



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

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
О.Г. Огий

**Дополнительная профессиональная программа
(программа повышения квалификации)**
«Научно-методические подходы к реализации федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»»

Нормативный срок освоения – 18 ч.

Разработчик: *Центр по обеспечению деятельности отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»*
Авторы: председатель отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», д.т.н. *Мезенова О.Я.*, директор Центра ОДО ПТиБ, к.т.н. *Чернова А.В.*, ученый секретарь Центра ОДО ПТиБ, к.т.н. *Агафонова С.В.*

г. Калининград, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ДПО.....	3
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ДПО.....	4
3 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)	5
4 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ ДПО	6
5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	8
6 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ ДПО	9

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ДПО

Программа реализуется в соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Программа нацелена на повышение квалификации специалистов по профессиональной подготовке в сфере высшего образования в пищевой отрасли

Цель: получение новых знаний по федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования, методических навыков разработки примерных основных образовательных программ по пищевым и биотехнологическим направлениям подготовки высшего образования

Задачи:

- обмен научным и методическим опытом ученых и специалистов в области образования в пищевой промышленности
- расширение возможностей для повышения статуса профессиональной подготовки и квалификации в пищевой отрасли
- исследование методологии подготовки инженерных кадров для предприятий пищевой и биотехнологической промышленности

Категория слушателей: слушатели имеют высшее образование, научно-педагогический и методический опыт работы в высшем учебном заведении, а также практический опыт работы в области технологии и биотехнологии продуктов питания.

Срок освоения: 18 ч.
Режим занятий: С отрывом от работы
Форма обучения: Очная

Планируемые результаты обучения

знать: Законодательство РФ в области образования, научно-методические подходы к реализации ФГОС, инструменты реализации ПООП

уметь: разрабатывать и внедрять примерные основные образовательные программы по пищевым и биотехнологическим направлениям подготовки высшего образования

владеть: навыками методической организации и контроля образовательного процесса

Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения

В соответствии с профстандартом «Руководитель образовательной организации высшего образования»:
А: Стратегическое и операционное управление образовательной организацией высшего образования
А /02.9: Операционное руководство образовательной деятельностью образовательной организации высшего образования

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ДПО

№	Наименование дисциплины	Всего часов	В том числе				Форма отчетности
			Аудиторные			Сам. работа	
			Всего	ЛК	ПЗ		
1	Научное сопровождение образовательного процесса по направлению пищевой биотехнологии	4	3	3	-	1	Выступление с докладом
2	Научное сопровождение образовательного процесса по направлению технологии продуктов здорового питания	4	3	3	-	1	Выступление с докладом
3	Методическое обеспечение образовательного процесса в рамках ФГОС 3++ высшего образования по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	8	8	2	6	-	Выступление с докладом
4	Итоговая аттестация	2	-	-	-	2	зачет
Итого		18	12	8	6	4	Зачетов -1

3 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)

Наименование предметов, курсов, дисциплин (модулей)	№ учебной недели с начала обучения
	1
Научное сопровождение образовательного процесса по направлению пищевой биотехнологии	А
Научное сопровождение образовательного процесса по направлению технологии продуктов здорового питания	А
Методическое обеспечение образовательного процесса в рамках ФГОС 3++ высшего образования по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	А
Итоговая аттестация	И

- учебная неделя; А – промежуточная аттестация; И – итоговая аттестация; Х-нет недели

4 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ ДПО

4.1 Рабочая программа курса «Научно-методические подходы к реализации федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»»

4.1.1 Пояснительная записка

Цель:	получение новых знаний по федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования, методических навыков разработки примерных основных образовательных программ по пищевым и биотехнологическим направлениям подготовки высшего образования
В результате изучения слушатели должны:	
знать:	Законодательство РФ в области образования, научно-методические подходы к реализации ФГОС, инструменты реализации ПООП
уметь:	разрабатывать и внедрять примерные основные образовательные программы по пищевым и биотехнологическим направлениям подготовки высшего образования
владеть:	навыками методической организации и контроля образовательного процесса

4.1.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			Форма цифрового следа
			лекций	Практ. занятий	СР	
1.	Научное сопровождение образовательного процесса по направлению пищевой биотехнологии	4	3	-	1	Электронная почта
2.	Научное сопровождение образовательного процесса по направлению технологии продуктов здорового питания	4	3	-	1	
3.	Методическое обеспечение образовательного процесса в рамках ФГОС 3++ высшего образования по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	8	2	6	-	
4.	Итоговая аттестация	2	-	-	2	
Итого:		18	8	6	2	

4.1.3 Содержание дисциплины

Тема	Содержание темы
Научное сопровождение образовательного процесса по направлению пищевой биотехнологии	Роль инженерной составляющей в подготовке студентов-биотехнологов Моделирование и оптимизация обучения в пищевой биотехнологии Организация подготовки специалистов-биотехнологов
Научное сопровождение образовательного процесса по направлению технологии продуктов здорового питания	Популяризация направлений подготовки бакалавров и магистров в области пищевых технологий для кадрового обеспечения предприятий АПК в технологии продуктов здорового питания из растительного и животного сырья Нормативно-правовые вопросы обучения специалистов в области регулирования качества продуктов здорового питания
Методическое обеспечение образовательного процесса в рамках ФГОС 3++ высшего образования по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	Анализ ФГОС ВО по направлениям подготовки ФУМО по УГСН 19.00.00 Совершенствование учебных планов по направлениям подготовки ВО бакалавриата и магистратуры ФУМО по УГСН 19.00.00. Повышение статуса профессиональной подготовки и квалификации в пищевой отрасли через проведение соревнований по стандартам WorldSkills .

4.1.4 Методические рекомендации по реализации дисциплины (модуля)

Самостоятельная работа обучающегося (СРС) является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого материала, формировать навыки аналитической работы и ориентировать слушателей на умение применять теоретические знания на практике. Самостоятельная работа предполагает:

- работу с методической и научной литературой и документами;
- изучение нормативно-правовых актов;
- проработку проблемных дискуссионных вопросов.

4.1.5 Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю)

Форма аттестации – выступление с докладом

Оценочные средства:

- результаты доклада на заседании, презентация
- научная статья
- результаты обсуждения в рамках заседания.

4.1.6 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами

Материалы для слушателей переданы слушателям. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе профессионального повышения квалификации.

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Необходимые лаборатории и оборудование

Обучение проводится в мультимедийной аудитории, оборудованной проектором, доступом в сеть Интернет, персональным компьютером.

При всех формах реализации программы должны соблюдаться требования соответствующих СанПиН.

5.2. Организация образовательного процесса

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

5.3. Кадровое обеспечение

Требования к преподавателям, обеспечивающим реализацию программы (лекторам, ассистентам, лаборантам)

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом отвечающим следующим критериям:

Высшее образование в области пищевых технологий, опыт работы на руководящих должностях (заведущего кафедрой, директора института) и / или в федеральном учебно-методическом объединении.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

5.4. Входная диагностика

Требования к форме и критериям входной диагностики (входная диагностика не предполагает отсев, но допускает проведение выходной диагностики для установления динамики).

Входная диагностика выполняется в форме анкетирования.

Входная диагностика нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль следующих компетенций:

- владение базовыми понятиями в области методического сопровождения программ высшего образования.

6 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ ДПО

6.1 Форма итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускника программы повышения квалификации производится путем оценки контрольных вопросов по модулям курса.

6.2 Оценочные средства

Показатель оценивания	«Зачтено»	«Не зачтено»
Ответы на контрольные вопросы	<ul style="list-style-type: none">• Ответы на вопросы дано развернуто, в соответствии с нормативной и технической документацией, а также на основе методических рекомендаций.• Получены ответы на более 70% вопросов	<ul style="list-style-type: none">• ответы на вопросы даны не в полном объеме, более 30% остались без ответа