

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Формирование профессиональных компетенций преподавателя в области технологии
обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень подготовки научно-педагогических
кадров)

Направленность (профиль): Пищевые системы

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-7: готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования;
- 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";
- УК-5: способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;
- УК-6: способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Формирование профессиональных компетенций преподавателя в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 5.

1. Психолого-педагогические компетенции преподавателя

высшей школы. 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. 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. 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. 1) Методологические основы инновационного и традиционного обучения

2) Образовательные и педагогические технологии в системе понятий

3) Отличие методики и технологии обучения..

Разработал:

доцент

кафедры ФиС

Проверил:

Директор ГИ

Н.В. Биттер

В.Ю. Инговатов