

# 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

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению  
подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Составлена на основании учебного плана:  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доцент, Занданова Туяна Нимбуевна 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 04 апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол заседания кафедры от \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_\_

Председатель МК факультета  
 /Захарова Л.Н./

Протокол заседания МК факультета от 16 мая 2022 г. № 5

Декан агротехнологический факультет  
 /Сидоров А.А./

17 мая 2022 г.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
15 июня 2023 г.



Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. №110

Зав. кафедрой Гоголева П.А.



---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. №

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.

## 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**

<b>2.1 Знать:</b>	
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
<b>2.2 Уметь:</b>	
2.2.1	работать с нормативной документацией, регламентирующей разработку образовательной программы, разрабатывать научно-методическое обеспечение образовательного процесса в сфере своей профессиональной деятельности
<b>2.3 Владеть:</b>	
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
<b>3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
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
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
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
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

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)
	<b>Раздел 1.Характеристика основных понятий, применяемых в образовательной деятельности</b>					

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 /Пр/	2	1	ОПК 6.1, ОПК6.2	О1,Д2	
<b>Раздел 2.Проектирование образовательной программы</b>						
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	
<b>6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>						
Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.						
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>						
<b>7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>						
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 : монография / А. Н. Буторина ; под редакцией О. Е. Постниковой, Е. Н. Старостиной. — Архангельск : САФУ, 2018. — 109 с. — ISBN 978-5-261-01285-6.						
<b>7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>						
7.3.1	Windows Vista TM Home Basic К OEM Act					
7.3.2	LIBREOFFICE					
7.3.3	Adobe Reader					
<b>7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>						
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф					
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании					
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ</b> (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 сеть интернет Кабинет № 54 – 78,0 мl Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; 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.						
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>						
Методические указания к практическим занятиям в приложении						
<b>10. ПРИЛОЖЕНИЕ</b>						
10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).						

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **Б1.О.10 Проектирование образовательной программы**  
Специальность (образовательная программа)  
Направление подготовки **19.04.03 "Продукты питания животного происхождения"**

Квалификация выпускника - **Магистр**

Форма обучения – **очная**

Общая трудоемкость -**144**

Якутск - 2022 г.



Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению  
подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г.)  
Составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 31.03.2022 протокол № 68.

Разработчик (и) РПД:

доц, Занданова Т.Н.  \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от «04» апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.  \_\_\_\_\_

Председатель МК факультета

 /Захарова Л.Н./

Протокол заседания МК факультета от «16» мая 2022 г. № 5

/Председатель УМС ФГБОУ ВО АГАТУ

 /Нюкканов А.Н./

Протокол заседания УМС от «17» мая 2022 г. № 9

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины **Проектирование образовательной программы**, представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

### 2. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемой дисциплиной

#### 2.1. Перечень компетенций и индикаторов достижений учебной дисциплины (модуля)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-6 <i>Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методические обеспечение для их реализации</i>	<p><i>ОПК-6.1 способен использовать нормативно-техническую документацию, регламентирующую разработку методического обеспечения образовательной программы</i></p> <p><i>ОПК - 6.2Способен разрабатывать документы по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности</i></p>

#### 2.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) и процедура оценивания компетенций

Код компетенции	Код индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
ОПК6	<i>ОПК-6.1</i>	<p><i>Знать: представление о нормативно-технической документации регламентирующей разработку учебно-методического обеспечения образовательной программы;</i></p> <p><i>Уметь: применять нормативно-техническую документацию в разработке методического обеспечения образовательной программы</i></p> <p><i>Владеть: навыками работы с нормативно-технической документацией</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>устный опрос, защита результатов практических работ</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>зачет</i></p>

	ОПК - 6.2	<p><i>Знать: методологию составления научно-методического обеспечения образовательной программы по технологии продукции животного происхождения</i></p> <p><i>Уметь: разрабатывать образовательные программы по технологии продукции животного происхождения</i></p> <p><i>Владеть навыками преобразования результатов научных исследований в создании образовательных программ</i></p>	
--	-----------	---	--

### 3. Шкала оценивания результатов и критерии оценивания

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	Не зачтено
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	удовлетворительно
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме,</p>	хорошо

	<p>хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	отлично
<p><b>4.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы</b></p>		
<p>4.1. Вопросы для текущего контроля</p> <p>4.1.1 Контрольная работа № 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Цель и задачи педагогики. Структура педагогической науки.</li> <li>2) Направления развития современной педагогики.</li> <li>3) Современные требования к преподавателю.</li> <li>4) Принципы обучения.</li> <li>5) Формы организации обучения, методы и приемы организации обучения.</li> </ol> <p>Общая характеристика технологий педагогической деятельности.</p> <p>4.1.2. Контрольная работа №2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Назначение и задачи рабочей программы дисциплины.</li> <li>2) Требования к структуре и содержанию рабочей программы дисциплины.</li> <li>3) Порядок разработки рабочей программы.</li> <li>4) Согласование и утверждение рабочей программы</li> <li>5) Внесение изменений в рабочую программу.</li> </ol>		

#### 4.1.3. Контрольная работа №3

- 1) Характеристика вводной лекции, функции и цели.
- 2) Характеристика установочной лекции, функции и цели.
- 3) Характеристика учебной лекции, функции и цели.
- 4) Характеристика обзорной лекции, функции и цели.
- 5) Порядок разработки лекционного материала

#### 4.1.4 Контрольная работа №4

- 1) Основы оценочной деятельности преподавателя.
- 2) Оценка, отметка, оценивание в системе контроля результатов обучения.
- 3) Мониторинг в системе средств оценивания результатов обучения.
- 4) Назначение, структура и содержание фонда оценочных средств.
- 5) Требования к составлению тестов и контрольных заданий.
- 6) Порядок разработки фонда оценочных средств.

#### 4.1.5. Контрольная работа №5

- 1) Характеристика видов учебно-методических пособий для проведения практических занятий.
- 2) Характеристика видов учебно-методических пособий для проведения лабораторных занятий
- 3) Характеристика видов учебно-методических пособий для организации и проведения практик
- 4) Характеристика видов учебно-методических пособий для проведения курсовых работ.
- 5) Порядок разработки учебно-методических пособий для организации проведения самостоятельной работы студентов.

#### 4.2.6. Контрольная работа №6

- 1) Основные подходы к трансформации результатов научно-исследовательской работы к созданию образовательной программы в сфере профессиональной деятельности.

#### 4.2. Вопросы для итоговой аттестации по дисциплине

1. Цель и задачи дисциплины «Проектирование образовательной деятельности»
2. Требования статьи 12 Федерального закона Об образовании № 273-ФЗ.
3. Требования статьи 13 Федерального закона Об образовании № 273-ФЗ.
4. Требования статьи 19 Федерального закона Об образовании № 273-ФЗ.
5. Назначение, структура и содержание образовательных стандартов.
6. Назначение, структура и содержание учебного плана
7. Назначение, структура и содержание рабочей программы дисциплины
8. Назначение, структура и содержание образовательной программы
9. Назначение, структура и характеристика видов лекций.
10. Назначение, структура и характеристика видов учебно-методических пособий
11. Назначение, структура и характеристика учебных пособий
12. Назначение, структура и характеристика рабочей программы дисциплины.
13. Назначение, структура и характеристика лабораторного практикума.
14. Назначение, структура и характеристика практикума..

#### **Критерии оценивания:**

$K = \frac{A}{P}K$  – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

**Критерии оценивания:**

"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "незачтено" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания  
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимо е наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Зна-ния	Навык и	Умени я
1.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
2.	Защита практических работ (ЗПР)	Устный опрос	Результаты практической работы	«Зачет» - практической работы если выполнены все предусмотренные задания по теме, проведен анализ полученных результатов, владеет методикой исследования. «Не зачет» - практической работы если не выполнены или выполнены неправильно задания лабораторно-практических занятий, и / или нет анализа результатов работы, и/ или не владеет методикой исследования.	+	+	+
3.	Итоговая аттестация по дисциплине	Комплексная оценка успеваемости студента по контрольным работам и практическим занятиям		"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "зачтено" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных	+	+	+

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.



				<p>понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>"Незачтено"</p> <p>выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

## 5.2.Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1	Раздел 1.Характеристика основных понятий, применяемых в образовательной деятельности	ОПК-6	Т	20	>8	12-9	16-13	20-17
			ЗПР	20	>8	12-9	16-13	20-17
1.2.	Раздел 2.Проектирование образовательной программы	ОПК-6	Т	20	>8	12-9	16-13	20-17
			ЗПР	20	>8	12-9	16-13	20-17
1.3	зачет		У	20	>8	12-9	16-13	20-17
1.4	ИТОГО:			100	0-60	61-75	76-90	91-100