, 2.04 МБ

Дата первичного размещения: 11.01.2011. Обновлено: 25.01.2016.

Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/ip/neudahina-sovobr.pdf>

## **6. Перечень учебной литературы**

6.1. Основная литература

3. Шупта Н.А. (ИП) Психология и педагогика

2002 Учебное пособие, 1.39 МБ

Дата первичного размещения: 12.01.2011. Обновлено: 16.02.2016.

Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/ip/shupta-ps.pdf>

6.2. Дополнительная литература

4. Бухнер Н.Ю. (ФиС)

Социальная педагогика

2015 Курс лекций, 699.00 КБ

Дата первичного размещения: 05.05.2015. Обновлено: 14.03.2016.

Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/fis/Buhner\\_sp\\_kl.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/fis/Buhner_sp_kl.pdf)

5. Лаврентьева Н.Б. (ИП) Лаврентьев Г.В. (Внеш) Кузеванова О.М. (Внеш)

Общая и профессиональная педагогика

2009 Сборник задач, 1.94 МБ

Дата первичного размещения: 11.01.2011. Обновлено: 27.01.2016.

Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/ip/kuzevanova-opp.pdf>

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

6. Федеральный образовательный портал «Непрерывное образование преподавателей» РЕЖИМ ДОСТУПА: [www.neo.edu.ru](http://www.neo.edu.ru) –

## **8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента. Для изучения данной дисциплины профессиональные базы данных и информационно-справочные системы не требуются.

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».