

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 5М/09

Проектирование образовательной программы РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план g190403_21_12_ТММП(z).plx.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **Магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 88

часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:

зачеты 2

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	88	88	88	88
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

15.06 2023 г. № 8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.05 2023 г. № 110

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

18 июля 2024 г. № 16

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 10 июля 2024 г. № 16

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от _____ 2025 г. № _____

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от _____ 2026 г. № _____

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины получение умений и навыков по созданию образовательных программ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профилю Технология молочных продуктов
Для достижения цели дисциплины студент в процессе освоения дисциплины решает следующие задачи:

- Ознакомится с видами образовательных программ;
- ознакомится с теоретическими и нормативными подходами к созданию образовательной программы;
- Изучить требования к созданию комплекта учебно-методического обеспечения дисциплины;
- Получить практические навыки по созданию и оформлению рабочей программы дисциплины.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ОПК-6.1: имеет представление о назначении, структуре и содержании образовательной программы

Знать:

представление о нормативной базе образовательной деятельности, назначении, структуре и содержании образовательной программы

Уметь:

способен работать с нормативными документами, ориентируется в структуре и содержании образовательной программы

Владеть:

навыками работы с нормативными документами по формированию образовательной программы

ОПК-6.2: владеет навыками разработки нормативно-технического и научно-методического обеспечения в сфере своей профессиональной деятельности

Знать:

теоретические и практические знания о назначении, структуре, содержании образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности

Уметь:

разрабатывать научно-методическое обеспечение образовательного процесса в сфере своей профессиональной деятельности

Владеть:

навыками разработки научно-методического обеспечения в сфере своей профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1 Содержание нормативных документов, регламентирующих разработку образовательных программ, теоретические и практические подходы к формированию образовательной программы, четко представлять назначение, структуру, содержание образовательной программы в сфере своей

2.2 Уметь:

2.2.1 работать с нормативной документацией, регламентирующей разработку образовательной программы, разрабатывать научно-методическое обеспечение образовательного процесса в сфере своей профессиональной деятельности

2.3 Владеть:

2.3.1 навыками работы с нормативной документацией и разработки образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: Б1.О

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.1.1 Защита интеллектуальной собственности

3.1.2 Моделирование пищевых продуктов

3.1.3 Современные методы экспериментальных исследований продукции животного происхождения

3.1.4 Технология национальных молочных продуктов

3.1.5 Технология переработки вторичного сырья

3.1.6	Технология продуктов функционального назначения на молочной основе
3.1.7	Управление качеством пищевых продуктов
3.1.8	Учебная технологическая практика
3.1.9	Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов
3.1.10	Общая технология отрасли
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Учебная педагогическая практика
3.2.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	88	88	88	88
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Характеристика основных понятий, применяемых в образовательной деятельности					

1.1	Цели и задачи дисциплины. Характеристика назначения, структуры и содержания учебного плана и образовательной программы	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.2	Изучение образовательного стандарта, ОПОП /Пр/	2	0,5	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.3	Характеристика назначения, структуры и содержания рабочей программы дисциплины /Лек/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.4	Составление рабочей программы дисциплины /Пр/	2	0,5	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.5	Характеристика, назначение, структура и содержание лекции /Лек/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.6	Подбор материала и оформление лекционного материала /Пр/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.7	Характеристика, назначение, структура и содержание методических указаний к практическим занятиям /Лек/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.8	Разработка методических указаний к практической работе /Пр/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.9	Характеристика, назначение, структура и содержание методических указаний к	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.10	Разработка методических указаний к лабораторной работе /Пр/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.11	Характеристика, назначение, структура и содержание методических указаний к выполнению самостоятельной работы студентов /Лек/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
1.12	Разработка методических указаний к самостоятельной работе студентов	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
	Раздел 2.Проектирование образовательной программы					
2.1	Теоретические подходы к созданию образовательной структуре в сфере профессиональной деятельности /Лек/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
2.2	Анализ информационного материала по созданию образовательной программы /Пр/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
2.3	Особенности формирования учебно-методического комплекта для образовательной программы /Лек/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
2.4	Разработка рабочей программы дисциплины на основе материала научно-исследовательской работы	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
2.5	Разработка фонда оценочных средств /Пр/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	

2.6	Самостоятельная проработка теоретического материала и разработка собственной образовательной программы. /Ср/	2	88	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)						
Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.						
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)						
7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)						
ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА О1 Проектирование учебных и образовательных программ на основе методологии ТЮНИНГ : учебно-методическое пособие / А. И. Горылев, Е. Ю. Грудзинская, А. К. Любимов [и др.]. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2015. — 127 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.						
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА Д2 Буторина, А. Н. Проектирование образовательных программ подготовки педагога: современные вызовы: монография / А. Н. Буторина ; под редакцией О. Е. Постниковой, Е. Н. Старостиной. — Архангельск : САФУ, 2018. — 109 с. — ISBN 978-5-261-01285-6.						
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства						
7.3.1	Windows Vista TM Home Basic К OEM Act					
7.3.2	LIBREOFFICE					
7.3.3	Adobe Reader					
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем						
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф					
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании					
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)						
№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций. Кабинет № 1.226-58,5 м² Оборудование: 1. Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт., 2. Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт., 3. Экран – 1 шт., 4. Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы. Учебная мебель: Стол 2-х местный – 17 шт., стул -51 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1шт. Программное обеспечение: Windows 7 Professional OEM Ауд. №2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом в интернет Кабинет № 54 – 78,0 м² Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.; Монитор benq g900wa -1 шт Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50. Учебная мебель: Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.						
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ						
Методические указания к практическим занятиям в приложении						
10. ПРИЛОЖЕНИЕ						
10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).						