

Приложение /Anlage 3

# Каталог модулей /Modulbeschreibungen

<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	1
Titel	<b>Didaktik der Beruflichen Bildung</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2L,2P
Lerngebiet	Grundlagen der Berufspädagogik
Lernziele / Kompetenzen	<p>Die Studierenden sind in der Lage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehr- und Lernprozesse in der beruflichen Aus- und Weiterbildung zu gestalten,</li> <li>- zielgruppenspezifisch Lehr- und Lernprozesse zu planen,</li> <li>- vorherrschende Bedingungen der Lehr- und Lernprozesse zu berücksichtigen,</li> <li>- Analyse und Auswertung der Lehr- und Lernprozesse durchzuführen.</li> </ul>
Voraussetzungen	Grundkenntnisse in Humanwissenschaften und Fremdsprachen
Niveaustufe	1
Lernform	Vorlesungen, Seminare

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология производства пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	1
Название Модуля	<b>Дидактика профессионального образования</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2L, 2P
Предметная область	Основы профессиональной педагогики
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать учебно-методический процесс в профессиональном обучении и повышении квалификации,</li> <li>- планировать учебно-методический процесс с учетом особенностей целевой группы,</li> <li>- учитывать существующие условия учебно-методического процесса,</li> <li>- осуществлять анализ и оценку учебно-методического процесса.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Базовые знания по гуманитарным дисциплинам и иностранным языкам
Семестр	1
Форма организации обучения	Лекции, семинары и практические занятия.

Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>1. Planungsmodelle des beruflichen Unterrichts</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planungsgrundlagen und Planungsebenen beruflicher Bildungsprozesse</li> <li>- Analyse der Modulinhalte</li> <li>- Didaktische Kategorien (Ziel, Inhalt, Methoden, Medien) und deren Ausprägungen</li> </ul> <p>2. Didaktische Prinzipien der Unterrichtsplanung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wissenschaftlichkeit</li> <li>- Verbindung von Theorie und Praxis</li> <li>- Anschaulichkeit</li> </ul>

Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.</p>
Определение оценки модуля	<p>Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>1. Модели планирования профессионального обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы и уровни планирования учебно-методического процесса профессионального обучения</li> <li>- Анализ содержания модуля</li> <li>- Дидактические категории (цель, содержание, методы, средства обучения) и формы их проявления</li> </ul> <p>2. Дидактические принципы планирования учебного</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fasslichkeit</li> <li>- Verantwortungsbewusstsein und Engagement,</li> <li>- Effektivität</li> </ul> <p>3. Grundlagen des handlungstheoretisch begründeten und arbeitsprozessbezogenen Lernprozesses</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entwicklung von Produktions- und Dienstleistungsstrukturen</li> <li>- Empfehlungen für die Gestaltung</li> <li>- beruflicher Aus- und Weiterbildung</li> </ul> <p>4. Organisation der Lernprozesse in der beruflichen Bildung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterrichtsformen,</li> <li>- Aktionsformen,</li> <li>- Sozialformen.</li> </ul> <p>5. Strukturierung des Lehr- und Lernprozesses</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Handlungstheorie und ihre kognitive Regulation als Grundlage der Strukturierung von Prozessen in der beruflichen Bildung</li> <li>- Unterrichtsphasen, deren didaktische Zwecke und Aufgaben auf der Grundlage der Erkenntnistheorie</li> </ul> <p>6. Komplexe Unterrichtsverfahren in der beruflichen Bildung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reihenfolge komplexer Unterrichtsverfahren (Projektmethode, Case Study, Planspiel Rollenspiel) und deren Lernpotentiale in der beruflichen Bildung</li> </ul> <p>7. Kontrolle und Bewertung von Lernleistungen in der beruflichen Bildung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rechtsgrundlagen des Kontroll- und Bewertungsprozesses in der beruflichen Bildung</li> <li>- Pädagogische und gesellschaftliche Funktionen des Kontroll- und Bewertungsprozesses in der beruflichen Bildung</li> <li>- Operationalisierung von Lernzielen</li> </ul>
--	--

	<p>занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научность</li> <li>- систематичность</li> <li>- связь теории и практики</li> <li>- наглядность</li> <li>- доступность</li> <li>- самостоятельность</li> <li>- сознательность и активность</li> <li>- эффективность</li> </ul> <p>3. Основы учебно-методического процесса, базирующегося на теории деятельности и ориентированного на рынок труда</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Развитие производственных структур и сферы услуг</li> <li>- Рекомендации для организации профессионального обучения и повышения квалификации</li> </ul> <p>4. Организация учебно-методического процесса в профессиональном обучении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы обучения</li> <li>- формы действия</li> <li>- социальные формы</li> </ul> <p>5. Структуризация учебно-методического процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теория деятельности и ее когнитивное регулирование в качестве основы структурирования процессов в профессиональном обучении.</li> <li>- Фазы учебного занятия, их дидактические цели и задачи на основе теории познания</li> </ul> <p>6. Комплексные методы обучения в профессиональном обучении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность методов обучения (проектный метод, метод анализа конкретных ситуаций «CaseStudy», деловая игра, ролевая игра) и их учебный потенциал в</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontroll- und Bewertungsverfahren in der beruflichen Bildung</li> <li>- Fehler bei der Beobachtung und Bewertung der Unterrichtsqualität</li> </ul>
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Kraevskij, V.V., Hutorskij, A.V. (2007). Grundlagen des Unterrichts: Didaktik und Methodik. Akademia: Moskau.</li> <li>2 Babanskij, Ū.K., Potašnik, M.M. (2012). Gestaltung des pädagogischen Prozesses. Rodnânska škola: Kiev.</li> <li>3 Batyšev, S.Â. (1999). Berufspädagogik. Berufsbildung. Assoziation „Berufsbildung“ (rus. Abk. APO): Moskau.</li> <li>4 Eraganova, N.E. (2014). Pädagogik der Berufsbildung. Akademia: Moskau.</li> <li>5 Buharova, G.D. (2009). Allgemeine und berufliche Pädagogik. Akademia: Moskau.</li> <li>6 Kodžaspirova, G.M. (2006). Pädagogik in Schemata, Tabellen und Skripts. Airis-press: Moskau.</li> <li>7 Slastënin, V.A. (2004). Pädagogik der Berufsbildung. Škola-Press: Moskau.</li> <li>8 Skakun, V.A. (2007). Organisation und Methodik der beruflichen Ausbildung. Forum: INFRA-M: Moskau.</li> </ol>

	<p>professionalem Lernen</p> <p>7. Kontrolle und Bewertung der Wirksamkeit im professionalem Lernen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rechtliche Grundlagen des Kontroll- und Bewertungsprozesses im professionalem Lernen.</li> <li>- Pädagogische und gesellschaftliche Funktionen des Kontroll- und Bewertungsprozesses im professionalem Lernen.</li> <li>- Operationalisierung (Präzisierung und Vereinheitlichung) der Lernziele.</li> <li>- Methoden des Kontroll- und Bewertungsprozesses im professionalem Lernen</li> <li>- Fehler der Beobachtung und Bewertung der Unterrichtsqualität.</li> </ul>
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Краевский, В.В., Хуторской, А.В. (2007). Основы обучения: Дидактика и методика. Академия: Москва.</li> <li>2 Бабанский, Ю.К., Поташник, М.М. (2012). Организация педагогического процесса. Роднянска школа: Киев.</li> <li>3 Батышев, С.Я. (1999). Профессиональная педагогика. Профессиональное образование». Ассоциация «Профессиональное образование» (АПО): Москва.</li> <li>4 Эраганова, Н.Е. (2014). Педагогика профессионального образования. Академия: Москва</li> <li>5 Бухарова, Г.Д. (2009). Общая и профессиональная педагогика. Академия: Москва.</li> <li>6 Коджаспирова, Г.М. (2006). Педагогика в схемах, таблицах и опорных конспектах. Айрис-пресс: Москва.</li> <li>7 Слостёнин, В.А. (2004). Педагогика профессионального образования. Школа-Пресс: Москва.</li> </ol>

### Literatur in anderen Sprachen

- 1 Arnold, R./Nolda, S./Nuissl, E. (2000, Hrsg.). Wörterbuch Erwachsenenpädagogik; Klinkhardt-Verlag: Bad Heilbrunn.
- 2 Arnold, R./Lipsmeier, A. (2006, Hrsg.). Handbuch der Berufsbildung; 2. Aufl., VS Verlag: Wiesbaden.

### Internetquellen

- 1 Zentrale Zugriffsstelle für Bildungsressourcen. <http://www.humanities.edu.ru/db/msg/74844>. (27.08.2015)
- 2 Zentrale Zugriffsstelle für Bildungsressourcen [http://window.edu.ru/catalog/resources?p\\_str](http://window.edu.ru/catalog/resources?p_str). (27.08.2015)
- 3 Russische staatliche Berufspädagogische Universität <http://www.rsvpu.ru/biblioteka/materialy-konf>. (27.08.2015)
- 4 Wörterbücher und Enzyklopädien online: Projekt Academic.ru. <http://dic.academic.ru>. (27.08.2013).
- 5 Elektronische Enzyklopädie „Krugosvet“. <http://www.krugosvet.ru>. (27.08.2013).
- 6 Bundesinstitut für Berufsbildung (2008). Modulsystem „Handlungs- und prozessorientiert ausbilden“ in der Berufsbildung <http://www.foraus.de/html/156.php>; Bonn. (27.08.2015)
- 7 Profiles of national vocational education systems compiled from a variety of national and international sources - UNESCO-UNEVOC International Centre for Technical and Vocational Education and Training <http://www.unevoc.unesco.org/worldtvtdatabase> (27.08.2015)
- 8 Cedefop is one of the EU's decentralised agencies.

- 8 Скакун, В.А. (2007). Организация и методика профессионального обучения. ФОРУМ: ИНФРА-М: Москва.

### Литература на других языках

- 1 Арнольд, Р./Нольда, С./Нуисл, Э. (2000, под ред.): Словарь педагогики взрослых. Клинкхардт-Ферлаг: Бад-Хайльбрунн.
- 2 Арнольд, Р./Липсмайер, А. (2006 под ред.): Справочник профессионального образования, 2-е изд. ФС-Ферлаг: Висбаден.

### Интернет-источники

- 1 Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://www.humanities.edu.ru/db/msg/74844>. (27.08.2015)
- 2 Единое окно доступа к образовательным ресурсам [http://window.edu.ru/catalog/resources?p\\_str](http://window.edu.ru/catalog/resources?p_str). (27.08.2015)
- 3 Российский государственный профессионально-педагогический университет <http://www.rsvpu.ru/biblioteka/materialy-konf>. (27.08.2015)
- 4 Словари и энциклопедии on-line: проект Academic.ru. <http://dic.academic.ru>. (27.08.2013).
- 5 Электронная энциклопедия "Кругосвет". <http://www.krugosvet.ru>. (27.08.2013).
- 6 Федеральный институт профессиональной педагогики (2008). Модульная система «Обучать с ориентацией на действие и процесс» в профессиональном образовании <http://www.foraus.de/html/156.php>; г. Бонн. (27.08.2015)
- 7 Профили национальных систем профессионального образования, собрано из множества национальных и международных источников - UNESCO-UNEVOC Международный центр технического и профессионального

Founded (1) in 1975 and based in Greece since 1995, Cedefop supports development of European vocational education and training (VET) policies and contributes to their implementation. The agency is helping the European Commission, EU Member States and the social partners to develop the right European VET policies  
<http://www.cedefop.europa.eu> (27.08.2015)

**Referenzliteratur**  
(Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)

**Russischsprachig**

- 1 Kodžaspirova, G.M. (2005). Pädagogik-Wörterbuch (interdisziplinär). IKZ: Moskau.
- 2 Batyšev, S.Â. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung. Assoziation „Berufsbildung“ (rus. Abk. APO): Moskau.

**Andere Sprachen**

- 1 Arnold, R./Nolda, S./Nuissl, E. (2000, Hrsg.). Wörterbuch Erwachsenenpädagogik; Klinkhardt-Verlag: Bad Heilbrunn.
- 2 Arnold, R./Lipsmeier, A. (2006, Hrsg.). Handbuch der Berufsbildung; 2. Aufl., VS Verlag: Wiesbaden.

**Neueste verfügbare Auflage**

образования и тренинга  
<http://www.unevoc.unesco.org/worldtvtdatabase>  
(27.08.2015)

- 8 Европейский центр поддержки развития профессионального образования «Cedefop» является одним из децентрализованных агентств ЕС. Центр был создан в 1975 и с 1995 находится в Греции. Cedefop поддерживает развитие и имплементацию европейской политики в области профессионального образования. Центр помогает Европейской Комиссии, государствам-членам ЕС и социальным партнерам разработать надлежащую европейскую политику в области профессионального образования  
<http://www.cedefop.europa.eu> (27.08.2015)

**Справочная литература**  
(специализированная или энциклопедическая научная литература)

**На русском языке**

- 1 Коджаспирова, Г.М. (2005). Словарь по педагогике (междисциплинарный). ИКЦ: Москва.
- 2 Батышев, С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования. Ассоциация «Профессиональное образование» (АПО): Москва.

**На других языках**

- 1 Арнольд, Р./Нольда, С./Нуисл, Э. (2000, под ред.): Словарь педагогики взрослых. Клинкхардт-Ферлаг: Бад-Хайльбрунн.
- 2 Арнольд, Р./Липсмайер, А. (2006 под ред.): Справочник профессионального образования, 2-е изд. ФС-Ферлаг: Висбаден.

Weitere Hinweise	Keine

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

	<b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум



<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	2
Titel	<b>Pädagogische Psychologie</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2 L, 4P
Lerngebiet	Grundlagen der Berufspädagogik
Lernziele / Kompetenzen	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kennen grundlegende psychologische Ansätze zum Lehren und Lernen,</li> <li>- können die theoretischen Kenntnisse in der Planung von Lehren und Lernen anwenden,</li> <li>- können psychologische Bedingungen von Lehr-Lern-Situationen identifizieren,</li> <li>- können die Wirkung anhand psychologischer Modelle abschätzen.</li> </ul>
Voraussetzungen	Grundkenntnisse in Humanwissenschaften und Fremdsprachen.
Niveaustufe	1
Lernform	Vorlesungen, Seminare und praktische Übungen
Status	Pflicht

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	2
Название Модуля	<b>Педагогическая психология</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2 L, 4P
Предметная область	Основы профессиональной педагогики
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знают базовые психологические подходы к обучению и преподаванию,</li> <li>- умеют применять теоретические знания в планировании обучения и преподавания,</li> <li>- умеют выявлять психологические условия учебно-методических ситуаций,</li> <li>- умеют оценить результат воздействия на основании психологических моделей.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Базовые знания по гуманитарным дисциплинам и иностранным языкам.
Семестр	1
Форма организации обучения	Лекции, семинары и практические занятия
Статус модуля	Обязательный

Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>1 Grundlegende Erkenntnisse der Psychologie des Lehrens und Lernens</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- psychologische Prozesse der Persönlichkeit</li> <li>- Lernschwierigkeiten</li> <li>- Messen und Beurteilen von Lernleistungen</li> </ul> <p>2 Intervention, Prävention, Förderung auf Grundlage der pädagogischen Psychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifikation positiver und negativer Bedingungen von Lehr-Lernsituationen</li> <li>- entwicklungspsychologische und</li> </ul>

На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.</p>
Определение оценки модуля	<p>Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>1 Основные положения психологии обучения и преподавания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические процессы личности;</li> <li>- трудности в усвоении;</li> <li>- измерение и оценка успеваемости.</li> </ul> <p>2 Вмешательство, профилактика, содействие на основе педагогической психологии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявление позитивных и негативных условий обучения и преподавания</li> <li>- знания психологии развития личности и</li> </ul>

	<p>sozialpsychologische Erkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehrer-Lerner- sowie die Lerner – Lerner-Interaktion</li> <li>- Lernstrategien und selbstgesteuertes Lernen</li> <li>- Entwicklung von Empfehlungen zum Unterrichtsprozess</li> <li>- multimediales Lernen</li> </ul> <p>3 Pädagogisch-psychologische Diagnostik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prinzipien der Erfassung von psychologischen Merkmalen</li> <li>- Ermittlung des Verlaufs der Entwicklung der Persönlichkeit des Studierenden</li> <li>- psychologische Tests im Rahmen der Bildungseinrichtung</li> <li>- Evaluation im Leistungsvergleich zwischen Bildungseinrichtungen (z.B. TIMSS, PISA etc.)</li> <li>- Kontrolle und Analyse von Lernvoraussetzungen.</li> </ul>
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Rubinstein, S.L. (2002). Grundlagen der allgemeinen Psychologie. Piter: Sankt-Petersburg.</li> <li>2 Leont'ev, A.N. (2001). Vorlesungen zur allgemeinen Psychologie. Smysl: Moskau.</li> <li>3 Gal'perin, P.Â. (2002). Vorlesungen zur Psychologie. Vysšaâ škola: Moskau.</li> <li>4 Luria, A.R. (2007). Vorlesungen zur allgemeinen Psychologie. Piter: Sankt-Petersburg.</li> <li>5 Talyzina, N.F. (2006). Pädagogische Psychologie. Akademia: Moskau.</li> <li>6 Zeer, E.F. (2003). Psychologie der Berufsbildung. NPO „MODEK“: Voronež.</li> <li>7 Ajsmontas, B.B. (2004). Pädagogische Psychologie. Schemata und Tests. Vlados:</li> </ol>

	<p>sozialer Psychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interaktion (Wechselwirkung, Zusammenarbeit) zwischen Lehrendem und Lernenden, Lernenden untereinander in monoethnischen oder polyethnischen Gruppen</li> <li>- multimediale Lehre</li> <li>- Entwicklung psychologischer Empfehlungen zur Verbesserung des Lernprozesses</li> </ul> <p>3 Psychologisch-pädagogische Diagnostik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prinzipien der Erfassung psychologischer Merkmale</li> <li>- Ermittlung der Entwicklung der Persönlichkeit des Studierenden</li> <li>- psychologische Tests im Rahmen der Bildungseinrichtung</li> <li>- Evaluation im Leistungsvergleich zwischen Bildungseinrichtungen (z.B. TIMSS, PISA etc.)</li> <li>- Kontrolle und Analyse von Lernvoraussetzungen.</li> </ul>
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9 Рубинштейн, С.Л. (2002). Основы общей психологии. Питер: Санкт-Петербург.</li> <li>10 Леонтьев, А.Н. (2001). Лекции по общей психологии. Смысл: Москва.</li> <li>11 Гальперин, П.Я. (2002). Лекции по психологии. Высшая школа: Москва.</li> <li>12 Лурия, А.Р. (2007). Лекции по общей психологии. Питер: Санкт-Петербург.</li> <li>13 Талызина, Н.Ф. (2006). Педагогическая психология. Академия: Москва.</li> <li>14 Зеер, Е.Ф. (2003). Психология профессионального образования. НПО «МОДЭК»: Воронеж.</li> <li>15 Айсмонтас, Б.Б. (2004). Педагогическая психология: схемы и тесты. Владос:</li> </ol>

	<p>Moskau.</p> <p>8 Grigorovič, L.A. (2003). Pädagogische Psychologie. Gardariki: Moskau.</p> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Krapp, B. Weidenman (2006, Hrsg.). Pädagogische Psychologie; 5. Auflage. Beltz: Weinheim.</li> <li>2 Mietzel G. (2007). Pädagogische Psychologie des Lernens und Lehrens. 8. Auflage. Hogrefe: Göttingen.</li> <li>3 Mayer, R.E. (2001). Multimedia Learning. Cambridge University Press: Cambridge.</li> </ol> <p><b>Internetquellen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Krasilo, A.I., Novgorodceva, A.P. (1995). Chrestomathie zur pädagogischen Psychologie [elektronische Ressourcen] Internationale pädagogische Akademie: Moskau <a href="http://www.psychlib.ru/inc/absid.php?absid=56062">http://www.psychlib.ru/inc/absid.php?absid=56062</a>. (27.08.2015).</li> <li>2 Elektronische Studien- und Prüfungsunterlagen „Pädagogische Psychologie“ / gou vpo „Staatliche Universität Magnitogorsk“ <a href="http://do.gendocs.ru/docs/index-272693.html">http://do.gendocs.ru/docs/index-272693.html</a>. (27.08.2015).</li> </ol> <p><b>Referenzliteratur</b> (Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)</p> <p><b>Russischsprachig</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Mešerákova, B.G., Zinčenko, V.P. (2004).</li> </ol>
--	--

	<p>Moskva.</p> <p>16 Григорович, Л.А. (2003). Педагогическая психология. Гардарики: Москва.</p> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Крапп, Б. Вайдemann (2006 под ред.): Педагогическая психология. 5-е издание. Бельц: Вайнхайм.</li> <li>2 Митцель Г. (2007): Педагогическая психология обучения и преподавания. 8-е издание. Хофгрефе: Гёттинген</li> <li>3 Майер, Р.Э. (2001). Мультимедийное обучение. Кеймбридж Университи Пресс: Кеймбридж.</li> </ol> <p><b>Интернет-источники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 <a href="http://www.psychlib.ru/inc/absid.php?absid=56062">Красило, А.И., Новгородцева, А.П. (1995). Хрестоматия по педагогической психологии [Электронные ресурсы] Международная педагогическая академия: Москва. <a href="http://www.psychlib.ru/inc/absid.php?absid=56062">http://www.psychlib.ru/inc/absid.php?absid=56062</a>. (27.08.2015).</a></li> <li>2 Электронный учебно-методический комплекс «Педагогическая психология: интенсивный курс» / гоу впо «Магнитогорский государственный университет» <a href="http://do.gendocs.ru/docs/index-272693.html">http://do.gendocs.ru/docs/index-272693.html</a>. (27.08.2015).</li> </ol> <p><b>Справочная литература</b> (специализированная или энциклопедическая научная литература)</p> <p><b>На русском языке</b></p>
--	--

	<p>Großes Psychologiewörterbuch EVROZNAK.</p> <p><b>Andere Sprachen</b></p> <p>2 Rost, D. H. (2010, Hrsg.). Handwörterbuch Pädagogische Psychologie; 4. Auflage. Beltz PVU: Weinheim.</p> <p>3 Harris, K. R., Graham, S. &amp; Urdan, T. (Eds, 2011). APA Educational Psychology Handbook; APS: Washington.</p> <p><b>Neueste verfügbare Auflage</b></p>
Weitere Hinweise	Keine

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

	<p>1 Мещерякова, Б.Г., Зинченко, В.П. (2004). Большой психологический словарь ЕВРОЗНАК.</p> <p><b>На других языках</b></p> <p>1 Рост, Д. Х. (2010, под ред.): Справочник по педагогической психологии. 4-е издание. Бельтц Психологи Ферлагс Унион: Вайнхайм.</p> <p>2 Харрис, К. Р., Грэхам, С. &amp; Урдан, Т. (Eds, 2011): АРА Справочник по педагогической психологии. APS: Вашингтон.</p> <p><b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b></p>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум

<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	<b>3</b>
Titel	<b>Fachdidaktik im Lebensmittelbereich</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2 L, 4 P
Lerngebiet	Fachdidaktik
Lernziele / Kompetenzen	<p>Die Masterstudierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben die Fähigkeit erworben, die Bedeutung und Entwicklung des Berufsfeldes und der dazugehörigen Berufe zu reflektieren,</li> <li>• in der Auseinandersetzung mit der Berufsfelddidaktik – als grundlegende wissenschaftliche Disziplin – erste Qualifikationen zum wissenschaftlichen und schulischen Arbeiten erworben,</li> <li>• Können die erworbenen Kenntnisse über die Lebensmitteltechnologie im Unterricht im College weitergeben</li> <li>• verfügen über lebensmitteltechnologisches Basiswissen,</li> <li>• kennen technologische Prozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln,</li> <li>• kennen technologische Schemata, Prozesse und technische Anlagen zur Lebensmittelherstellung sowie</li> </ul>

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	<b>3</b>
Название Модуля	<b>Специальная дидактика в сфере пищевой промышленности</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2 L, 4P
Предметная область	Специальная дидактика
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способны самостоятельно анализировать значение и развитие специальностей из области производства пищевых продуктов;</li> <li>• при овладении дидактикой специальности из области технологии пищевой продукции приобретают базовую квалификацию для проведения научно-педагогической деятельности;</li> <li>• умеют передавать полученные знания о технологии пищевых продуктов в процессе преподавания в колледже;</li> <li>• анализируют темы и разрабатывают дидактическое обеспечение по изучению технологии производства пищевых продуктов;</li> <li>• анализируют темы и разрабатывают дидактическое обеспечение технологических схем, процессов и оборудования для производства пищевых продуктов,</li> </ul>

	Produktcharakteristika, <ul style="list-style-type: none"> <li>• verfügen über Kenntnisse zur Produktsicherheit und Lebensmittelhygiene.</li> </ul>
Voraussetzungen	keine
Niveaustufe	1
Lernform	Vorlesung und Seminar
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den</p>

	с учетом характеристики продуктов; <ul style="list-style-type: none"> <li>• интегрируют знания о соблюдении требований безопасности продукта и гигиены в свою дидактическую концепцию.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Нет
Семестр	1
Форма организации обучения	Лекции семинар
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале изучения модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.</p>
Форма определения оценки знаний	<p>Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p>

	Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.
Inhalte	<p>Allgemeine Charakteristika des Berufs Lebensmitteltechniker (z. B. Fächer 19-25 des Referenzausbildungsganges Lebensmitteltechnik)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologische Prozesse der Lebensmittelproduktion</li> <li>• Weitere verwandte Arbeitsaufgaben mit überwiegend industrieller Arbeitsorganisation aus dem Bereich der Lebensmittelherstellung</li> <li>• Lernprozesse und Lernorte beruflicher Bildung im Berufsfeld Ernährung</li> <li>• Didaktische Grundbeziehung; Ziel-Inhalts-Methoden-Relation</li> <li>• Einführung in die Unterrichtsplanung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zielformulierung</li> <li>- Auswahl und Anordnung des Lernmaterials</li> <li>- Formen und Methoden der schulischen Berufsbildung (incl. Großmethoden - abgleichen mit Modul 1 <b>Didaktik der beruflichen Bildung</b>)</li> </ul> </li> <li>• Vergleich der Prinzipien des arbeitsaufgaben-bezogenen und fachsystematischen Lernens</li> </ul>
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Skakun V.A. (2007). Organisation und Methodik der Berufsausbildung. Forum Infra-M: Moskau.</li> <li>2 Kusnecov V.V. (2007). Einführung in berufspädagogischen Studiengang. Akademia: Moskau.</li> <li>3 Moreva. N.A. (2005). Technologien der Berufsbildung.</li> </ol>

	В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».
Содержание модуля	<p>Общая характеристика специальности «Технология производства пищевых продуктов» (предметы 19-25 типового учебного курса для колледжей «Технология производства пищевых продуктов»)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализ технологических процессов производства пищевых продуктов</li> <li>• Другие аналогичные/смежные рабочие задачи и сферы производства пищевых продуктов, задания преимущественно с промышленной организацией труда</li> <li>• Основное дидактическое соотношение: цель-содержание-методы-взаимосвязь</li> <li>• Введение в планирование обучения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Формулирование цели;</li> <li>- Выбор и распределение содержания учебного материала;</li> <li>- Формы и методы профессионального обучения в колледже, включая комбинированные методы – сравнить с <b>Модулем 1 – Дидактика профессионального образования.</b></li> </ul> </li> <li>• Сравнение принципов обучения, связанного с рабочими заданиями, систематическим обучением специальности/предмету.</li> </ul>
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Скакун В.А Организация и методика профессионального обучения (2007). ФОРУМ: ИНФРА-М: Москва.</li> <li>2 Кузнецов В.В. (2007). Введение в профессионально-педагогическую специальность. Академия: Москва.</li> </ol>



Akademia: Moskau.

- 4 Pidkasiťij P.I. (2002). Pädagogik. Pedagogičeskoe obšestvo: Moskau.
- 5 Arhangel'skij S.I. (1980). Unterrichtsprozess in der Hochschule, seine gesetzmäßigen Grundlagen und Methoden. Visšaâ škola: Moskau.
- 6 Slastenin V.A. (2006). Pädagogik der Berufsbildung. Akademia: Moskau.

**Literatur in anderen Sprachen**

- 7 Schelten, A. (2011). Begründungswissen - eine Aufgabe der Berufsschule. In: Die berufsbildende Schule (BbSch), 2011 (1), S. 3-4. Online verfügbar unter [http://www.blbs.de/presse/zeitung/archiv\\_2011/blbs\\_0111.pdf](http://www.blbs.de/presse/zeitung/archiv_2011/blbs_0111.pdf), zuletzt geprüft am 14.10.2011.
- 8 Bonz, B. (2006). Methoden in der schulischen Berufsbildung. In: Rolf Arnold und Antonius Lipsmeier (Hg.): Handbuch der Berufsbildung. 2., überarb. und akt. Auflage, S. 328-341; VS Verlag: Wiesbaden.
- 9 Schelten, A. (2006). Berufsmotorisches Lernen. In: Rolf Arnold, R. & Lipsmeier, A. (Hrsg.) Handbuch der Berufsbildung. 2., überarb. und akt. Auflage, S. 421-431; VS Verlag: Wiesbaden.
- 10 Meyer, H. (2007). Unterrichtsmethoden II. Praxisband. 12. Aufl. 2 Bände; Cornelsen Scriptor: Berlin.
- 11 Ott, B. (2000). Grundlagen des beruflichen Lernens und Lehrens. Ganzheitliches Lernen in der beruflichen Bildung. 2., überarb. Aufl.; Cornelsen: Berlin.

**Internetquellen**

- 1 Russische Bibliotheksvereinigung: [www.rba.ru](http://www.rba.ru)
- 2 Informationsportal: [www.librari.ru](http://www.librari.ru)
- 3 Kommunale Bibliotheksvereinigung: [www.gibs.uralinfo.ru](http://www.gibs.uralinfo.ru)
- 4 Elektronische Netzwerk-Bibliothek: [www.library.pglu.ru](http://www.library.pglu.ru)

- 3 Морева Н.А. (2005). Технологии профессионального образования. Академия: Москва.
- 4 Пидкасистый П.И. (2002). Педагогика. Педагогическое общество: Москва.
- 5 Архангельский С.И. (1980). Учебный процесс в высшей школе, его закономерные основы и методы. Высшая школа: Москва.
- 6 Сластенин В.А. (2006). Педагогика профессионального образования. Академия: Москва.

**Литература на других языках**

- 1 Шельтен, А. (2011). Знание об обосновании – задача профессиональной школы. В газете: «Профессиональная школа», 2011 (1), стр. 3–4. Онлайн доступна по адресу [http://www.blbs.de/presse/zeitung/archiv\\_2011/blbs\\_0111.pdf](http://www.blbs.de/presse/zeitung/archiv_2011/blbs_0111.pdf), дата последней проверки 14.10.2011.
- 2 Бонц, Б. (2006). Методы профессионального образования. В книге: Арнольд Р. и Липсмайер А. (под ред.): Учебное пособие профессиональное образование. 2-е, переработанное и обновленное изд. стр. 328–341; ФС Ферлаг: Висбаден.
- 3 Шельтен, А. (2006). Профессиональное обучение с помощью моторики. В книге: Арнольд Р. и Липсмайер А. (под ред.): Учебное пособие по профессиональному образованию. 2-е, переработанное и обновленное изд., стр. 421–431. ФС Ферлаг: Висбаден.
- 4 Майер, Х. (2007). Методы преподавания II. Практический том. 12-е изд. 2 тома. Корнельсон Скриптор: Берлин.
- 5 Отт, Б. (2000). Основы профессионального обучения и преподавания. Целостное обучение в профессиональном образовании. 2-е переработ. изд. Корнельсен: Берлин.

**Интернет-источники**

- 5 Virtuelle Bibliothek: [www.virlib.ru](http://www.virlib.ru)
- 6 Liste von Bibliotheken, die im Internet verfügbar sind und zum Projekt „Libnet“ gehören: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)
- 7 Öffentliche elektronische Bibliothek: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)

**Referenzliteratur (Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)**

**Russischsprachig**

- 1 Kodžaspirova G.M., Kodžaspirov A.Û. (2009). Pädagogik-Wörterbuch. Akademia: Moskau.
- 2 Bim-Bad B.M. (2002). Pädagogisches Enzyklopädisches Wörterbuch. Bolšaa rossijskaä enciklopediâ: Moskau.
- 3 Davydov V.V. (1993). Russische Pädagogische Enzyklopädie. Bolšaa rossijskaä enciklopediâ: Moskau.
- 4 Batyšev S.Ä. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung. APO: Moskau.
- 5 Gameso M.V., Domašenko I.Ä. (1999). Atlas für Psychologie. Prosvešenie: Moskau.

**Andere Sprachen**

- 1 Wellenreuther, M. (2008). Lehren und Lernen - aber wie? Empirisch-experimentelle Forschungen zum Lehren und Lernen im Unterricht; Schneider Verlag Hohengehren: Baltmannsweiler.
- 2 Bonz, B. (1999). Methoden der Berufsbildung. Ein Lehrbuch, S. 227-229; Hirzel: Stuttgart.
- 3 Schelten, A. (2004): Einführung in die Berufspädagogik. 3., vollständig neu bearbeitete Auflage; Franz Steiner Verlag: Stuttgart.
- 4 Meyer, H. (2006). Unterrichtsmethoden I. Theorieband. 11. Aufl. 2 Bände; Cornelsen Scriptor: Berlin.
- 5 Gage, N.L. & Berliner, D.C. (1996). Pädagogische Psychologie. 5., überarb. Aufl.; Beltz: Weinheim

- 1 Российская библиотечная ассоциация: [www.rba.ru](http://www.rba.ru)
- 2 Информационный справочный портал: [www.librari.ru](http://www.librari.ru)
- 3 Муниципальное объединение библиотек: [www.gibs.uralinfo.ru](http://www.gibs.uralinfo.ru)
- 4 Сетевая электронная библиотека: [www.library.pglu.ru](http://www.library.pglu.ru)
- 5 Виртуальная библиотека: [www.virlib.ru](http://www.virlib.ru)
- 6 Список библиотек, доступных в Интернет и входящих в проект «Либнет»: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)
- 7 Публичная электронная библиотека: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)

**Справочная литература (специализированная или энциклопедическая научная литература)**

**На русском языке**

- 1 Коджаспирова Г.М., Коджаспиров А.Ю. (2009). Педагогический словарь. Академия: Москва.
- 2 Бим-Бад Б.М. (2002). Педагогический энциклопедический словарь. Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 3 Давыдов В.В. (1993). Российская педагогическая энциклопедия. Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 4 Батышева С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования. АПО: Москва.
- 5 Гамезо М.В., Домашенко И.Я. (1999). Атлас по психологии. Просвещение: Москва.

**На других языках**

- 1 Велленройтер, М. (2008). Учить и учиться – но как? Эмпирически-экспериментальные исследования относительно преподавания и обучения на уроках. 4-е, стереотипное изд. Шнайдер Хоэнгерен: Балльманнсвайлер (Основы школьной педагогики, 50).
- 2 Бонц, Б. (1999). Методы профессионального образования. Учебник. Хирцель: Штуттгарт, стр. 227-229 (практическое руководство по специальности).
- 3 Шельтен, Андреас (2004). Введение в

Weitere Hinweise	Keine

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

	профессиональную педагогику. 3-е, полностью заново переработанное издание. Франц Штайнер Ферлаг: Штутгарт. 4 Майер, Х. (2006). Методы преподавания I. Теоретический том. 11-е изд. 2 тома. Корнелсон Скриптор: Берлин 5 Гаге, Н.Л., Берлинер, Д.Ч. (1996). Педагогическая психология. 5-е, переработанное изд. Бельц: Вайнхайм
Прочие рекомендации	Нет

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум

<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
<b>Version</b>	<b>Endversion</b>
Modulnummer	<b>4</b>
Titel	<b>Orientierungspraktikum</b>
Credits	5
Präsenzzeit	1 P, 6 TI Seminar an Hochschule für Vor- (z.B. Einführung in Portfolioarbeit) und Nachbereitung (geblockt oder begleitend) Blockpraktikum 3 Wochen am College mit 30 h / Woche
Lerngebiet	Unterrichtspraktikum
Lernziele / Kompetenzen	Die Masterstudierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>kennen ihre zukünftige Tätigkeit als Lehrer am Berufskolleg und übernehmen unter Anleitung einfache Tätigkeiten zur Unterstützung der Lehrer und Schüler,</li> <li>reflektieren den Umfang und die Bedeutung ihrer zukünftigen Tätigkeit.</li> </ul>
Voraussetzungen	Parallel zu Modul 3 Fachdidaktik im Lebensmittelbereich.
Niveaustufe	1

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
<b>Версия</b>	<b>Окончательная версия</b>
Номер Модуля	<b>4</b>
Название Модуля	<b>Учебно-ознакомительная практика</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	1P, 6 TI Семинар в вузе с целью подготовки и последующего анализа результатов (напр., введение в работу с портфолио) (блок или параллельно) 3 недели (30 часов в неделю) практики в колледже
Предметная область	Педагогическая практика
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	Магистранты: <ul style="list-style-type: none"> <li>знают свою будущую деятельность преподавателя в колледже и под руководством руководителя выполняют простые виды деятельности для оказания помощи преподавателям и студентам;</li> <li>анализируют и осознают роль и значимость своей будущей деятельности.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Параллельно посещать Модуль 3 Специальная дидактика в сфере пищевой промышленности.
Семестр	1

Lernform	Seminar und Unterrichtspraktikum
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	Portfolio Reflexionsgespräch (Entscheidung zum Lehrerberuf)
Ermittlung der Modulnote	Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.  Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Prüfungsteile.  Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.
Inhalte	3 Wochen (mit jeweils 30 h) Praktikum am Berufskolleg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennen lernen des Berufskollegs (Schulräume, Werkstätten, Kollegium)</li> <li>• Hospitieren mit bestimmter Fragestellung</li> <li>• angeleiteter Unterricht in geringem Maße (3 Unterrichtsstunden)</li> <li>• Assistenz der Lehrer (Schüler unterstützen, Klausuren bewerten, experimentellen Unterricht vorbereiten)</li> </ul>

Формы организации обучения	Семинар и педагогическая практика
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	Портфолио Беседа с элементами самоанализа и размышления (принятие решения о выборе профессии преподавателя)
Форма определения оценки знаний	Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.  Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.  В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».
Содержание модуля	3 недели (30 часов в неделю) практики в колледже: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с учебно-материальной базой и посещение занятий с выполнением заданий, предусмотренных программой практики;</li> <li>• подготовка и проведение пробных занятий под руководством преподавателя спецдисциплин в объёме 3 учебных часов;</li> <li>• оказание помощи преподавателям (например: помощь учащимся, проверка контрольных работ и т.д.).</li> </ul>

<p>Literatur</p>	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Uspenskij V.B., Černāvskā A.P. (2003). Einführung in die psychologisch-pädagogische Tätigkeit. Vados: Moskau.</li> <li>2 Borytko N.M., Bajbakov A.M., Solovceva I.A. (2006). Einführung in die pädagogische Tätigkeit. VGIPK RO: Wolgograd.</li> <li>3 Robotova A.S., Leont'eva T.V., Šapošnikova I.G. (2002). Einführung in die pädagogische Tätigkeit. Akademia: Moskau.</li> <li>4 Orlov A.A. (2004). Einführung in die pädagogische Tätigkeit. Praktische Aufgaben. Akademia: Moskau.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Kretschmer, H.; Stary, J. (1998). Schulpraktikum. Eine Orientierungshilfe zum Lernen und Lehren. Cornelsen Scriptor: Berlin.</li> <li>2 Topsch, W. (2004). Grundwissen für Schulpraktikum und Unterricht. 2., überarb. und erw. Aufl. Beltz: Weinheim.</li> <li>3 Peterßen, W. H. (2006). Handbuch Unterrichtsplanung. Grundfragen, Modelle, Stufen, Dimensionen. 9., aktualisierte und überarb. Aufl., [Nachdr.] Oldenbourg: München.</li> <li>4 Wellenreuther, M. (2009). Forschungsbasierte Schulpädagogik. Anleitungen zur Nutzung empirischer Forschung für die Schulpraxis. Schneider-Verl. Hohengehren: Baltmannsweiler.</li> <li>5 Meyer, H. (2009). Was ist guter Unterricht? 6. Aufl. Cornelsen-Scriptor: Berlin.</li> <li>6 Stern, E. (2014). Von der Synapse in die Schule? Lehren heißt, das Lernen verstehen - aber was genau bedeutet das? In: Seminar - Lehrerbildung und Schule. 4/2014, S. 35–64. Schneider Verlag: Baltmannsweiler.</li> <li>7 Meyer, H. (2007). Unterrichtsmethoden II. Praxisband. 12. Aufl. 2 Bände. Cornelsen Scriptor: Berlin.</li> </ol> <p><b>Internetquellen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Russische Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>2 Informationsportal: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>3 Kommunale Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> <li>4 Elektronische Netzwerk-Bibliothek: <a href="http://www.library.pglu.ru">www.library.pglu.ru</a></li> <li>5 Virtuelle Bibliothek: <a href="http://www.virlib.ru">www.virlib.ru</a></li> </ol>	<p>Литература</p>	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Успенский В.Б., Чернявская А.П. (2003). Введение в психолого-педагогическую деятельность. Вадос: Москва.</li> <li>2 Борытко Н.М., Байбаков А.М., Соловцева И.А. (2006). Введение в педагогическую деятельность. ВГИПК РО: Волгоград.</li> <li>3 Роботова А.С., Леонтьева Т.В., Шапошникова И.Г. (2002). Введение в педагогическую деятельность. Академия: Москва.</li> <li>4 Орлов А.А. (2004). Введение в педагогическую деятельность. Практикум. Академия: Москва.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Кретчмер Х., Старий Й. (1998). Педагогическая практика. Руководство по обучению и преподаванию. Корнельсен Скриптор: Берлин.</li> <li>2 Топш В. (2004). Базовые знания по педагогической практике и преподаванию. 2-е переработанное и расширенное издание. Бельтц: Вайнхайм.</li> <li>3 Петерсен, В. Х. (2006). Учебное пособие по планированию занятий. Основы, модели, ступени, измерения. 9-е, обновленное и переработанное изд. [переиздание]. Олденбург: Мюнхен.</li> <li>4 Велленройтер М. (2009). Школьная педагогика на основе научных исследований. Руководство к использованию эмпирических исследований в школах. Шнайдер-ферлаг. Хоэнгерен: Бальтманнсвайлер.</li> <li>5 Майер Х. (2009). Что значит хороший урок? 6. изд. Корнельсен-Скриптор: Берлин.</li> <li>6 Штерн Э. (2014). От синапса в школу? Преподавать означает понимать обучение – но что конкретно это означает? в: Seminar – подготовка учителей и школа. 4/2014, стр. 35–64. Шнайдер ферлаг: Бальтманнсвайлер.</li> <li>7 Майер, Х. (2007). Методы преподавания II.</li> </ol>
------------------	--	-------------------	--

- 6 Liste von Bibliotheken, die im Internet verfügbar sind und zum Projekt „Libnet“ gehören: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)
- 7 Öffentliche elektronische Bibliothek: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)
- 8 Кёльнский университет, комплекс методов: <http://methodenpool.uni-koeln.de/> 28.08.2015
- 9 Институт по вопросам школы Федеральной земли Северный Рейн-Вестфалия, Комплекс методов: <http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/> 28.08.2015

#### **Referenzliteratur(SpezialisierteoderenzyklopädischewissenschaftlicheLiteratur)**

##### **Russischsprachig**

- 1 Kodžaspirova G.M., Kodžaspirov A.Ū. (2009). Pädagogik-Wörterbuch. Akademia: Moskau.
- 2 Bim-Bad B.M. (2002). Pädagogisches Enzyklopädisches Wörterbuch. Bolšaa rossijskaa enciklopediâ: Moskau.
- 3 Davydov V.V. (1993). Russische Pädagogische Enzyklopädie. Bolšaa rossijskaa enciklopediâ: Moskau.
- 4 Batyšev S.Ā. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung. APO: Moskau.
- 5 GamesoM.V., DomašenkoI.Ā. (1999). Atlas für Psychologie. Prosvešenie: Moskau.

##### **Andere Sprachen**

- 1 Wellenreuther, M. (2008). Lehren und Lernen - aber wie? Empirisch-experimentelle Forschungen zum Lehren und Lernen im Unterricht. 4., unveränd. Aufl. Schneider Verlag Hohengehren: Baltmannsweiler.
- 2 Helmke, A.; Weinert, F.-E. (2007). Unterrichtsqualität erfassen, bewerten, verbessern. 6. Aufl. Klett Kallmeyer: Seelze.
- 3 Roth, G. (2011). Bildung braucht Persönlichkeit. Wie Lernen gelingt. Klett-Cotta: Stuttgart.
- 4 Felten, M. (2012). Schluss mit dem Bildungsgerede! Eine Anstiftung zu pädagogischem Eigensinn. BpB: Bonn
- 5 Hattie, J. (2014). Lernen sichtbar machen. 2., korrigierte Aufl. Hg. v. Wolfgang Beywl und Klaus Zierer. Schneider-Verl. Hohengehren: Baltmannsweiler.
- 6 Plöger, W. (1999). Allgemeine Didaktik und Fachdidaktik.. UTB: München.
- 7 Gage, N. Lees; Berliner, D. C. (1996). Pädagogische Psychologie. 5., überarb. Aufl. Beltz Psychologie Verl.-Union: Weinheim.
- 8 Schelten, A. (2004). Einführung in die Berufspädagogik. 3., vollständig neu bearbeitete Auflage. Franz Steiner Verlag: Stuttgart.

Практический том. 12-изд. 2 тома. Корнельсон Скриптор: Берлин.

##### **Интернет-источники**

- 1 Российская библиотечная ассоциация: [www.rba.ru](http://www.rba.ru)
- 2 Информационный справочный портал: [www.librari.ru](http://www.librari.ru)
- 3 Муниципальное объединение библиотек: [www.gibs.uralinfo.ru](http://www.gibs.uralinfo.ru)
- 4 Сетевая электронная библиотека: [www.library.pglu.ru](http://www.library.pglu.ru)
- 5 Виртуальная библиотека: [www.virlib.ru](http://www.virlib.ru)
- 6 Список библиотек, доступных в Интернет и входящих в проект «Либнет»: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)
- 7 Публичная электронная библиотека: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)
- 8 Universität zu Köln, Methodenpool: <http://methodenpool.uni-koeln.de/> 28.08.2015
- 9 Landesinstitut für Schule NRW, Methodensammlung: <http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/> 28.08.2015

##### **Справочная литература(специализированная или энциклопедическая научная литература)**

##### **На русском языке**

- 1 Коджаспирова Г.М., Коджаспиров А.Ю. (2009). Педагогический словарь. Академия: Москва.
- 2 Бим-Бад Б.М. (2002). Педагогический энциклопедический словарь. Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 3 Давыдов В.В.(1993). Российская педагогическая энциклопедия. Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 4 Батышев С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования. АПО: Москва.
- 5 Гамезо М.В., Домашенко И.Я. (1999). Атлас по психологии. Просвещение: Москва.

			<p><b>На других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Велленройтер М. (2008). Учить и учиться – но как? Эмпирически-экспериментальные исследования относительно преподавания и обучения на уроках. 4-е, стереотипное изд. Шнайдер ферлаг Хоэнгерен: Бальтмансвайлер.</li> <li>2 Хельмке А.; Вайнерт Ф.-Э. (2007). Учет, оценка и улучшение качества преподавания. 6-е изд., Клетт Каллмайер: Зеельце.</li> <li>3 Рот Г. (2011). Образованию нужна личность. Как успешно учиться. Клетт-Котта: Штутгарт.</li> <li>4 Фельтен М. (2012). Хватит болтать об образовании! Побуждение к педагогическому самообразованию. БПБ: Бонн.</li> <li>5 Хаттиг Й. (2014). Сделать обучение видимым. 2-е исправленное изд. Под ред. Вольфганга Бейвля и Клауса Цирера. Шнайдер-ферлаг. Хоэнгерен: Бальтманнсвайлер.</li> <li>6 Плөгер В. (1999). Общая дидактика и спецдидактика. УТБ: Мюнхен.</li> <li>7 Гаге, Н.Л., Берлинер, Д.Ч. (1996). Педагогическая психология. 5-е, переработанное изд. Бельтц: Вайнхайм.</li> <li>8 Шельтен А. (2004). Введение в профпедагогическую психологию. 3-е переработанное издание. Франц Штайнер ферлаг: Штутгарт.</li> </ol>
Weitere Hinweise	Keine	Прочие рекомендации	Нет

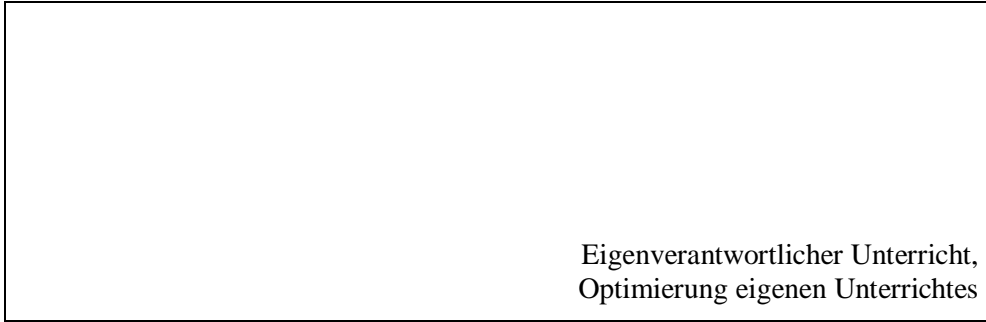
Für die Module der Unterrichtspraktika sollen die unterschiedlichen Tätigkeiten der Studierenden an den Berufskollegs über das gesamte Studium in folgender Weise entwickelt werden:

Hospitation, Assistenz, angeleiteter Unterricht

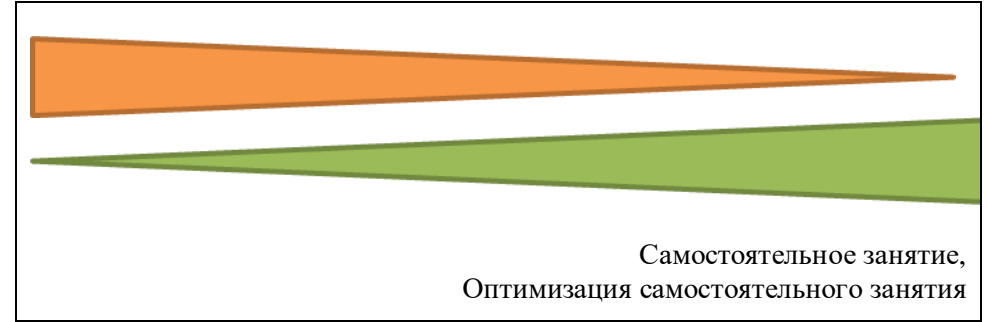
Для модуля «Педагогическая практика» необходимо следующим образом разработать различные виды деятельности для студентов в колледжах на протяжении всего обучения в ВУЗе:

посещение занятий, оказание *помощи*, пробные занятия под руководством преподавателя-наставника





**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt  
**TI** Unterrichtspraktikum (Teaching Internship)



**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум  
**TI** Педагогическая практика

<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
<b>Version</b>	<b>Endversion</b>
Modulnummer	<b>5</b>
Titel	<b>Innovative Produkte</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2 L, 4 LP
Lerngebiet	Lebensmitteltechnologie
Learning Outcomes / Kompetenzen	Studierende besitzen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, an der Lösung neuer Problemstellungen auf den in diesem Modul behandelten Gebieten konstruktiv zu arbeiten.
Voraussetzungen	Keine
Niveaustufe	1
Lernform	Vorlesungen und Laborübungen
Status	Pflicht

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
<b>Версия</b>	<b>Окончательная версия</b>
Номер Модуля	<b>5</b>
Название Модуля	<b>Иновационные продукты</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2 L,4 LP
Предметная область	Технология производства пищевых продуктов
Ожидаемые результаты обучения (learningoutcomes) и компетенции	Магистранты владеют знаниями, способностями и навыками конструктивной работы над решением новых проблем в областях, рассмотренных в этом модуле.
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Нет
Семестр	1
Форма организации обучения	Лекции и лабораторные занятия
Статус модуля	Обязательный

Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen in Vorlesungen und Laborübungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Präsentationen, Projektberichte, Protokolle der durchgeführten Versuche usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>Technologische und wirtschaftliche Aspekte der Produktentwicklung in allen Lebensmittelgruppen unter Einbezug</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kostengünstiger</li> <li>• und Ressourcen-effizienter</li> </ul> <p>Kleintechnologien, „appropriatetechnologies“*.</p> <p>Theorie und Praxis der Verarbeitung von Agrarerzeugnissen aus biologischer Landwirtschaft.</p> <p>Methoden zur Entwicklung von Lebensmitteln mit hohem Nährwert und / oder speziellem Nährstoffbedarf sowie funktionellen Inhaltsstoffen.</p> <p>*Lokale Technologien vom Rohstoff zum Produkt, die selbst</p>

На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций и лабораторных работ в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде отчета по проекту, презентации, отчета по лабораторной работе, и др.</p>
Форма определения оценки знаний	<p>Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>Технологические и экономические аспекты разработки новых продуктов во всех группах пищевых продуктов, включая:</p> <p>технологии для малого бизнеса в сфере переработки пищевых продуктов, то есть приемлемые технологии, „appropriatetechnologies“*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• экономически целесообразные</li> <li>• с эффективным использованием ресурсов</li> </ul> <p>Теория и практика переработки сельскохозяйственной продукции из экологического сельского хозяйства.</p> <p>Методы разработки пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью и / или особой потребностью в питательных веществах, а также с функциональными компонентами.</p>

	финанziert werden können.
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Krasulâ O. u.a. (2015) Modellierung von Rezepturen der Lebensmittel und der Technologie ihrer Herstellung. Theorie und Praxis. Lehrwerk. GIORД: Sankt-Petersburg</li> <li>2 Bakumenko O.E. (2013). Technologie von angereicherten Lebensmitteln für Zielgruppen. Wissenschaftliche Grundlagen und Technologie. DeLi plus: Moskau.</li> <li>3 Tihomirova, N.A. (2002). Technologie von Functional Food. Frantera: Moskau.</li> <li>4 Batkibekova, M.B., Musul'manova, M.M. (2008). Physiologisch funktionelle Inhaltsstoffe für Lebensmittel. ARHI: Bischkek.</li> <li>5 Kas'ánov G.I. (2013). Innovative Technologien der Kryobearbeitung von landwirtschaftlichen Rohstoffen. Ekoinvest: Krasnodar.</li> <li>6 Romanov, A.S. (2005). Organisation, <a href="#">Technologie und Ausstattung von mittelständischen Unternehmen der Branche</a>: Lehrwerk. Technologisches Institut für Lebensmittelindustrie Kemerovo: Kemerovo.</li> <li>7 Dunčenko, N.I. (2009). Internationale Standards ISO-9000:2000. Qualitätsmanagementsysteme. Qualitätsmanagement in den Branchen der Lebensmittelindustrie: Lehrwerk. 2. Auflage. Verlag Daškov und Co.: Moskau.</li> <li>8 Dunčenko, N.I. (2009). Spezielle Systeme der Qualitätssicherung und der Lebensmittelsicherheit HACCP und GMP. Qualitätsmanagement in den Branchen der Lebensmittelindustrie: Lehrwerk. Verlag Daškov und Co.: Moskau.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Azam Ali, S., Judge, E. Fellows, P., Battcock, M. (2003). Small-Scale Food Processing: A Directory of Equipment and Methods. 2nd edition. Practical Action: Warwickshire, UK.</li> </ol>

	*Местные технологии от сырья к продукту, которые можно профинансировать самим.
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Красуля О. и др. (2015) Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика. Учебное пособие. ГИОРД: Петербург</li> <li>2 Бакуменко О.Е. (2013). Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология. ДеЛи плюс, Москва.</li> <li>3 Тихомирова, Н.А. (2002). Технология продуктов функционального питания. Франтэра: Москва.</li> <li>4 Баткибекова, М.Б., Мусульманова, М.М. (2008). Физиологически функциональные ингредиенты для пищевых продуктов. АРХИ: Бишкек.</li> <li>5 Касьянов Г.И. (2013). Инновационные технологии криогенной обработки сельскохозяйственного сырья. Экоинвест, Краснодар.</li> <li>6 Романов, А.С. (2005). <a href="#">Организация, технология и оборудование малых предприятий отрасли</a>: Учебное пособие. КемТИПП: Кемерово.</li> <li>7 Дунченко, Н.И. (2009). Международные стандарты ИСО 9000:2000. Системы менеджмента качества. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие. 2-е издание. Издательство Дашков и К. Москва.</li> <li>8 Дунченко, Н.И. (2009). Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие. Издательство Дашков и К.: Москва.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Азам Али, С., Джадж, Э., Феллоуз, П., Бэтток, М. (2003). Малые предприятия по производству пищевых продуктов: Указатель по оборудованию и методам. 2-е издание. Практикал Экшн: Варвикшер, Великобритания.</li> <li>2 Шумахер, Н. (1999). Красота – в малом. Фонд практических действий. Центр новых экономик: Великобритания.</li> <li>3 Шумахер, Н. (2013). Красота – в малом. Возвращение к человеческому измерению. Новое издание. Эком Ферлаг: Мюнхен, Германия.</li> <li>4 Феллоуз, П. (2004). Малые предприятия по переработке фруктов и овощей. Методы производства, оборудование и методы по обеспечению качества. Организация промышленного развития ООН, Вена.</li> </ol>

- 2 Schumacher, N. (1999). Small is beautiful. Practical Action Foundation. Center for New Economies: UK.
- 3 Schumacher, E. F. (2013): Small is beautiful. Die Rückkehr zum menschlichen Maß. Neuauflage. Oekom Verlag: München, DE.
- 4 Fellows, P. (2004). Small-scale Fruit and Vegetable Processing and Products. Production Methods, Equipment and Quality Assurance Practices. United Nations Industrial Development Organization, Vienna.
- 5 Babafunso Sonaiya, E., Swan, S. E. J. (2004). Small-scale Poultry Production: Technical Guide. Food & Agriculture Organization.
- 6 Fellows, P.J. (2009). Food Processing Technology: Principles and Practice. 3rd edition. Woodhead Publishing: Cambridge, UK.
- 7 Ramaswamy, H.S., Marcotte, M. (2005). Food Processing: Principles and Applications. CRC Press / Taylor & Francis: Boca Raton, FL, US.
- 8 Seibel, W. (2006). Bio-Lebensmittel aus Getreide. 1 Aufl. Behr's Verlag: Hamburg, DE.
- 9 Pfaff, S., Hoffmann, R.-R. (2013). Praxishandbuch Bio-Lebensmittel. Anbau, Recht, Kontrolle, Verarbeitung, Vermarktung. Behr's Verlag: Hamburg, DE.
- 10 Mahnke-Plesker, S., Lach, G. (2005). Qualitätssicherung von Öko-Lebensmitteln. Ein Leitfaden für die Praxis. Behr's Verlag: Hamburg, DE.
- 11 Schuchmann, He., Schuchmann, Ha. (2012). Lebensmittelverfahrenstechnik: John Wiley & Sons: Hoboken, USA.
- 12 Fellow, P., Hampton, A. (1992). Small-scale food processing - A guide for appropriate equipment. Intermediate Technology Publications: London, UK.

- 5 Бабафунзо Сонанья, Е., Сван, С.Е.Дж (2004). Малое производство птицы: Техническое руководство. Организация по питанию и сельскому хозяйству.
- 6 Феллоуз, П.Дж. (2009). Технология производства продуктов питания: Принципы и применение. 3-е издание. Вудхед паблишинг: Кембридж, Великобритания.
- 7 Рамасвами, Х.С., Маркотт, М. (2005). Производство продуктов питания: Принципы и применение. СиАрСи Пресс/Тейлор энд Френсис, Бока Ратон, Флорида, США.
- 8 Зайбел, В. (2006). Пищевые био-продукты из зерна. 1-е издание. Бейрз Верлаг: Гамбург, Германия.
- 9 Пфафф, С., Хоффманн, Р.-Р. (2013). Практическое руководство по пищевым продуктам. Выращивание, право, контроль, переработка, сбыт. Бейрз Верлаг: Гамбург, Германия.
- 10 Манке-Плескер, С., Лох, Г. (2005). Обеспечение качества экологических пищевых продуктов. Руководство для практики. Бейрз Верлаг: Гамбург, Германия.
- 11 Шухманн, Хе., Шухманн, Ха. (2012). Технология производства пищевых продуктов: Джон Уайли & Санз: Хобокен, США.
- 12 Феллоу, П., Хемптон, А. (1992). Малые предприятия по производству пищевых продуктов – Справочник по соответствующему оборудованию. Интермедиа пабликейшнз: Лондон, Великобритания.

**Интернет-источники**

- 1 Колесникова, Н.В., Лескова, С.Ю., Брянская, И.В., Миронов, К.М. (2005). Научные принципы конструирования комбинированных продуктов питания: Методические указания и контрольные задания. Издательство ВСГТУ: Улан-Удэ. Доступно по ссылке <http://window.edu.ru/resource/650/40650/files/mtdukmt17.pdf>.
- 2 Муратова, Е.И., Толстых, С.Г., Дворецкий, С.И., Зюзина, О.В., Леонов, Д.Е. (2011). Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания: учебное пособие. Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ»: Тамбов. Доступно по ссылке <http://window.edu.ru/resource/511/76511/files/muratova-a.pdf>.
- 3 Международный отчет по сельскому хозяйству Фонда будущего сельского хозяйства GLS: <http://www.weltagrарbericht.de/>  
<http://www.weltagrарbericht.de/report.html>  
<http://www.globalagriculture.org/index.php?id=2003>  
(27.08.2015)

### Internetquellen

- 1 Kolesnikova, N.V., Leskova, S.Yu., Bryanskaya, I.V., Mironov, K.M. (2005). Scientific principles of constructing combined food products: Methodological instructions and tests. VSGTU Press: Ulan-Ude. Available: <http://window.edu.ru/resource/650/40650/files/mtdukmt17.pdf>
- 2 Muratova, E.I., Tolstykh, S.G., Dvoretzkiy, S.I., Zyuzina, O.V., Leonov, D.V. (2011). Automated design of complex multi-component food products: Tutorial. FGBOU VPO Press «TGTU»: Tambov. Available: <http://window.edu.ru/resource/511/76511/files/muratova-a.pdf>.
- 3 GLS, Zukunftsstiftung Landwirtschaft: <http://www.weltagrарbericht.de/>  
<http://www.weltagrарbericht.de/report.html>  
<http://www.globalagriculture.org/index.php?id=2003>  
(27.08.2015)
- 4 IAASTD  
<http://www.agassessment-watch.org/> (27.08.2015)

### Referenzliteratur

(Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)

### Russischsprachig

- 1 Boye, J.I., Arcand, Y. (Hrsg.) (2012). Green Technologies in Food Production and Processing. Springer Science + Business Media.
- 2 Šezo, R.I. (2000). Functional Food. KolosS: Moskau.
- 3 Sarafanova, L.A. (2003). Nahrungsergänzungsmittel: Enzyklopädie. GIORD: Sankt-Petersburg.
- 4 Čerkasov O.V. (2013). Nahrungsfasern und Eiweißpräparate in

- 4 IAASTD  
<http://www.agassessment-watch.org/> (27.08.2015)

### Справочная литература

(специализированная или энциклопедическая научная литература)

### На русском языке

- 1 Бойе, Дж.И., Арканд, Й. (Под редакцией) (2012). Зеленые технологии в производстве и переработке продуктов питания. Спрингер Сайенс + Бизнес Медиа.
- 2 Шезо, Р.И. (2000). Функциональные продукты питания. КолосС: Москва.
- 3 Сарафанова, Л.А. (2003). Пищевые добавки: энциклопедия. ГИОРД: Санкт-Петербург.
- 4 Черкасов О.В. (2013). Пищевые волокна и белковые препараты в технологии продуктов питания функционального назначения. ФГБОУ ВПО РГАТУ: Рязань.
- 5 Кодекс Алиментариус (2006). Органические пищевые продукты. Весь мир: Москва
- 6 Доценко, В.А. (2013). Практическое руководство по санитарному надзору предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. 4-е издание. Стереотип. ГИОРД: Санкт-Петербург.
- 7 Винер, Р.С., Леманн, Д.Р. (2008). Управление продуктом. Юнит: Москва

### На других языках

- 1 Сан, Д.В. (Под редакцией) (2012). Термическая обработка пищевых продуктов. Новые технологии и вопросы качества. Второе издание. СиАрСи Пресс/Тех энд Френсис: Бока Ратон, Флорида, США.
- 2 Медина, Д.А., Лэйн, А.М. (2013). Качество пищевых продуктов: Контроль, анализ и требования потребителей. Нова Сайенс Паблишерс: Хоппауг, штат Нью-Йорк, США.
- 3 Дюрам, Л.А. (Под редакцией) (2011). Энциклопедия органически устойчивой местной пищи. Университет штата Небраска: Небраска, США.
- 4 Бойе, Дж.И., Арканд, Й. (под ред.) (2012). Зеленые технологии в производстве и переработке продуктов питания. Спрингер Сайенс + Бизнес Медиа.
- 5 ДиДжакомо, Г., Кинг, Р.Ф., Нордквист, Д.В. (2003). Построение устойчивого

	<p>Technologien der Lebensmittel mit funktioneller Zweckbestimmung. FGBOUVPORGATU:Rjasan.</p> <p>5 Kodex Alimentarius (2006). Organische Lebensmittel. Ves' mir: Moskau</p> <p>6 Dotsenko, V.A. (2013). Praktische Anleitung zur Hygieneaufsicht über Betriebe der Lebensmittel- und verarbeitenden Industrie, der Gastronomie und des Handels. 4. Auflage. Nachdruck. GIORD: Sankt-Petersburg.</p> <p>7 Viner, R.S., Lemann, D.R. (2008). Produktmanagement. Unit: Moskau</p> <p><b>Andere Sprachen</b></p> <p>1 Sun, D.W. (Ed.) (2012). Thermal Food Processing: New Technologies and Quality Issues. Second Edition. CRC Press / Taylor &amp; Francis: Boca Raton, FL, US.</p> <p>2 Medina, D.A., Lane, A.M. (2013). Quality of food products: Control, analysis and requirements. Nova Science Publishers: Hauppauge, NY, US.</p> <p>3 Duram, L.A. (Ed.) (2011). The Encyclopedia of Organic Sustainable and Local Food. University of Nebraska: Nebraska, US.</p> <p>4 Boye, J.I., Arcand, Y. (Eds.) (2012). Green Technologies in Food Production and Processing. Springer Science + Business Media.</p> <p>5 DiGiacomo, G., King, R.Ph., Nordquist, D.W. (2003). Building a sustainable business: A guide to developing a business plan for farms and rural businesses. Minnesota Institute for Sustainable Agriculture: Minnesota, USA.</p>		<p>бизнеса: Руководство по разработке бизнес-плана для фермерских хозяйств сельских бизнес-предприятий. Институт Миннесоты по Устойчивому сельскому хозяйству: Миннесота, США.</p> <p><b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b></p>
--	---	--	---

	<b>Neueste verfügbare Auflage</b>
Weitere Hinweise	Keine

Прочие рекомендации	Нет

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум



<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	<b>Endversion</b>
Modulnummer	<b>6</b>
Titel	<b>Projektentwicklung eines Produkts regionalen Ursprungs</b>
Credits	5
Präsenzzeit	1 L, 2 P, 2 LP
Lerngebiet	Projektarbeit
Learning Outcomes / Kompetenzen	<p>Studierende entwickeln eine Fallstudie im Bereich Lebensmitteltechnologie, die sie mit Schülern des Colleges im <b>Modul 12 Projektumsetzung realisieren.</b></p> <p>Studierende können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regionale Besonderheiten einschätzen,</li> <li>• Projekte entwickeln und Lebensmittel unter Berücksichtigung der regionalen und lokalen Bedeutung sowie hygienischer Regeln verarbeiten,</li> <li>• „AppropriateTechnologies“ entwickeln zur Lagerung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte unter dem Aspekt der Qualitätserhaltung,</li> <li>• Die Besonderheit von Produkten bestimmen</li> <li>• Trainingskonzepte insb. Für Hygiene entwickeln,</li> </ul> <p>und berücksichtigen Marketingstrategien.</p>

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	<b>Окончательная версия</b>
Номер Модуля	<b>6</b>
Название Модуля	<b>Проектная разработка продукта регионального происхождения</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	1 L, 2 P, 2 LP
Предметная область	Проектная работа
Ожидаемые результаты обучения (learningoutcomes) и компетенции	<p>Магистранты разрабатывают исследование конкретного случая в области технологии пищевых продуктов, которое они реализуют с учащимися колледжа в <b>Модуле 12 Реализация проекта</b></p> <p>Магистранты умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценить региональные особенности,</li> <li>• разрабатывать проекты и перерабатывать пищевые продукты с учетом регионального и местного значения, а также гигиенических стандартов,</li> <li>• разрабатывать приемлемые технологии (appropriatetechnologies) хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с точки зрения сохранения качества,</li> <li>• определять особенность продукции,</li> <li>• разрабатывать концепции для проведения тренингов, в частности, по вопросам гигиены,</li> </ul>

Voraussetzungen	Empfohlen wird das parallele Belegen von Modul 5 Innovative Produkte
Niveaustufe	1
Lernform	Vorlesungen, Seminare und Laborübungen. Die Vorlesungen sollten in der ersten Semesterhälfte stattfinden.
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben. Die Prüfung umfasst die im Modul vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen in Vorlesungen, Seminaren und Übungen sowie in Laborübungen. Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, schriftliche Ausarbeitungen, Präsentationen, Protokolle der durchgeführten Versuche und Projektberichte, usw.
Ermittlung der Modulnote	Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen. Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Seminare, Übungen, Projekte und Laborübungen. Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen, Projekten und Laborübungen ergeben ein „Nicht bestanden“.

	и учитывают маркетинговые стратегии.
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Рекомендуется параллельное посещение модуля 5 Инновационные продукты
Семестр	1
Форма организации обучения	Лекции, семинары и лабораторные занятия. Лекция следует провести в первой половине семестра.
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра). Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров, практических занятий и лабораторных работ в рамках модуля. Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде доклада, презентации, отчета по лабораторной работе, отчета по проекту, и др.
Форма определения оценки знаний	Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля. Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных семинаров, проектов, практикумов и лабораторных работ. В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов, проектов и лабораторных работ ставится оценка

Inhalte	<p>Übersicht über Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung in Zentralasien mit Fokus auf regionalen und lokalen Gegebenheiten unter den Aspekten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungssouveränität</li> <li>• Probleme der Nachernte-Verarbeitung</li> <li>• Regionale und lokale Probleme</li> <li>• Regionale und lokale Biodiversität</li> </ul> <p>Analyse von Möglichkeiten, Projekte regionaler / lokaler Lebensmittelverarbeitung (vom Rohstoff zum Produkt) zu entwickeln, die mit College-Schülern im <b>Modul 12 Projektumsetzung</b> umgesetzt werden.</p> <p>Kostengünstige und Ressourcen-effiziente Kleintechnologien in der Lebensmittelverarbeitung – “appropriatetechnologies“ (lokale Technologien vom Rohstoff zum Produkt, die selbst finanziert werden können).</p> <p>Entwicklung von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lokal angepassten hygienischer Regeln</li> <li>• “appropriate technologies“</li> <li>• Trainingskonzepten</li> <li>• Marketingstrategien</li> </ul> <p>Entwicklung einer Fallstudie im Hinblick auf Umsetzbarkeit im <b>Modul 12 Projektumsetzung</b></p>
Literatur	Lebensmitteltechnologie

	«неудовлетворительно».
Содержание модуля	<p>Обзор сельского хозяйства и переработки пищевых продуктов в Центральной Азии с акцентом на региональные и местные условия с учетом следующих аспектов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Независимость в вопросах политики развития системы сельского хозяйства и пищевой промышленности</li> <li>• Проблемы послеуборочной переработки</li> <li>• Региональные и местные проблемы</li> <li>• Региональное и местноебиологическое разнообразие</li> </ul> <p>Анализ возможностей разработки региональных / местных проектов по переработке пищевых продуктов(от сырья к продукту), которые будут реализованы учащимися колледжей в <b>модуле 12 Реализация проекта.</b></p> <p>Экономически целесообразные технологиидля малого бизнеса в сфере переработки пищевых продуктов с эффективным использованием ресурсов – “приемлемые технологии / appropriate technologies“(местные технологии от сырья к продукту, которые можно профинансировать самим)</p> <p>Разработка</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гигиенических правил, адаптированных к местным условиям</li> <li>• “приемлемые технологии / appropriate technologies“</li> <li>• Концепции обучения/подготовки</li> <li>• Маркетинговые стратегии</li> </ul> <p>Разработка изучения конкретного случая с точки зрения реализуемости в <b>модуле 12 Реализация проекта</b></p>
Литература	Технология производства пищевых продуктов

	Siehe Literatur zu Modul 5 Projektarbeit Siehe Literatur zu Modul 11  <b>Neueste verfügbare Auflage</b>
Weitere Hinweise	Keine

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

	См. литературу к модулю 5 Проектная работа См. литературу к модулю 11  <b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум

<b>M. Ed. BerufspädagogikLebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
<b>Version</b>	<b>Endversion</b>
Modulnummer	7
Titel	<b>Planung und Organisation des Unterrichts</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2 L, 4 P
Lerngebiet	Fachdidaktik
Lernziele / Kompetenzen	<p>Die Masterstudierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sind in der Lage wissenschaftlich begründet Lern-Lehr-Arrangements zu planen und zu organisieren,</li> <li>• können didaktische Ansätze beurteilen und bei der Planung pädagogischen Handelns umsetzen</li> <li>• recherchieren komplexe fachwissenschaftliche Themen selbstständig</li> <li>• ordnen ein gewähltes Thema in ein Curriculum begründet ein</li> <li>• bereiten die Inhalte für ein Unterrichtsvorhaben unter Berücksichtigung der didaktischen Rekonstruktion auf</li> </ul>
Voraussetzungen	Keine

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
<b>Версия</b>	<b>Окончательная версия</b>
Номер Модуля	7
Название Модуля	<b>Планирование и организация учебного занятия</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2 L, 4 P
Предметная область	Специальная дидактика
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• умеют научно обоснованно планировать и организовывать занятие и его отдельные компоненты.</li> <li>• умеют оценивать дидактические подходы и реализовывают при планировании педагогической деятельностью.</li> <li>• самостоятельно проводят научные исследования по определенным темам специальности технология пищевой продукции.</li> <li>• обоснованно включают выбранную тему в учебную программу (curriculum).</li> <li>• разрабатывают и адаптируют содержание учебного плана занятия с учетом уровня знания учащихся.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	нет

Niveaustufe	2
Lernform	Vorlesung und Seminar
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>Anwendung der fachdidaktischen Grundlagen auf die Behandlung stoffbezogener Inhalte (Lebensmittelchemie, Ernährungslehre, Mikrobiologie bzw. Hygiene, Lebensmitteltechnologie).</p> <p>Die Studierenden erarbeiten ein Themengebiet vertiefend aus dem Bereich Lebensmittelherstellung und Ernährungslehre, indem sie</p>

Семестр	2
Формы организации обучения	Лекция и семинар
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.</p>
Форма определения оценки знаний	<p>Оценка модуляслагается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>Применение основ специальной дидактики к разработке содержания, относящегося к профессии (химия пищевых продуктов, учение о питании, микробиология или гигиена, технология производства пищевых продуктов)</p> <p>Студентыуглубленно разрабатывают темы из области</p>

	<p>die Formen, Methoden und Lernmittel auswählen.</p> <p>Unterrichten der ausgearbeiteten Themen die im Programm des Referenzausbildungsganges Lebensmitteltechnologie empfohlen sind (Fächer 12-18).</p>
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Semušina L.G., Ârošenko N.G. (2001). Ausbildungsinhalte und -technologien in Berufskollegs. Masterstvo: Moskau.</li> <li>2 Klarin M.V. (1999). Ausbildungstechnologie: Ideal und Realität. Rigaksmeniment: Moskau.</li> <li>3 Bezrukova V.S. (1993). Pädagogik. Delovaâ kniga: Ekaterinburg.</li> <li>4 Batyšev S.Â. (1997). Berufspädagogik. Assoziation „Berufsbildung“ (rus. Abk. APO): Moskau.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Schelten, A. (2011). Begründungswissen - eine Aufgabe der Berufsschule. In: Die berufsbildende Schule (BbSch), 2011 (1), S. 3–4. Online verfügbar unter <a href="http://www.blbs.de/presse/zeitung/archiv_2011/blbs_0111.pdf">http://www.blbs.de/presse/zeitung/archiv_2011/blbs_0111.pdf</a>, zuletzt geprüft am 14.10.2011.</li> <li>2 Peterßen, W. H. (2006). Handbuch Unterrichtsplanung. Grundfragen, Modelle, Stufen, Dimensionen. 9., aktualisierte und überarb. Aufl., [Nachdr.]. Oldenbourg: München.</li> <li>3 Bonz, B. (2006). Methoden in der schulischen Berufsbildung. In: Arnold, R. und Lipsmeier A. (Hg.): Handbuch der Berufsbildung. 2., überarb. und akt. Auflage. VS Verlag: Wiesbaden, S. 328–341.</li> <li>4 Schelten, A. (2006). Berufsmotorisches Lernen. In: Rolf Arnold und Antonius Lipsmeier (Hg.): Handbuch der Berufsbildung. 2., überarb. und akt. Auflage. VS Verlag: Wiesbaden. S. 421–431.</li> <li>5 Meyer, H. (2007). Unterrichtsmethoden II. Praxisband. 12. Aufl. 2 Bände. Cornelsen Scriptor: Berin.</li> </ol>

	<p>technologien der herstellung von lebensmitteln und der ernährungswissenschaften für die wahl von formen, methoden und lernmitteln.</p> <p>Lehrerunterweisung der entwickelten themen im programm des referenzbildungsganges lebensmitteltechnologie empfohlen sind (fächer 12-18).</p>
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Семушина Л. Г., Ярошенко Н.Г. (2001). Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях. – Мастерство: Москва.</li> <li>2 Кларин М.В. (1999). Технология обучения: идеал и реальность. Ригаксменмент: Москва.</li> <li>3 Безрукова В.С. (1993). Педагогика. Деловая книга: Екатеринбург.</li> <li>4 Батышев С.Я. (1997). Профессиональная педагогика, Ассоциация «Профессиональное образование» (АПО): Москва.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Шельтен, А. (2011). Знание об обосновании – задача профессиональной школы. В газете: «Профессиональная школа», 2011 (1), стр. 3–4. Онлайн доступна по адресу <a href="http://www.blbs.de/presse/zeitung/archiv_2011/blbs_0111.pdf">http://www.blbs.de/presse/zeitung/archiv_2011/blbs_0111.pdf</a>, дата последней проверки 14.10.2011.</li> <li>2 Петерсен, В. Х. (2006). Учебное пособие по планированию занятий. Основы, модели, ступени, измерения. 9-е, обновленное и переработанное изд. [переиздание]. Олденбург: Мюнхен.</li> <li>3 Бонц, Б. (2006). Методы профессионального образования. В книге: Арнольд Р. и Липсмайер А. (под ред.): Учебное пособие профессиональное образование. 2-е, переработанное и обновленное изд. ФС Ферлаг: Висбаден, стр. 328–341.</li> <li>4 Шельтен, А. (2006). Профессиональное обучение с помощью моторики. В книге: Арнольд Р. и Липсмайер А. (под ред.): Учебное пособие по профессиональному образованию. 2-е, переработанное и обновленное изд. ФС Ферлаг: Висбаден, стр. 421–431.</li> </ol>

### Internetquellen

- 1 Russische Bibliotheksvereinigung: [www.rba.ru](http://www.rba.ru)
- 2 Informationsportal: [www.librari.ru](http://www.librari.ru)
- 3 Kommunale Bibliotheksvereinigung:  
[www.gibs.uralinfo.ru](http://www.gibs.uralinfo.ru)
- 4 Elektronische Netzwerk-Bibliothek: [www.library.pglu.ru](http://www.library.pglu.ru)
- 5 Virtuelle Bibliothek: [www.virlib.ru](http://www.virlib.ru)
- 6 Liste von Bibliotheken, die im Internet verfügbar sind und zum Projekt „Libnet“ gehören: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)
- 7 Öffentliche elektronische Bibliothek: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)

### Referenzliteratur(Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)

#### Russischsprachig

- 1 Kodžaspirova G.M., Kodžaspirov A.Û. (2009). Pädagogik-Wörterbuch. Akademia: Moskau.
- 2 Bim-Bad B.M. (2002). Pädagogisches Enzyklopädisches Wörterbuch. Bolšaa rossijskaa enciklopediâ: Moskau.
- 3 Davydov V.V. (1993). Russische Pädagogische Enzyklopädie. Bolšaa rossijskaa enciklopediâ: Moskau.
- 4 Batyšev S.Ä. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung. APO: Moskau.
- 5 Gameso M.V., Domašenko I.Ä. (1999). Atlas für Psychologie. Prosvešenie: Moskau..

#### Andere Sprachen

- 1 Christen, S., Eichhorn, S. & Niethammer, M. (2005). Arbeitsaufgabenbasiertes Lehren und Lernen in der Laborarbeit. Christiani: Konstanz.
- 2 Niethammer, M. & Schweder, M. (2015). Es geht nichts über das Original!? Ein Diskurs zur Repräsentation von Arbeitswelt; In: Baabe-Meijer, S., Kuhlmeier, W. &

- 5 Майер, Х. (2007). Методы преподавания II. Практический том. 12-е изд. 2 тома. Корнельсон Скриптор: Берлин.

### Интернет-источники

- 1 Российская библиотечная ассоциация: [www.rba.ru](http://www.rba.ru)
- 2 Информационный справочный портал: [www.librari.ru](http://www.librari.ru)
- 3 Муниципальное объединение библиотек:  
[www.gibs.uralinfo.ru](http://www.gibs.uralinfo.ru)
- 4 Сетевая электронная библиотека: [www.library.pglu.ru](http://www.library.pglu.ru)
- 5 Виртуальная библиотека: [www.virlib.ru](http://www.virlib.ru)
- 6 Список библиотек, доступных в Интернет и входящих в проект «Либнет»: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)
- 7 Публичная электронная библиотека: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)

### Справочная литература(специализированная или энциклопедическая научная литература)

#### На русском языке

- 1 Коджаспирова Г.М., Коджаспиров А.Ю. (2009). Педагогический словарь. Академия: Москва.
- 2 Бим-Бад Б.М. (2002). Педагогический энциклопедический словарь. Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 3 Давыдов В.В. (1993). Российская педагогическая энциклопедия. Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 4 Батышев С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования. АПО: Москва.
- 5 Гамезо М.В., Домашенко И.Я. (1999). Атлас по психологии. Просвещение: Москва..

#### На других языках

- 1 Кристен, С.; Айххорн, З.; Нитхаммер, М. (2005). Преподавание и обучение на основе лабораторных заданий. Кристиани: Констанц.
- 2 Нитхаммер, М./Шведер, М. (2015). Без оригинала никуда!? – Дискурс относительно репрезентации мира труда. В сборнике: Баабэ-Майер, С./Кулмайер,



	<p>Meysner, J. (Hrsg.) Zwischen Inklusion und Akademisierung. Ergebnisse der Fachtagung Bau, Holz, Farbe und Raumgestaltung 2015. Im Erscheinen: Norderstedt.</p> <p>3 Aebli, H. (1963). Psychologische Didaktik. Didaktische Auswertung der Psychologie von Jean Piaget. 1. Aufl., S. 100 - 103; Ernst Klett Verlag: Stuttgart.</p> <p>4 Aebli, H. (2006). Aufbau und Verinnerlichung von Handlungen In: Zwölf Grundformen des Lehrens. Eine Allgemeine Didaktik auf psychologischer Grundlage, S. 182 ff., 13. Aufl.; Klett-Cotta: Stuttgart.</p> <p>5 Wellenreuther, M. (2008). Lehren und Lernen - aber wie? Empirisch-experimentelle Forschungen zum Lehren und Lernen im Unterricht. 4., unveränd. Aufl.; Schneider Verlag Hohengehren: Baltmannsweiler.</p> <p>6 Bonz, B. (1999). Methoden der Berufsbildung. Ein Lehrbuch. S. 227-229; Hirzel: Stuttgart.</p> <p>7 Schelten, A. (2004). Einführung in die Berufspädagogik. 3., vollständig neu bearbeitete Auflage; Franz Steiner Verlag: Stuttgart.</p> <p>8 Meyer, H. (2006). Unterrichtsmethoden I. Theorieband. 11. Aufl. 2 Bände.; Cornelsen Scriptor: Berlin.</p> <p>9 Gage, N.L. &amp; Berliner, D.C. (1996). Pädagogische Psychologie, 5., überarb. Aufl.; Beltz: Weinheim.</p>
Weitere Hinweise	Keine

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

	<p>В./Майзер, Й. (под ред.): Между инклюзией и академизацией. Результаты научной конференции по вопросам строительства, деревообработки, красок и оформление помещений 2015. Находится в процессе издания: Нордештедт</p> <p>3 Аэбли, Х. (1963). Психологическая дидактика. Дидактическое использование психологии Жана Пиаже. 1 е изд., стр. 100-103. Эрнст Клетт Ферлаг: Штутгарт</p> <p>4 Аэбли, Х. (2006). Структура и интроспекция действий. В сборнике: 12 основных форм преподавания. Общая дидактика на психологической основе. Стр. 182 и след. 13 е изд. Клетт-Котта: Штутгарт</p> <p>5 Велленройтер, М. (2008). Учить и учиться – но как? Эмпирически-экспериментальные исследования относительно преподавания и обучения на уроках. 4 е, стереотипное изд. Шнайдер: Бальтмансвайлер (Основы школьной педагогики, 50).</p> <p>6 Бонц, Б. (1999). Методы профессионального образования. Учебник. Хирцель: Штутгарт. Стр. 227-229 (практическое руководство по специальности).</p> <p>7 Шельтен, Андреас (2004). Введение в профессиональную педагогику. 3-е, полностью заново переработанное издание. Франц Штайнер Ферлаг: Штутгарт.</p> <p>8 Майер, Х. (2006). Методы преподавания I. Теоретический том. 11 изд. 2 тома. Корнельсон Скриптор: Берлин.</p> <p>9 Гэге, Н.Л., Берлинер, Д.Ч. (1996). Педагогическая психология. 5-е, переработанное изд. Бельтц: Вайнхайм.</p>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум

M. Ed. BerufspädagogikLebensmitteltechnologie	
Modul Beschreibung	
Version	Endversion
Modulnummer	8
Titel	<b>Pädagogisches Praktikum I</b>
Credits	5
Präsenzzeit	1P, 6 TI Seminar an Hochschule für Vor- (z.B. Einführung in Portfolioarbeit) und Nachbereitung (Block oder begleitend) Blockpraktikum am Berufskolleg mit 30 h in der Woche für drei Wochen geblockt (=90 h)
Lerngebiet	Unterrichtspraktika
Lernziele / Kompetenzen	Die Masterstudierenden gestalten Unterricht (unter teilweiser Anleitung) zu den Themen aus <b>Modul 3 Fachdidaktik im Lebensmittelbereich</b> und <b>7 Planung und Organisation des Unterrichts</b> .
Voraussetzungen	Modul 3 Fachdidaktik im Lebensmittelbereich Paralleles Belegen von Modul 7 Planung und Organisation des Unterrichts
Niveaustufe	2

Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов	
Описание Модуля	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	8
Название Модуля	<b>Педагогическая практика I</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	1 P, 6 TI Семинар в ВУЗе с целью подготовки и последующего анализа результатов (напр., введение в работу с портфолио) (блок или параллельно) 3 недели практики в колледже (по 30 часов в неделю), всего 90 ч.
Предметная область	Педагогическая практика
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	Магистранты разрабатывают (подчастичным руководством) занятие по темам из <b>Модуля 3 Специальная дидактика в сфере пищевой промышленности</b> и <b>Модуля 7 Планирование и организация учебного занятия</b> .
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Окончание Модуля 3 Специальная дидактика в сфере пищевой промышленности Параллельно необходимо посещать Модуль 7 Планирование и организация обучения / учебные занятия.
Семестр	2

Lernform	Seminar und Unterrichtspraktikum
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	Portfolio Reflexionsgespräch
Ermittlung der Modulnote	Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.  Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Prüfungsteile.  Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.
Inhalte	3 Wochen (mit jeweils 30 h) Praktikum im Berufskolleg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse der Bedingungen für den Unterricht (Vorbildung der Schüler, vorhandene Materialien etc.)</li> <li>• Vermitteln technologischer Prozesse in der Lebensmittelherstellung</li> <li>• Bewusster, begründeter, fachgerechter Einsatz der Lehr- und Lernmittel</li> <li>• Realisieren der schriftlichen Unterrichtsplanung aus <b>Modul 3 Fachdidaktik im Lebensmittelbereich</b></li> <li>• Reflektieren des realisierten Unterrichts mit Unterstützung des Mentors</li> </ul>

Formen der Organisation des Lernens	Семинар и педагогическая практика
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	Портфолио Беседа с элементами самоанализа и размышления
Форма определения оценки знаний	Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.  Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.  В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».
Содержание модуля	3 недели практики в колледже (по 30 час. в неделю): <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализ учебного материала и условий для проведения занятий (базовые знания студентов, имеющиеся материалы и т.п.);</li> <li>• обучение технологическим процессам в производстве пищевых продуктов;</li> <li>• осознанное и обоснованное использование средств обучения с учетом специфики предмета;</li> <li>• составление письменного плана занятия из <b>Модуля 3 Специальная дидактика в сфере пищевой промышленности;</b></li> <li>• самостоятельный анализ, проведенных занятий при поддержке руководителя.</li> </ul>

<p>Literatur</p>	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Skakun V.A. (2007). Organisation und Methodik der Berufsausbildung. Forum-Infra-M: Moskau.</li> <li>2 Kruglikov G.I. (2009). Methodik der Berufsausbildung mit praktischen Aufgaben. Akademia: Moskau.</li> <li>3 Moreva G.I. (2000). Pädagogisches Praktikum in Erziehungsarbeit. PGLU: Pjatigorsk.</li> <li>4 Gus'kov Ū.A., Inkina O.N., Vul'fert V.Ā. (2011). Pädagogische Praktika. Novosibirskij gosudarstvennij agrarnij universitet. Inženernij institut: Novosibirsk.</li> <li>5 BordovskaĀ N.V., Rean A.A. (2000). Pädagogik. Piter: Sankt Petersburg.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Peterßen, W. H. (2006). Handbuch Unterrichtsplanung. Grundfragen, Modelle, Stufen, Dimensionen. 9., aktualisierte und überarb. Aufl., [Nachdr.]. Oldenbourg: München.</li> <li>2 Wellenreuther, M. (2009). Forschungsbierte Schulpädagogik. Anleitungen zur Nutzung empirischer Forschung für die Schulpraxis.: Schneider-Verl. Hohengehren: Baltmannsweiler.</li> <li>3 Meyer, H. (2009). Was ist guter Unterricht? 6. Aufl. Cornelsen-Scriptor: Berlin.</li> <li>4 Stern, E. (2014). Von der Synapse in die Schule? Lehren heißt, das Lernen verstehen - aber was genau bedeutet das? In: Seminar - Lehrerbildung und Schule. 4/2014, S. 35–64. Schneider Verlag: Baltmannsweiler.</li> <li>5 Meyer, Hilbert (2007): Unterrichtsmethoden II. Praxisband. 12. Aufl. 2 Bände. Cornelsen Scriptor: Berlin.</li> </ol> <p><b>Internetquellen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10 Russische Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>11 Informationsportal: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>12 Kommunale Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> <li>13 Elektronische Netzwerk-Bibliothek: <a href="http://www.library.pglu.ru">www.library.pglu.ru</a></li> <li>14 Virtuelle Bibliothek: <a href="http://www.virlib.ru">www.virlib.ru</a></li> <li>15 Liste von Bibliotheken, die im Internet verfügbar sind und zum</li> </ol>	<p>Литература</p>	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Скакун В.А. (2007.) Организация и методика профессионального обучения, ФОРУМ-ИНФРА-М: Москва.</li> <li>2 Кругликов Г.И. (2009). Методика профессионального обучения с практикумом. Академия: Москва.</li> <li>3 Морева Г.И. (2000). Педагогическая практика по воспитательной работе. ПГЛУ, Пятигорск</li> <li>4 Гуськов Ю.А., Инкина О.Н., Вульферт В.Я. (2011). Педагогические практики. Новосиб. гос. аграр. ун-т. Инженер.ин-т: Новосибирск.</li> <li>5 Бордовская Н.В., Реан А.А. (2000). Педагогика. Издательство “Питер”: Санкт-Петербург.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Петерсен, В. Х. (2006): Учебное пособие по планированию занятий. Основы, модели, ступени, измерения. 9-е, обновленное и переработанное изд. [переиздание]. Олденбург: Мюнхен.</li> <li>2 Велленройтер, М. (2009): Школьная педагогика на основе научных исследований Руководство по использованию эмпирических исследований в школах. Шнайдер: Бальтмансвайлер.</li> <li>3 Майер, Х. (2009): Что такое хороший урок ? 6-е изд. Корнельсон Скриптор: Берлин.</li> <li>4 Штерн Э.: От синапса в школу? Преподавать означает понимать обучение – но что конкретно это означает? В: Семинар – подготовка учителей и школа. 4/2014, стр. 35–64. Шнайдер ферлаг: Бальтмансвайлер</li> <li>5 Майер, Х. (2007): Методы преподавания II. Практический том. 12-изд. 2 тома. Корнельсон Скриптор: Берлин.</li> </ol> <p><b>Интернет-источники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10 Российская библиотечная ассоциация: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>11 Информационный справочный портал: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>12 Муниципальное объединение библиотек: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> <li>13 Сетевая электронная библиотека: <a href="http://www.library.pglu.ru">www.library.pglu.ru</a></li> <li>14 Виртуальная библиотека: <a href="http://www.virlib.ru">www.virlib.ru</a></li> <li>15 Список библиотек, доступных в Интернет и входящих в проект «Либнет»: <a href="http://www.gpntb.ru/win/net">www.gpntb.ru/win/net</a></li> </ol>
------------------	---	-------------------	--

- Projekt „Libnet“ gehören: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)  
 16 Öffentliche elektronische Bibliothek: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)  
 17 Universität zu Köln, Methodenpool: <http://methodenpool.uni-koeln.de/> 28.08.2015  
 18 Landesinstitut für Schule NRW, Methodensammlung: <http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/> 28.08.2015

**Referenzliteratur (Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)**

**Russischsprachig**

- 1 Kodžaspirova G.M., Kodžaspirov A.Û. (2009). Pädagogik-Wörterbuch; Akademia: Moskau.
- 2 Bim-Bad B.M. (2002). Pädagogisches Enzyklopädisches Wörterbuch; Bolšaa rossijskaa enciklopediâ: Moskau.
- 3 Davydov V.V. (1993). Russische Pädagogische Enzyklopädie; Bolšaa rossijskaa enciklopediâ: Moskau.
- 4 Batyšev S.Ä. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung; APO: Moskau.
- 5 Gameso M.V., Domašenko I.Ä. (1999). Atlas für Psychologie; Prosvešenie: Moskau.

**Andere Sprachen**

- 1 Wellenreuther, M. (2008). Lehren und Lernen - aber wie? Empirisch-experimentelle Forschungen zum Lehren und Lernen im Unterricht. 4., unveränd. Aufl.; Schneider Verlag Hohengehren: Baltmannsweiler.
- 2 Helmke, A.; Weinert, F.-E. (2007). Unterrichtsqualität erfassen, bewerten, verbessern. 6. Aufl.; Klett Kallmeyer: Seelze.
- 3 Elsässer, T. (2000). Choreografien unterrichtlichen Lernens als Konzeptionsansatz für Berufsfelddidaktik. Herausgegeben von Schweizerisches Institut für Berufspädagogik (SIBP). (SIBP Schriftenreihe, 10). Online verfügbar unter <http://www.iuffp-svizzera.ch/de/ehb/publikationen/Documents/Schriftenreihe/SIBP%20SR%2010.pdf>, zuletzt geprüft am 13.07.2010.
- 4 Hattie, J. (2014). Lernen sichtbar machen. 2., korrigierte Aufl.

- 16 Публичная электронная библиотека: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)
- 17 Кёльнский университет, комплекс методов: <http://methodenpool.uni-koeln.de/> 28.08.2015
- 18 Институт по вопросам школы Федеральной земли Северный Рейн-Вестфалия, Комплекс методов: <http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/> 28.08.2015

**Справочная литература (специализированная или энциклопедическая научная литература)**

**На русском языке**

- 1 Коджаспирова Г.М., Коджаспиров А.Ю. (2009). Педагогический словарь; Академия: Москва.
- 2 Бим-Бад Б.М. (2002). Педагогический энциклопедический словарь; Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 3 Давыдов В.В. (1993). Российская педагогическая энциклопедия; Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 4 Батышев С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования; АПО: Москва.
- 5 Гамезо М.В., Домашенко И.Я. (1999). Атлас по психологии; Просвещение: Москва.

**На других языках**

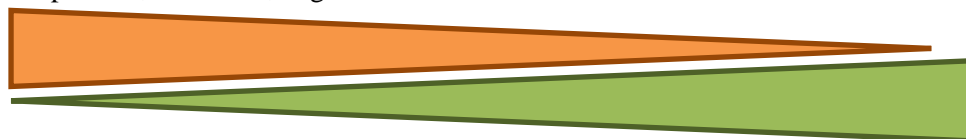
- 1 Велленройтер М. (2008). Учить и учиться – но как? Эмпирически-экспериментальные исследования относительно преподавания и обучения на уроках. 4-е, стереотипное изд; Шнайдер ферлаг Хоэнгерен: Бальтмансвайлер.
- 2 Хельмке А.; Вайнерт Ф.-Э. (2007). Учет, оценка и улучшение качества преподавания. 6-е изд.; Клетт Каллмайер: Зеельце.
- 3 Эльзессер, Т. (2000). Хореография обучения на занятии в качестве концептуального подхода к профессиональной педагогике. Издано Швейцарским институтом профессиональной педагогики (SIBP). (SIBP Серия трудов, 10); Электронная версия: <http://www.iuffp-svizzera.ch/de/ehb/publikationen/Documents/Schriftenreihe/SIBP%20SR%2010.pdf>, последний просмотр 13.07.2010.
- 4 Хаттиэ Й. (2014). Сделать обучение видимым. 2-е исправленное изд. Под ред. Вольфганга Бейвля и Клауса

	Hrsg. v. Wolfgang Beywl und Klaus Zierer; Schneider-Verl. Hohengehren: Baltmannsweiler. 5 Plöger, W. (1999). Allgemeine Didaktik und Fachdidaktik; UTB für Wissenschaft: München. 6 Terhart, E. (2000). Lehr-Lern-Methoden. Eine Einführung in Probleme der methodischen Organisation von Lehren und Lernen. 3., erg. Aufl.; Juventa: Weinheim. 7 Gage, N. L.; Berliner, D. C. (1996). Pädagogische Psychologie. 5., überarb. Aufl.; Beltz Psychologie; Verl.-Union: Weinheim. 8 Meyer, H. (2006). Unterrichtsmethoden I. Theorieband. 11. Aufl. 2 Bände; Cornelsen Scriptor: Berlin.
Weitere Hinweise	Keine

	Цирера; Шнайдер-ферлаг. Хоэнгерен: Бальтманнсвайлер. 5 Плётгер В. (1999). Общая дидактика и спецдидактика; УТБ: Мюнхен. 6 Терхарт, Е. (2000). Методы преподавания и обучения. Введение в проблемы методической организации преподавания и обучения. 3-е дополненное издание; Ювента: Вайнхайм. 7 Гэге, Н.Л., Берлинер, Д.С. (1996). Педагогическая психология. 5-е, переработанное изд.; Бельтц: Вайнхайм. 8 Майер, Х. (2006). Методы преподавания I. Теоретический том. 11 е изд. 2 тома; Корнельсон Скриптор: Берлин.
Прочие рекомендации	Нет

Für die Module der Unterrichtspraktika sollen die unterschiedlichen Tätigkeiten der Studierenden an den Berufskollegs über das gesamte Studium in folgender Weise entwickelt werden:

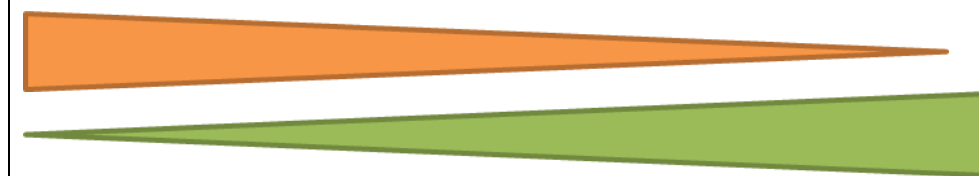
Hospitation, Assistenz, angeleiteter Unterricht



Eigenverantwortlicher Unterricht,  
Optimierung eigenen Unterrichtes

Для модуля «Педагогическая практика» необходимо разработать различные деятельности для студентов в колледжах на протяжении всего обучения в ВУЗе следующим образом:

посещение занятий, оказание *помощи*, пробные занятия под руководством преподавателя-наставника



Самостоятельное занятие,  
Оптимизация самостоятельного занятия

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt  
**T** Unterrichtspraktikum (Teaching Internship)

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум  
**T** Педагогическая практика

<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	<b>9</b>
Titel	<b>Geschichte und Systeme der Berufsbildung</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2L, 2P
Lerngebiet	Grundlagen der Berufspädagogik
Lernziele / Kompetenzen	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kennen System, Struktur, Rechtsgrundlagen und Zuständigkeiten des nationalen Systems der beruflichen Bildung sowie deren historischer Entwicklung,</li> <li>- besitzen einen Überblick über internationale Modelle beruflicher Bildung und kann Entwicklungen im nationalen Berufsbildungssystem diesbezüglich einordnen und bewerten,</li> <li>- können die Gestaltungsprinzipien des nationalen Bildungs- und Berufsbildungssystems problemorientiert anwenden.</li> </ul>
Voraussetzungen	Modul 1 Didaktik der Beruflichen Bildung

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	<b>9</b>
Название Модуля	<b>История и системы профессионального образования</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2L, 2P
Предметная область	Основы профессиональной педагогики
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знают систему, структуру, правовые основы и сферы ответственности национальной системы профессионального образования, их историческое развитие,</li> <li>- имеют представление о международных моделях профессионального образования, умеет классифицировать и оценивать процессы развития в национальной системе профессионального образования,</li> <li>- умеют применять принципы формирования национальной системы образования и профессионального образования с учетом существующих проблем.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная)	Модуль 1 Дидактика профессионального образования

	Modul 2 Pädagogische Psychologie
Niveaustufe	2
Lernform	Vorlesungen, Seminare und praktische Übungen
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>1 Struktur der Berufsbildungssysteme der Länder Zentralasiens und im Ausland</p> <p>- Grundlegende Begriffe und Theorien</p>

квалификация)	Модуль 2 Педагогическая психология
Семестр	2
Форма организации обучения	Лекции, семинары, практические занятия
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.</p>
Определение оценки модуля	<p>Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>1 Структура систем профессионального образования Центрально-Азиатских странах и за рубежом</p>



	<p>beruflicher Bildung und Erziehung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau des nationalen Berufsbildungssystems</li> <li>- Rechtsgrundlagen beruflicher Aus- und Weiterbildung</li> <li>- Zuständigkeiten im nationalen Berufsbildungssystem</li> </ul> <p>2 Historische Entwicklung der nationalen beruflichen Bildung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschichte der Entstehung und Entwicklung der beruflichen Bildung in der Sowjetunion von den 1920er Jahren bis 1990 (von der Arbeitsschule zu den PTUs (Professionalno-Technicesko Učilište)</li> <li>- Nationale Umgestaltung der beruflichen Bildung seit 1991 (Gesetze, Konzeptionen, Verordnungen und weitere Rechtsvorschriften im Bereich beruflicher Bildung)</li> <li>- Internationale Kooperationen im Bereich beruflicher Bildung (Ziele und Akteure)</li> </ul> <p>3 Internationale Modelle beruflicher Bildung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspekte und Klassifizierung in der beruflichen Bildung</li> <li>- Gemeinsamkeiten und Unterschiede Berufskonzept vs. Jobkonzept (strukturelle und curriculare Konsequenzen)</li> <li>- Schulische, betriebliche und überbetriebliche Berufsausbildung</li> <li>- Gemeinsamkeiten und Unterschiede Marktregulierung vs. Staatliche Regulierung des Systems der Berufsbildung (am Beispiel der Analyse der internationalen Erfahrungen)</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основополагающие понятия и теории профессионального образования и воспитания</li> <li>- Структура национальной системы профессионального образования</li> <li>- Правовые основы системы профессиональной подготовки специалистов и повышения квалификации</li> <li>- Сферы компетенции в национальной системе профессионального образования.</li> </ul> <p>2 Историческое развитие национальной системы профессионального образования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- История становления и развития профессионального образования в СССР с 20-х годов по 1990 годы (от рабочей школы до профессионально-технических училищ).</li> <li>- Национальная реформа профессионального образования в период с 1991 по настоящее время (Законы, Концепции, Постановления и другие нормативные акты в рамках политики профессионального образования)</li> <li>- Международная кооперация в области профессионального образования (цели и участники)</li> </ul> <p>3 Международные модели профессионального образования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Аспекты и классификации в профессиональном образовании</li> <li>- Сходство и различие профессиональной концепции и концепции трудоустройства (структурные и куррикулярные последствия)</li> <li>- Начальное и среднее профессиональное образование, производственное и</li> </ul>
--	---

Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Džurinskij, A.N. (2000). Geschichte der Pädagogik: VLADOS: Moskau.</li> <li>2 Andreeva, I.N., Буторина, Т.С. (2008). Geschichte der Pädagogik und Bildung. Akademia: Moskau.</li> <li>3 Vasil'eva, Z.I. (2008). Geschichte der Pädagogik und Bildung. Akademia: Moskau.</li> <li>4 Varenova, V.T. (2004). Kurze Geschichte der Bildung und des pädagogischen Gedankens. GmbH „Asar“: Minsk.</li> <li>5 Kapranova, V.A. (2003). Geschichte der Bildung und des pädagogischen Gedankens. Novoe znanie: Moskau.</li> <li>6 Nazarova, N.M. (2012). Vergleichende Fachpädagogik. <a href="#">Akademia</a>: Moskau.</li> <li>7 Popov, V.A. (2012). Geschichte der Pädagogik und Bildung. <a href="#">Akademia</a>: Moskau.</li> <li>8 Titov, V.A. (2003). Geschichte der Pädagogik. Prior-izdat: Moskau.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Arnold, R./Münch, J. (2000). 120 Fragen und Antworten zum Dualen System der deutschen Berufsausbildung; Schneider-Verlag: Baltmannsweiler.</li> <li>2 CEDEFOP – Europäisches Zentrum für die Förderung der Berufsbildung (1999). Ausbildung im gesellschaftlichen Wandel. Ein Bericht zum aktuellen Stand der Berufsbildungsforschung in Europa 1998; Europäische Kommission:</li> </ol>

	<p>межпроизводственное профессиональное образование</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сходство и различие между рыночным и государственным регулированием системы образования (на примере анализа международного опыта)</li> </ul>
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>17 Джурицкий, А.Н. (2000). История педагогики: ВЛАДОС: Москва.</li> <li>18 Андреева, И.Н., Буторина, Т.С. (2008). История педагогики и образования. Академия: Москва.</li> <li>19 Васильевой, З.И. (2008). История педагогики и образования. Академия: Москва.</li> <li>20 Варенова, В.Т. (2004). Краткая история образования и педагогической мысли. ООО «Асар»: Минск.</li> <li>21 Капранова, В.А. (2003). История образования и педагогической мысли. Новое знание: Москва.</li> <li>22 Назарова, Н.М. (2012). Сравнительная специальная педагогика. <a href="#">Академия</a>: Москва.</li> <li>23 Попов, В.А. (2012). История педагогики и образования <a href="#">Академия</a>: Москва.</li> <li>24 Титов, В.А. (2003). История педагогики. Приор-издат: Москва.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Арнольд, Р./Мюнх, Й. (2000). 120 вопросов и ответов по дуальной системе системы профессионального образования Германии. Шнайдер: Бальтманнсвайлер (Основы профессионального образования и образования взрослых; т. 20).</li> <li>2 CEDEFOP – Европейский центр по содействию развитию профессионального</li> </ol>

	<p>Luxemburg.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3 Cortina, K. S., Baumert, J., Leschinsky, A., Mayer, K. U. &amp; Trommer, L. (2003, Hrsg.). Das Bildungswesen in der Bundesrepublik Deutschland. Strukturen und Entwicklungen im Überblick; Rowolt: Reinbek.</li> <li>4 Euler, D. &amp; Sloane, P.F.E. (1997, Hrsg.). Duales System im Umbruch; Centaurus-Verlag: Pfaffenweiler.</li> <li>5 Greinert, W.-D. (1998). Das „deutsche System“ der Berufsausbildung. Tradition, Organisation, Funktion; Nomos-Verlag: Baden-Baden.</li> </ol> <p><b>Internetquellen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Gorlova, S.N. Modernisierung der Berufsbildung [elektronische Ressource]: – Zugriffsart: <a href="http://www.mos-party.ru/party/projects/edmod">http://www.mos-party.ru/party/projects/edmod</a>(27.08.2015).</li> <li>2 Morozova, G.K. (2014). Vergleichende Pädagogik. Flinta: Moskau. Elektronische Fassung des Buchs wurde vom Unternehmen LitRes erstellt (<a href="http://www.litres.ru">www.litres.ru</a>) (27.08.2015)</li> </ol> <p><b>Referenzliteratur</b> (Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)</p> <p><b>Russischsprachig</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Novikov, A.M. (2013). Pädagogik: Wörterbuch des Systems von Grundbegriffen. IET (Institut für effektive Technologien):</li> </ol>	<p>образования: Подготовка кадров в процессе общественных перемен. Отчет об актуальном состоянии научных исследований в области профессионального образования в Европе 1998. Люксембург 1999.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3 Кортина, К. С./Баумерт, Й./Лешински, А./Майер, К. У./Троммер, Л. (2003 под ред.): Система образования в Федеративной Республике Германия. Обзор структур и преобразований. Ровольт: Reinbek.</li> <li>4 Ойлер, Д./Слоане, П.Ф.Э. (1997 под ред.): Дуальная система в процессе коренного преобразования. Центаурус-Ферлаг: Пфаффвайлер.</li> <li>5 Грайнерт, В.-Д. (1998) «Немецкая система» профессионального обучения. Традиции, организация, функция. Номос: Баден-Баден.</li> </ol> <p><b>Интернет-источники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Горлова, С.Н. Модернизация профессионального образования [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <a href="http://www.mos-party.ru/party/projects/edmod">http://www.mos-party.ru/party/projects/edmod</a>(27.08.2015).</li> <li>2 Морозова, Г.К. (2014). Сравнительная педагогика. Флинта: Москва. Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (<a href="http://www.litres.ru">www.litres.ru</a>) (27.08.2015)</li> </ol> <p><b>Справочная литература</b> (специализированная или энциклопедическая научная литература)</p> <p><b>На русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3 Новиков, А.М. (2013). Педагогика:</li> </ol>
--	---	---

	<p>Moskau.</p> <p>2 Kodžaspirova, G.M., Kodžaspirov, A.Û. (2005). Pädagogik- Wörterbuch (interdisziplinär). „MarT“: Moskau.</p> <p><b>Andere Sprachen</b></p> <p>1 Bredow, A., Dobischat, R. &amp; Rottmann, J. (2003, Hrsg.). Berufs- und Wirtschaftspädagogik von A-Z; Schneider-Verlag: Baltmannsweiler.</p> <p><b>Neueste verfügbare Auflage</b></p>
Weitere Hinweise	Keine

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

	<p>словарь системы основных понятий. ИЭТ (Институт эффективных технологий): Москва.</p> <p>4 Коджаспирова, Г.М., Коджаспиров, А.Ю. (2005). Словарь по педагогике (междисциплинарный). «МарТ»: Москва.</p> <p><b>На других языках</b></p> <p>1 Бредов, А./Добишат, Р./Ротманн, Й. (2003, под ред.): Профессиональная и экономическая педагогика от А до Я. Шнайдер: Бальтманнсвайлер</p> <p><b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b></p>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**L** Лабораторный практикум

<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	<b>10</b>
Titel	<b>Mediendidaktik</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2L, 4P
Lerngebiet	Grundlagen der Berufspädagogik
Lernziele / Kompetenzen	<p>Der Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verstehen die Funktionsweise von Medien anhand ausgewählter Theorien,</li> <li>- können mediengestützte Lehr- und Lern-Prozesse in der beruflichen Aus- und Weiterbildung gestalten,</li> <li>- können die didaktische Wirksamkeit der Medien unter Berücksichtigung von Zielgruppe und Rahmenbedingungen bewerten.</li> </ul>
Voraussetzungen	<p>Modul 3 Fachdidaktik im Lebensmittelbereich</p> <p>Modul 7 Planung und Organisation des Unterrichts</p>
Niveaustufe	2
Lernform	Vorlesungen, Seminare

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	<b>10</b>
Название Модуля	<b>Медиадидактика</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2L, 4P
Предметная область	Основы профессиональной педагогики
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знают принципы работы медиа-средств обучения на основе отдельных теорий;</li> <li>- умеют формировать процессы обучения на основе применения медиа-средств обучения в профессиональном образовании и повышении квалификации;</li> <li>- умеют оценивать дидактическую эффективность медиа-средств обучения с учетом целевых групп и условий обучения.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	<p>Модуль 3 Специальная дидактика в сфере пищевой промышленности</p> <p>Модуль 7 Планирование и организация обучения / учебного занятия</p>
Семестр	2
Форма организации	Лекции, семинары

Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>1 Grundzüge der Mediendidaktik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mediale Formen der Präsentation des Wissens</li> <li>- Grundlagen des Medieneinsatzes in didaktischen Situationen</li> </ul> <p>2 Medienkompetenz als Grundlage für Auswahl und Erarbeitung von Lehr- und Lernmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikum zur Erstellung von Lehr- und</li> </ul>

обучения	
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.</p>
Определение оценки модуля	<p>Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>1 Основы медиадидактики</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Медийные формы презентации знаний</li> <li>- Основы применения средств обучения в дидактических ситуациях</li> </ul> <p>2 Медийная компетенция как основа для выбора и разработки средств обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Практика по разработке средств обучения (10-20</li> </ul>

	<p>Lernmedien (10-20 h)</p> <p>3 Informationstechnische Grundlagen der beruflichen Bildung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche</li> <li>- Werkzeuge im eLearning</li> </ul> <p>4 Praxis der Auswahl und Erarbeitung von Lehr- und Lernmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fachspezifisch sowie methodisch begründete Auswahl von Medien</li> </ul>
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Gone, Ž. (2002). Bildung und Massenmedien. „K.I.C.“: Kiev.</li> <li>2 Vozčikov, V.A. (2007). Medienbereich der Bildungsphilosophie. Bijsk: Bijsk.</li> <li>3 Fëdorov, A.V. (2001). Medien-Bildung: Geschichte, Theorie und Methodik. ZBBR: Rostov am Don.</li> <li>4 Bakulev, G.P. (2005). Massenkommunikation. Westliche Theorien und Konzeptionen. Aspekt-press: Moskau.</li> <li>5 Bryksina, O.F. (2014). Interaktive Tafel im Unterricht. Učitel': Moskau.</li> <li>6 Solov'eva, L.F. (2008). Computerbasierte Technologien für den Lehrer. BHV-Petersburg: Sankt-Peterburg.</li> <li>7 Astvacaturova, G.O. (2015). Mediendidaktik und ein moderner Unterricht. Učitel': Moskau.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Issing, L. J. &amp; Klimsa, P. (2010). Online-Lernen. Ein Handbuch für das Lernen mit Internet; Oldenbourg Wissenschaftsverlag: München.</li> <li>2 Frindte, W., Köhler, T., Marquet, P. &amp; Nissen, E. (2001). IN-TELE 99 - Internet-based teaching and learning 99; Peter Lang Verlag: Frankfurt am Main.</li> </ol>

	<p>час.)</p> <p>3 Информационно-технические основы профессионального образования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Информационный поиск.</li> <li>- Инструменты в электронном (дистанционном) обучении</li> </ul> <p>4 Практика выбора и разработки учебно-методических средств</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор технических средств с учетом специфики предмета и методики преподавания</li> </ul>
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>25 Гоне, Ж. (2002). Образование и средства массовой информации. «K.I.C.»: Киев.</li> <li>26 Возчиков, В.А. (2007). Медиа сфера философии образования. Бийск: Бийск.</li> <li>27 Федоров, А.В. (2001). Медиаобразование: история, теория и методика. ЦВВР: Ростов-на-Дону.</li> <li>28 Бакулев, Г.П. (2005). Массовая коммуникация. Западные теории и концепции. Аспект-пресс: Москва.</li> <li>29 Брыксина, О.Ф. (2014). Интерактивная доска на уроке. Учитель: Москва.</li> <li>30 Соловьева, Л.Ф. (2008). Компьютерные технологии для преподавателя. БХВ-Петербург: Санкт-Петербург.</li> <li>31 Аствацатуров, Г.О. (2015). Медиадидактика и современный урок. Учитель: Москва.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Issing, L. J. &amp; Klimsa, P. (2010). Онлайн-учеба. Справочник по учебным технологиям. Виссеншафтсферлаг: Мюнхен, Ольденбург</li> <li>2 Фриндте, В., Кёлер, Т., Марке, П. &amp; Ниссен, Э. (2001). IN-TELE 99 – Интернет-базируемое обучение и учеба 99. Петер Ланге</li> </ol>

- 3 Köhler, T. & Neumann, J. (2011). Wissensgemeinschaften. Digitale Medien – Öffnung und Offenheit in Forschung und Lehre; Reihe: Medien in der Wissenschaft, Band 60; Waxmann: Münster.
- 4 Lattemann, C. & Köhler, T. (2005). Multimediale Bildungstechnologien I: Anwendungen und Implementation; Peter Lang Verlag: Frankfurt am Main.
- 5 Fischer, H. & Köhler, T. (2014). Postgraduale Bildung mit digitalen Medien. Fallbeispiele aus den sächsischen Hochschulen; Reihe: Medien in der Wissenschaft, Band 65; Waxmann: Münster.

#### **Internetquellen**

- 1 Moskauer Erklärung zur Medien- und Informationskunde [elektronische Ressource]. URL: <http://www.ifapcom.ru/ru/news/1347>. (27.08.2015).
- 2 Fëdorov A. Problem der Medienwahrnehmung und Entwicklung der Zielgruppe im Bereich der Medienkultur /URL: <http://www.mediaeducation.ru/publ/fedorov/problemu.htm> (27.08.2015)

#### **Referenzliteratur (Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)**

##### **Russischsprachig**

- 1 Fëdorov, A.V. (2010). Wörterbuch von Fachausdrücken zur Medienbildung, Medien-Pädagogik, Medien-Kunde, Medien-Kompetenz. Staatliche Pädagogische Hochschule Taganrog: Taganrog.
- 2 Romanovskij, I.I. (2004). Massenmedien. Wörterbuch von Fachausdrücken und Begriffen. Journalistenverband Russlands: Moskau.

- Ферлаг: Франкфурт на Майне
- 3 Кёлер, Т. & Нойманн, Й. (2011). Wissensgemeinschaften. Цифровые медиа – открытые и открытость научных исследований и преподавания; серия: Медиа в науке, том 60. Ваксманн: Мюнстер
  - 4 Латтемман, К. & Кёлер, Т. (2005). Мультимедийные образовательные технологии I: Приложения и имплементация. Петер Ланге Ферлаг: Франкфурт на Майне.
  - 5 Фишер, Х. & Кёлер, Т. (2014). Последнее образование с помощью цифровых медиа. Примеры из практики ВУЗов Саксонии; серия: Медиа в науке, том 65. Ваксманн: Мюнстер.

#### **Интернет-источники**

- 1 Московская декларация о медиа- и информационной грамотности [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ifapcom.ru/ru/news/1347>. (27.08.2015).
- 2 Федоров А. Проблема медиавосприятия и развития аудитории в области медиакультуры / URL: <http://www.mediaeducation.ru/publ/fedorov/problemu.htm> (27.08.2015)

#### **Справочная литература (специализированная или энциклопедическая научная литература)**

##### **На русском языке**

- 5 Федоров, А.В. (2010). Словарь терминов по медиаобразованию, медиапедагогике, медиаграмотности, медиакомпетентности. Таганрогский государственный педагогический институт: Таганрог.
- 6 Романовский, И.И. (2004). Масс-медиа. Словарь терминов и понятий. Союза журналистов России: Москва.



	<p><b>Andere Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Niegemann, H. M., Domagk, S., Hessel, S. &amp; Hein, A. (2008). Kompendium multimediales Lernen; Springer: Berlin.</li> <li>2 Köhler, T. &amp; Kahnwald, N. (2014). Online Communities: Technologies and analyses for networks in Industry, Research and Education. Proceedings of the GeNeMe 2014; TUDPress: Dresden.</li> <li>3 Köhler, T., &amp; Neumann, J. (2013). Das Online Berichtsheft. Stärkung der Lernortkooperation in der dualen Berufsausbildung durch Web2.0; Reihe: Berufliche Bildung; Bertelsmann Verlag: Gütersloh.</li> <li>4 Petsche, H.J., Zapf, A. &amp; Köhler, T. (2007). Die Neuen Medien und die kulturelle Vielfalt Europas. Empirisch-vergleichende Erhebung unter Studierenden Deutschlands, Polens, Spaniens, Tschechiens und Ungarns unter besonderer Berücksichtigung des Internets; Trafo Verlag: Berlin.</li> </ol> <p><b>Neueste verfügbare Auflage</b></p>
Weitere Hinweise	Keine

**L**Vorlesung  
**P**Gruppenarbeit, Seminar  
**L**Labor und Werkstatt

	<p><b>На других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Нигеманн, Х. М., Домагк, С., Хессель, С. &amp; Хайн, А. (2008). Краткое руководство по мультимедийной учебе. Спрингер: Берлин.</li> <li>2 Кёлер, Т. &amp; Канвальд, Н. (2014). Онлайн-сообщества: Технологии и анализы для сетей в промышленности, научные исследования и образование. Процедуры GeNeMe 2014. TUDPress: Дрезден.</li> <li>3 Кёлер, Т., &amp; Нойманн, Й. (2013). Онлайн сборник отчетов. Усиление кооперации мест обучения в системе дуального профессионального обучения благодаря Web2.0; серия: Профессиональное образование. В. Бертельсманн Ферлаг: Гютерсло.</li> <li>4 Петше, Х.Й., Цапф, А. &amp; Кёлер, Т. (2007). Новые медиа и культурное многообразие Европы. Эмпирически-сравнительное исследование среди студентов Германии, Польши, Испании, Чехии и Венгрии с особым учетом интернета. Трафо Ферлаг: Берлин.</li> </ol> <p><b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b></p>
Прочие рекомендации	Нет

**L**Лекции  
**P**Практические занятия в малых группах, семинары  
**L**Лабораторный практикум

M. Ed. BerufspädagogikLebensmitteltechnologie	
Modul Beschreibung	
Version	Endversion
Modulnummer	11
Titel	Arbeiten mit Projekten
Credits	5
Präsenzzeit	2 L, 4 P
Lerngebiet	Projektarbeit
Learning Outcomes / Kompetenzen	<p>Studierende entwickeln einen Projektverlauf für die im <b>Modul 6 Projektentwicklung eines Produkts regionalen Ursprungs</b> entstandene Fallstudie im Bereich Lebensmitteltechnologie. Sie realisieren diesen Projektverlauf mit Schülern des Colleges im <b>Modul 12 Projektumsetzung</b>.</p> <p>Studierende können begründen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Theorie offener Lehr- und Lernformen</li> <li>• das Prinzip forschenden Lernens</li> <li>• die historische Entwicklung und Hintergrund dieser Lehr- und Lernformen</li> <li>• Problematik der Einbeziehung der offenen Lehr- und Lernformen im Kontext der Fachsystematik</li> </ul> <p>Studierende können die Fallstudie in die einzelnen Projektphasen umsetzen.</p> <p>Studierende können Gruppenarbeit anleiten und begleiten.</p>

Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов	
Описание Модуля	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	11
Название Модуля	Работа с проектами
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2 L, 4 P
Предметная область	Проектная работа
Ожидаемые результаты обучения (learningoutcomes) и компетенции	<p>Магистранты разрабатывают ход проекта для исследования конкретного случая в области технологии пищевых продуктов,разработанных в <b>Модуле 6 Проектная разработка продукта регионального происхождения</b>. Они реализуют данный ход проекта с учащимися колледжа в <b>Модуле 12 Реализация проекта</b>.</p> <p>Магистранты умеют обосновать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теорию открытых форм обучения и учебы</li> <li>• принцип «учиться исследуя»</li> <li>• историческое развитие и предпосылки</li> <li>• проблематику включения тем открытых форм обучения и учебы в контекст систематики предмета</li> </ul> <p>Магистранты умеют реализоватьисследование конкретного</p>

Voraussetzungen	Modul 6 Projektentwicklung eines Produkts regionalen Ursprungs
Niveaustufe	2
Lernform	Vorlesungen und Seminare Vorlesungen und Seminare sollten konzentriert in der ersten Semesterhälfte stattfinden und damit die Umsetzung des <b>Moduls 12 Projektumsetzung</b> vorbereiten.
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben. Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen. Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.
Ermittlung der Modulnote	Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen. Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche

	случая по фазампроекта. Магистранты умеют направлять и сопровождать работу в группах.
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Модуль 6 Проектная разработка продукта регионального происхождения.
Семестр	2
Форма организации обучения	Лекции и семинары. Лекции и семинары следует провести концентрированно в первой половине семестра и тем самым подготовить реализацию <b>Модуля 12 Реализация проекта.</b>
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра). Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля. Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.
Форма определения оценки знаний	Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.

	<p>Abschluss aller vorgeschriebenen Seminare, Übungen, Projekte und Laborübungen.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen, Projekten und Laborübungen ergeben ein „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>Theoretische Einführung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Offene Lehr- / Lernformen</li> <li>• Forschendes Lernen</li> <li>• Historische Entwicklung und Hintergrund</li> <li>• Problematik der Einbettung von Themen offener Lehr- und Lernformen in den fachsystematischen Zusammenhang</li> </ul> <p>Vorbereitung auf die Umsetzung der im <b>Modul 6 Projektentwicklung eines Produkts regionalen Ursprungs</b> erarbeiteten Fallstudie im <b>Modul 12 Projektumsetzung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Phasen der Projektdurchführung: Projektinitiative, Projektskizze, Projektplan, Projektdurchführung, Projektabschluss</li> <li>• Anleiten von Gruppenarbeit</li> </ul>
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Bronnikova T.S. (2014) Entwicklung des Businessplans eines Projekts. Lehrwerk / T.S. Bronnikova. - (Technologischer Service).INFRA: Moskau.</li> <li>2 Dvoreckij S.I., Habarova E.V. (2008). Grundlagen der Projektierung von Lebensmittelproduktionen. TGTU:Tambov</li> <li>3 Dončenko L.V. (2010). Projektierung von</li> </ol>

	<p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных семинаров, проектов, практикумов и лабораторных работ.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов, проектов и лабораторных работ ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>Введение в теорию</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Открытые формы обучения и учебы</li> <li>• Учиться исследуя</li> <li>• Историческое развитие и предпосылки</li> <li>• Проблематика включения тем открытых форм обучения и учебы в контекст систематики предмета</li> </ul> <p>Подготовка к проведению в <b>Модуле 12 Реализация проекта</b> исследования, разработанного в <b>Модуле 6 Проектная разработка продукта регионального происхождения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Фазы проведения проекта: проектная инициатива, проектный черновик, проектный план, реализация проекта, завершение проекта</li> <li>• Инструктирование работы в группах</li> </ul>
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Bronnikova T.S. (2014) Разработка бизнес-плана проекта Учебное пособие / Т.С. Бронникова. - (Технологический сервис). ИНФРА: Москва.</li> <li>2 Дворецкий С.И., Хабарова Е.В. (2008). Основы проектирования пищевых производств. ТГТУ: Тамбов</li> </ol>

	<p>Functional Food. Kub.GAU: Krasnodar</p> <p>4 PerebojnosA.V. (2010). Computergestützte Modellierung von technologischen Abläufen von Lebensmittelproduktionen. Dal'rybvuz: Vladivostok.</p> <p>5 Mezenova O.Â. (2015) Projektierung von Mehrkomponenten-Lebensmitteln: Prospekt nauki: Sankt-Petersburg.</p> <p>6 Dorofeev A.A.(2012) Unterrichtsliteratur für Ingenieurdisziplinen: Systemdidaktik, Methodik und Praxis der Projektierung. MGTU: Moskau.</p> <p>7 <a href="#">Ben Parr (2015) Aufmerksamkeitsfalle. Wie ist das Interesse an einer Idee, einem Projekt oder einem Produkt hervorzurufen und aufrechtzuerhalten.</a></p> <p>8 <a href="#">Alekseev G.V. (2015) Erfahrungen und Perspektiven der Anwendung von innovativen Technologien im Bereich der Lebensmittel: Monografie.</a></p> <p>9 <a href="#">Dubrovin I.A. (2015) Ökonomie und Organisation der Lebensmittelproduktionen. Lehrwerk.</a></p> <p>10 Gavrilova, N.B., Šetinina, M.P., Grečuk, E.Û. (2003). Projektierung von Unternehmen der Branche mit Grundlagen des Industriebaus. AltGTU: Barnaul-Omsk.</p> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <p>1 Kath, Fritz (2002): Das Arbeiten mit Projekten – Geschichtliche Entwicklung, didaktische Prinzipien, terminologische Klärungen. In: Dreher, Ralph; Spöttl, Georg (Hg.): Arbeiten mit Projekten. Ein Ansatz für mehr Selbständigkeit</p>
--	--

	<p>3 Донченко Л.В. (2010). Проектирование функциональных продуктов питания. Куб.ГАУ: Краснодар</p> <p>4 Перебейнос А.В. (2010). Компьютерное моделирование технологических процессов пищевых производств. Дальрыбвтуз: Владивосток.</p> <p>5 Мезенова О.Я. (2015) Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов. Проспект Науки: СПб.</p> <p>6 Дороев А.А.(2012) Учебная литература по инженерным дисциплинам: системная дидактика, методика и практика проектирования.МГТУ:Москва</p> <p>7 <a href="#">Ben Parr (2015) Ловушка для внимания. Как вызвать и удержать интерес к идее, проекту или продукту</a></p> <p>8 <a href="#">Алексеев Г.В. (2015) Опыт и перспективы применения инновационных технологий образования в области пищевых производств: Монография.</a></p> <p>9 <a href="#">Дубровин И.А. (2015) Экономика и организация пищевых производств. Учебное пособие.</a></p> <p>10 Гаврилова, Н.Б., Щетинин, М.П., Гречук, Е.Ю. (2003). Проектирование предприятий отрасли с основами промышленного строительства. АлтГТУ: Барнаул-Омск.</p> <p><b>Литература на других языках</b></p> <p>1 Кат, Фритц (2002): Работа с проектами – историческое развитие, дидактические принципы, пояснение терминов. В: Дреер, Ральф; Шпёттль, Георг (под ред.): Работа с проектами. Подход к большей</p>
--	--

	<p>beim Lernen. Bremen</p> <p>2 Rummler, M. (Hrsg.) (2012): Innovative Lehrformen: Projektarbeiten in der Hochschule. Projektbasiertes und problemorientiertes Lehren und Lernen. Beltz, Weinheim und Basel.</p> <p>3 Bruchmüller, H.-G.; Haug, A. (2001): Labordidaktik für Hochschulen. Schriftenreihe report Band 40. Lenkungsausschuss der Studienkommission für Hochschuldidaktik an den Fachhochschulen Baden-Württembergs: Alsbach/Bergstraße.</p> <p><b>Internetquellen</b></p> <p>1. Hampe, M., TU Darmstadt: Studienprojekte in der Studieneingangsphase  <a href="http://www.kiva.tu-darmstadt.de/kiva_gesamt/index.de.jsp">http://www.kiva.tu-darmstadt.de/kiva_gesamt/index.de.jsp</a>  (01.06.2015)</p> <p><b>Referenzliteratur  (Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)</b></p> <p><b>Russischsprachig</b></p> <p>1 Romanova M.V. (2009). Projektmanagement. INFRA: Moskau.</p> <p>2 Grundig, K.G. (2007). Projektierung von Industrieunternehmen: Grundsätze, Methoden, Praxis. Alpina Business Buks: Moskau</p> <p>3 Arhangel'skaâ, N.M. (1986). Kurs- und Diplom-Projektierung von Unternehmen der Fleischbranche. Agropromizdat: Moskau.</p> <p>4 Rostrosa, N.K., Mordvinceva, P.V. (1989). Kurs- und Diplom-Projektierung von Unternehmen der Milchbranche. Agropromizdat: Moskau.</p> <p>5 Kuperstein V.I. (2010) <u>Microsoft Project 2010</u> im</p>
--	---

	<p>самостоятельности при обучении. Бремен</p> <p>2 Руммлер, М. (под ред.) (2012): Инновационные формы обучения: Проектная работа в ВУЗе. Проектное и проблемно-ориентированное обучение и учеба. Бельтц, Вайнхайм и Базель.</p> <p>3 Брухмюллер, Ханс-Георг; Хауг, Альберт (2001): Лабораторная дидактика для ВУЗов. Серия трудов «report», том 40. Координационный комитет Учебной комиссии по вузовской дидактике в высших школах прикладных наук Баден-Вюрттемберга: Альсбах /Бергштрассе.</p> <p><b>Интернет-источники</b></p> <p>1 Хампе, М., технический университет Дармштадт: учебные проекты в начальной стадии обучения  <a href="http://www.kiva.tu-darmstadt.de/kiva_gesamt/index.de.jsp">http://www.kiva.tu-darmstadt.de/kiva_gesamt/index.de.jsp</a>  (01.06.2015)</p> <p><b>Справочная литература  (специализированная или энциклопедическая научная литература)</b></p> <p><b>На русском языке</b></p> <p>1 Романова М.В. (2009). Управление проектами. ИНФРА: Москва.</p> <p>2 Грундиг, К.Г. (2007). Проектирование промышленных предприятий: Принципы, методы, практика. Альпина Бизнес Букс: Москва</p> <p>3 Архангельская, Н.М. (1986). Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной отрасли. Агропромиздат: Москва.</p> <p>4 Ростроса, Н.К., Мордвинцева, П.В. (1989).</p>
--	---

	<p>Projektmanagement_BHV-Peterburg: Sankt-Petersburg.</p> <p>6 Gejzler P.S. (2005) Zav'álova O.V. Projektmanagement. Lehrwerk. BGEU: Minsk.</p> <p><b>Andere Sprachen</b></p> <p>1 Tomasello, M. (2014): A Natural History of Human Thinking. Harvard University Press: Cambridge, US.</p> <p>2 In Deutscher Sprache: Tomasello, M. (2014): Eine Naturgeschichte des menschlichen Denkens. Suhrkamp: Berlin.</p> <p>3 Brand,M.; Markowitsch H. J.: Lernen und Gedächtnis aus neurowissenschaftlicher Perspektive. In: Herrmann, U. (Hrsg., 2009): Neurodidaktik. Grundlagen und Vorschläge für ein gehirngerechtes Lernen. Beltz: Weinheim und Basel.</p> <p><b>Neueste verfügbare Auflage</b></p>
Weitere Hinweise	Keine

	<p>Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности. Агропромиздат: Москва.</p> <p>5 Куперштейн В.И. (2010) <u>Microsoft Project 2010 в управлении проектами</u>. БХВ-Петербург: СПб.</p> <p>6 Гейзлер П.С. (2005) Завьялова О.В. Управление проектами. Учебное пособие. БГЭУ: Минск.</p> <p><b>На других языках</b></p> <p>1 Томаселло, М. (2014): Природная история человеческого мышления. Харвард юниверсити пресс: Кеймбридж, США.</p> <p>2 На немецком языке: Tomasello, M. (2014): Природная история человеческого мышления. Сурамп: Берлин.</p> <p>3 Бранд,М.; Маркович Х.Й.: Учеба и память с точки зрения нейрологии. В: Херманн, У. (под ред., 2009): Нейродидактика. Основы и предложения по учебе с учетом особенностей мозга. Бельтц: Вайнхайм и Базель.</p> <p><b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b></p>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум



<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	<b>12</b>
Titel	<b>Projektumsetzung</b>
Credits	5
Präsenzzeit	4 P, gegebenenfalls davon 2 LP, diese Laborübungen dienen dem Nacharbeiten des Projekts,  3 TI 45 Stunden Unterrichtspraktikum am Ort des Projekts und/oder im College.
Lerngebiet	Projektarbeit
Learning Outcomes / Kompetenzen	<p>Studierende setzen die im <b>Modul 6 Projektentwicklung eines Produkts regionalen Ursprungs</b> entwickelte Fallstudie im Bereich Lebensmitteltechnologie mit Schülern des Colleges um. Sie arbeiten entsprechend dem im <b>Modul 11 Arbeiten mit Projekten</b> entworfenen Projektverlauf.</p> <p>Studierende können im Laufe des Projektes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Elemente des ‘Arbeiten mit Projekten’ pädagogisch sinnvoll einsetzen</li> <li>• kompetent auf (auch unerwartete) fachliche Fragestellungen eingehen.</li> </ul> <p>Sie können mit den Schülern des Colleges die Zwischenberichte mit dem Ziel eines erfolgreichen Projektabschlusses (mit Endbericht der Schüler)</p>

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	<b>12</b>
Название Модуля	<b>Реализация проекта</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	4P, при необходимости из них 2 LP, эти лабораторные занятия служат для доработки проекта,  3 TI 45 часов педагогической практики в месте проведения проекта и / или в колледже.
Предметная область	Проектная работа
Ожидаемые результаты обучения (learningoutcomes) и компетенции	<p>Магистранты проводят исследование конкретного случая в области технологии пищевых продуктов с учащимися колледжа, которое разработано в <b>Модуле 6 Проектная разработка продукта регионального происхождения</b>. Они работают в соответствии с ходом проекта, разработанного в <b>Модуле 11 Работа с проектами</b>.</p> <p>Магистранты в ходе проекта умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать элементы «Работы с проектами» целесообразно с точки зрения педагогики</li> <li>• компетентно заниматься (также неожиданно) возникающими</li> </ul>

	diskutieren und auswerten.
Voraussetzungen	Modul 6 Projektentwicklung eines Produkts regionalen Ursprungs Parallel Belegen des Moduls 11 Arbeiten mit Projekten
Niveaustufe	2
Lernform	Seminare und gegebenenfalls Laborübungen Unterrichtspraktikum
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben. Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und (ggf. Labor-) Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen. Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, Protokolle usw.
Ermittlung der Modulnote	Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im

	speziellen Fragen speziellen Fragen
	speziellen Fragen speziellen Fragen
Prerequisites (preliminary qualification)	Module 6 Project development of a product of regional origin Parallel attendance of module 11 Work with projects
Semester	2
Form of organization of learning	Seminars and, if necessary, laboratory exercises, pedagogical practice
Module status	Compulsory
In what language is the teaching conducted	In languages chosen by the University
Form of examination	Specific requirements for examination are communicated to students at the beginning of the module (semester) The exam includes elements of both theory and practice, taking into account the material presented in the lectures, seminars and (if necessary laboratory practical exercises) practical exercises within the framework of the module. The exam can be conducted in written and oral form, in the form of written work, presentations, reports on the project, protocols and dr.
Form of assessment	The assessment of the module is based on the results of written and practical work, as well as

	<p>vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, (ggf. Labor-) Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>Unter didaktischer und fachlicher Anleitung erfolgt die Umsetzung der im:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modul 6 Projektentwicklung eines Produkts regionalen Ursprungs</b> erarbeiteten Fallstudie</li> <li>• in Verbindung mit dem in <b>Modul 11 Arbeiten mit Projekten</b> erarbeiteten didaktischen Konzept</li> </ul> <p>mit Schülern des Colleges. Der Fortschritt des Projektes wird in Zwischenberichten festgehalten, diskutiert und die weitere Durchführung des Projektes entsprechend angepasst.</p> <p>Der Endbericht der Schüler wird gemeinsam ausgewertet.</p> <p>Im begleitenden Seminar geben die Master-Studierenden Zwischenberichte aufgrund derer die Projektdurchführung gegebenenfalls korrigiert werden kann. Der Endbericht des Master-Studierenden wird in diesem Rahmen ausgewertet.</p>

	<p>предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, (при необходимости лабораторных) практических занятий и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>Под дидактическим и специальным руководством осуществляется реализация</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• исследования, разработанного в <b>Модуле 6 Проектная разработка продукта регионального происхождения</b></li> <li>• дидактической концепции, разработанной в сочетании с <b>Модулем 11 Работа с проектами</b></li> </ul> <p>с учащимися колледжа. Продвижение проекта закрепляется в промежуточных отчетах, обсуждается и в зависимости от этого приводится в соответствие дальнейшая реализация проекта.</p> <p>Итоговый отчет учащихся оценивается совместно.</p> <p>Во время сопровождающего семинара магистранты делают промежуточные отчеты, на основе которых при необходимости можно откорректировать реализацию проекта. Итоговый отчет магистрантов оценивается в этих рамках.</p>

Literatur	Lebensmitteltechnologie Siehe Literatur zu Modul 5  Projektarbeit Siehe Literatur zu Modul 11  <b>Neueste verfügbare Auflage</b>
Weitere Hinweise	Keine

Литература	Технология производства пищевых продуктов См. литературу к модулю 5  Проектная работа См. литературу к модулю 11  <b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt  
**TI** Unterrichtspraktikum (Teaching Internship)

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум  
**TI** Педагогическая практика

<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
<b>Version</b>	<b>Endversion</b>
Modulnummer	<b>13</b>
Titel	<b>Ergänzendes Modul Lebensmitteltechnologie I</b>
Credits	5
Präsenzzeit	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs "B. Sc. Food Technology".
Lerngebiet	Lebensmitteltechnologie
Learning Outcomes / Kompetenzen	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs "B. Sc. Food Technology".
Voraussetzungen	Keine
Niveaustufe	3
Lernform	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs "B. Sc. Food Technology".
Status	Wahlpflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
<b>Версия</b>	<b>Окончательная версия</b>
Номер Модуля	<b>13</b>
Название Модуля	<b>Дополнительный модуль Технология производства пищевых продуктов I</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	См. описание в выбранном модуле учебного курса «Бакалавр наук -Технология производства пищевых продуктов».
Предметная область	Технология производства пищевых продуктов
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	См. Описание в выбранном модуле учебного курса «Бакалавр наук -Технология производства пищевых продуктов».
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Нет
Семестр	3
Форма организации обучения	См. описание в выбранном модуле учебного курса «Бакалавр наук -Технология производства пищевых продуктов».
Статус модуля	Обязательный по выбору
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом

Prüfungsform	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs "B. Sc. Food Technology".
Ermittlung der Modulnote	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs "B. Sc. Food Technology".
Inhalte	Wahl eines Moduls im Umfang von 5 Credits aus dem Studiengang „B. Sc. Food Technology“.  Ergänzend zu der jeweiligen fachlichen Spezialisierung im vorangegangenen Bachelorstudium soll ein Modul einer anderen Spezialisierung ausgewählt werden.
Literatur	Siehe Modulbeschreibung des ausgewählten Moduls
Weitere Hinweise	Keine

Форма проведения экзаменов	См. описание выбранного модуля учебного курса «Бакалавр наук -Технология производства пищевых продуктов».
Форма определения оценки знаний	См. описание выбранного модуля учебного курса «Бакалавр наук -Технология производства пищевых продуктов».
Содержание модуля	Выбор модуля в объеме 5 кредитных пунктов из образовательной программы «Бакалавр наук по технологии производства пищевых продуктов».  В дополнение к соответствующей специализации в предшествующей образовательной программе на степень бакалавра необходимо выбрать модуль другой специализации.
Литература	Смотреть описание выбранного модуля
Прочие рекомендации	Нет

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум

<b>M. Ed. BerufspädagogikLebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
<b>Version</b>	<b>Endversion</b>
Modulnummer	<b>14</b>
Titel	<b>ErgänzendesModulLebensmitteltechnologie II</b>
Credits	5
Präsenzzeit	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs "B. Sc. Food Technology ".
Lerngebiet	Lebensmitteltechnologie
Learning Outcomes / Kompetenzen	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs "B. Sc. Food Technology ".
Voraussetzungen	Keine
Niveaustufe	3
Lernform	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs "B. Sc. Food Technology ".
Status	Wahlpflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
<b>Версия</b>	<b>Окончательная версия</b>
Номер Модуля	<b>14</b>
Название Модуля	<b>Дополнительный модуль Технология производства пищевых продуктов II</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	См. описание в выбранном модуле учебного курса «Бакалавр наук - Технология производства пищевых продуктов».
Предметная область	Технология производства пищевых продуктов
Ожидаемые результаты обучения (learningoutcomes) и компетенции	См. описание в выбранном модуле учебного курса «Бакалавр наук -Технология производства пищевых продуктов».
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Нет
Семестр	3
Форма организации обучения	См. описание в выбранном модуле учебного курса «Бакалавр наук - Технология производства пищевых продуктов».
Статус модуля	Обязательный по выбору
На каком языке ведется	На языках, выбранных ВУЗом

Prüfungsform	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs „B. Sc. Food Technology“.
Ermittlung der Modulnote	Siehe Beschreibung im ausgewählten Modul des Studiengangs „B. Sc. Food Technology“.
Inhalte	Wahl eines Moduls im Umfang von 5 Credits aus dem Studiengang „B. Sc. Food Technology“. Ergänzend zu der jeweiligen fachlichen Spezialisierung im vorangegangenen Bachelorstudium soll ein Modul einer anderen Spezialisierung ausgewählt werden.
Literatur	Siehe Modulbeschreibung des ausgewählten Moduls
Weitere Hinweise	Keine

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

преподавание	
Форма проведения экзаменов	См. описание в выбранном модуле учебного курса «Бакалавр наук - Технология производства пищевых продуктов».
Форма определения оценки знаний	См. описание в выбранном модуле учебного курса «Бакалавр наук - Технология производства пищевых продуктов».
Содержание модуля	Выбор модуля в объеме 5 кредитных пунктов из образовательной программы «Бакалавр наук по технологии производства пищевых продуктов». В дополнение к соответствующей специализации в предшествующей образовательной программе на степень бакалавра необходимо выбрать модуль другой специализации.
Литература	Смотреть описание выбранного модуля
Прочие рекомендации	Нет

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум



<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	<b>15</b>
Titel	<b>Wissenschaftliches Arbeiten</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2 L, 2 P
Lerngebiet	Wissenschaftliches Arbeiten
Lernziele / Kompetenzen	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- können zeitgemäße Werkzeuge für wissenschaftliche Recherche und Textproduktion einsetzen,</li> <li>- besitzen Grundkenntnisse zu Forschungsmethoden,</li> <li>- können eigene Forschungsfragen und -ziele formulieren,</li> <li>- können Statistiken im Bereich der Bildungsforschung interpretieren</li> <li>- Können die Lösungsansätze von pädagogischen Problemstellungen bewerten</li> <li>- Können die Anwendbarkeit wissenschaftlicher Ansätze beurteilen</li> </ul>
Voraussetzungen	Modul 11 Arbeiten mit Projekten Modul 12 Projektumsetzung
Niveaustufe	3

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	<b>15</b>
Название Модуля	<b>Научная работа</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2 L, 2 P
Предметная область	Научная работа
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умеют использовать современные инструментарий для научного поиска информации и составления текстов,</li> <li>- владеют базовыми знаниями об исследовательских методах,</li> <li>- умеют формулировать собственные исследовательские проблемы и цели,</li> <li>- умеют интерпретировать статистику из исследований в области образования,</li> <li>- умеют давать оценкुरешениям с педагогической постановкой задачи,</li> <li>- умеют давать оценку применимости научных подходов.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Модуль 11 Работа с проектами Модуль 12 Реализация проекта
Семестр	3

Lernform	Vorlesungen, Seminare
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>1 Wissenschaftliche Informationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umgang mit der wissenschaftlichen Literatur (Recherche und Analyse)</li> <li>- Publikationen („peer-review“-System, Sicherung „guter wissenschaftlicher Praxis“)</li> </ul>

Forma организации обучения	Лекции, семинары
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.</p>
Определение оценки модуля	<p>Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>1 Научная информация</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа с научной литературой (поиск и анализ).</li> <li>- Публикации (система «равный равному», обеспечение «хорошей научной практики»)</li> </ul>

	<p>2 Wissenschaftliches Schreiben</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in die Praxis des wissenschaftlichen Arbeitens</li> <li>- Anforderungen an den Aufbau und die Präsentation von wissenschaftlichen Texten</li> <li>- Werkzeuge für die Textproduktion</li> </ul> <p>3 Der sozialwissenschaftliche Forschungsprozess</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Struktur und Bestandteile des Forschungsprozesses</li> <li>- quantitative und qualitative Forschungsmethoden und –instrumente</li> <li>- Entwicklung wissenschaftlich begründeter Prognosen zur Lösung von pädagogischen Problemen.</li> </ul>
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Kraevskij, V.V. (2001). Unterrichtsmethodik. Universität von Tschuwaschien: Tscheboksary.</li> <li>2 Skatin, M.N. (1986). Methodologie und Methodik der pädagogischen Forschung. Pedagogika: Moskau.</li> <li>3 Žuravlëv, V.I. (1988). Einführung in die wissenschaftliche Forschung zur Pädagogik. Moskau.</li> <li>4 Šipilina, L.A. (2011). Methodologie und Methodik der psychologisch-pädagogischen Forschung. FLINTA: Moskau.</li> <li>5 Kuznecov, I. N. (2000). Wissenschaftliche Arbeiten: Methodik des Erstellens und Gestaltens. Amalfea: Minsk.</li> <li>6 Berežnova, E.V. (2005). Grundlagender Lern- und Forschungstätigkeit der Studierenden. Akademia: Moskau.</li> <li>7 Kuznecov, I. N. (2008). Referate, Kurs- und Diplomarbeiten. Methodik des Erstellens und</li> </ol>

	<p>2 Научное письмо</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Внедрение на практике научной работы</li> <li>- Требования к структуре и презентации научных текстов</li> <li>- Инструменты для составления текстов</li> </ul> <p>3 Социологическое исследование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Структура и основные компоненты исследования</li> <li>- Количественные и качественные методы и инструментарий научного исследования</li> <li>- Научно-обоснованное прогнозирование решения педагогических проблем.</li> </ul>
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>32 Краевский, В.В. (2001). Методология педагогики. Чувашский университет: Чебоксары.</li> <li>33 Скаткин, М.Н. (1986). Методология и методика педагогических исследований. Педагогика: Москва.</li> <li>34 Журавлев, В.И. (1988). Введение в научное исследование по педагогике. Москва.</li> <li>35 Шипилина, Л.А. (2011). Методология и методы психолого-педагогических исследований. ФЛИНТА: Москва.</li> <li>36 Кузнецов, И. Н. (2000). Научные работы: методика подготовки и оформления. Амалфея: Минск.</li> <li>37 Бережнова, Е.В. (2005). Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. Академия: Москва.</li> <li>38 Кузнецов, И.Н. (2008). Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления. ДашковиК:</li> </ol>

Gestaltens. Daškov und Co: Moskau.

### **Literatur in anderen Sprachen**

- 1 Bortz, J. & Döring, N. (2012). Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler; Springer Verlag. Heidelberg.
- 2 Institut für Berufspädagogik der TU Dresden (2014). Richtlinien für die formale Gestaltung einer wissenschaftlichen Arbeit, Technische Universität: Dresden. [pdf]
- 3 Karmasin, M. & Ribing, R. (2006). Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten; WUV: Wien.
- 4 Köhler, T. (2001). Methoden der Analyse computervermittelter Kommunikation: ein kritischer Überblick; In: Frindte, W., Köhler, T., Marquet, P. & Nissen, E.: IN-TELE 99 - Internet-based teaching and learning 99. Peter Lang Verlag: Frankfurt am Main.
- 5 Brosius, B. & Koschel, F. (2005). Methoden der empirischen Kommunikationsforschung; VS Verlag: Wiesbaden.

### **Internetquellen**

- 1 Wissenschaftliche elektronische Bibliothek eLIBRARY.RU [elektronische Ressource]. – Zugriffsart: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. (27.08.2013).
- 2 Wörterbücher und Enzyklopädien online: Projekt Academic.ru. <http://dic.academic.ru>. (27.08.2013).
- 3 Elektronische Enzyklopädie „Krugosvet“. <http://www.krugosvet.ru>. (27.08.2013).

Москва.

### **Литература на других языках**

- 1 Бортц, Й. & Дёринг, Н. (2012). Методы исследования и оценки для гуманитариев и социологов. Спрингер: Хайдельберг.
- 2 Институт профессиональной педагогики Дрезденского Технического университета (2014). Инструкции по оформлению научной работы, Дрезденский Технический университет, Дрезден. [pdf]
- 3 Кармасин, М. & Рибинг, Р. (2006): Оформление научных работ. WUV: Вена.
- 4 Кёлер, Т. (2001). Методы анализа компьютеризированной коммуникации: критический обзор. В сборнике: Фриндте, В., Кёлер, Т., Маркэ, П. & Ниссен, Э.: IN-TELE 99 - Интернет-базируемое обучение и учеба 99. ПетерЛангФерлаг: Франкфуртна Майне.
- 5 Брозюс, Б. & Кошель, Ф. (2005): Методы эмпирического исследования коммуникации. ФСФерлаг: Висбаден.

### **Интернет-источники**

- 1 Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. (27.08.2013).
- 2 Словари и энциклопедии on-line: проект Academic.ru. <http://dic.academic.ru>. (27.08.2013).
- 3 Электронная энциклопедия "Кругосвет".

	<p>4 APA (2009). Publication Manual of the American Psychological Association; <a href="http://www.apastyle.org">www.apastyle.org</a>.</p> <p><b>Referenzliteratur</b> (Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)</p> <p><b>Russischsprachig</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Bim-Bad, B.M. (2002). Enzyklopädisches Pädagogik-Wörterbuch. Große Russische Enzyklopädie: Moskau.</li> <li>2 Davydov, V.V. (1993). Russische pädagogische Enzyklopädie. Große Russische Enzyklopädie: Moskau.</li> <li>3 Batyšev, S.Â. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung. Assoziation „Berufsbildung“ (rus. Abk. APO): Moskau.</li> </ol> <p><b>Andere Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 APA (2009). Publication Manual of the American Psychological Association; <a href="http://www.apastyle.org">www.apastyle.org</a> [Online].</li> <li>2 Friebertshäuser, B. &amp; Pengel, A. (2007, Hrsg.). Handbuch qualitative Forschungsmethoden in der Erziehungswissenschaft; Juventa: Weinheim.</li> </ol> <p><b>Neueste verfügbare Auflage</b></p>
Weitere Hinweise	Keine

	<p><a href="http://www.krugosvet.ru">http://www.krugosvet.ru</a>. (27.08.2013).</p> <p>4 APA (2009). Пособие по публикации Американской Ассоциации психологов; <a href="http://www.apastyle.org">www.apastyle.org</a>.</p> <p><b>Справочная литература</b> (специализированная или энциклопедическая научная литература)</p> <p><b>На русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7 Бим-Бад, Б.М. (2002). Педагогический энциклопедический словарь. Большая Российская энциклопедия: Москва.</li> <li>8 Давыдов, В.В. (1993). Российская педагогическая энциклопедия. Большая Российская энциклопедия: Москва.</li> <li>9 Батышева, С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования. АПО: Москва.</li> </ol> <p><b>На других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. APA (2009). Пособие Publication Manual Американской Ассоциации психологов; <a href="http://www.apastyle.org">www.apastyle.org</a> [онлайн].</li> <li>2. Фрибертсхойзер, Б. &amp; Пенгель, А. (2007, под ред.). Пособие по качественным методам исследования в педагогике. Ювента: Вайнхайм.</li> </ol> <p><b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b></p>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум

<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	<b>16</b>
Titel	<b>LänderspezifischesModul</b>
Credits	5
Präsenzzeit	Wird bei Erarbeitung der Modulbeschreibung festgelegt.
Lerngebiet	LänderspezifischesModul
Learning Outcomes / Kompetenzen	Learning Outcomes /Kompetenzen werden bei Erarbeitung der Modulbeschreibung formuliert.
Voraussetzungen	Keine
Niveaustufe	3
Lernform	Wird bei Erarbeitung der Modulbeschreibung festgelegt.
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	<b>16</b>
Название Модуля	<b>Модуль с учетом национальной специфики</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	Устанавливается при разработке описания модуля.
Предметная область	Модуль с учетом национальной специфики
Ожидаемые результаты обучения (learningoutcomes) и компетенции	Ожидаемые результаты обучения и компетенции будут сформулированы при разработке описания модуля.
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Нет
Семестр	3
Формы организации обучения	Устанавливается при разработке описания модуля.
Статус модуля	Обязательный.
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом

Prüfungsform	Die Prüfungsanforderungen werden bei Erarbeitung der Modulbeschreibung festgelegt.
Ermittlung der Modulnote	Die Ermittlung der Modulnote wird bei Erarbeitung der Modulbeschreibung festgelegt.
Inhalte	<p>Dieses Modul kann bei Einführung des Studiengangs den staatlichen und lokalen Gegebenheiten entsprechend entwickelt werden. Berücksichtigung finden können hier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staatliche Regelungen</li> <li>• Regionale kulturelle Vielfalt</li> <li>• Schwerpunkte / charakteristische Fachgebiete der Hochschule</li> </ul> <p>die von Bedeutung sind für das Studium Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie.</p>
Literatur	Wird bei Erarbeitung der Modulbeschreibung festgelegt.
Weitere Hinweise	Keine

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

Forma проведения экзаменов	Требования к экзаменам устанавливаются при разработке описания модуля.
Forma определения оценки знаний	Определение оценки знаний устанавливается при разработке описания модуля.
Содержание модуля	<p>При внедрении учебного курса данный модуль может быть разработан в соответствии с государственными и региональными условиями.</p> <p>Здесь могут быть приняты во внимание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• государственные нормативы,</li> <li>• региональные культурные многообразия,</li> <li>• основные направления / характерные специальные области ВУЗа,</li> </ul> <p>имеющие значения для профессиональной педагогики и технологии пищевых продуктов.</p>
Литература	Устанавливается при разработке описания модуля.
Прочие рекомендации	Нет

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум



<b>M. Ed. BerufspädagogikLebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
<b>Version</b>	<b>Endversion</b>
Modulnummer	17
Titel	<b>Fachspezifische Unterrichtsmethoden</b>
Credits	5
Präsenzzeit	2 L, 4 P
Lerngebiet	Fachdidaktik
Lernziele / Kompetenzen	<p>Die Masterstudierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen unterschiedliche didaktische Methoden der Erkenntnisgewinnung ein,</li> <li>• verbinden berufspädagogische sowie fachwissenschaftliche Kenntnisse mit der fachdidaktischen Planung, Durchführung und differenzierten Auswertung von Unterrichts- und Erziehungsprozessen auch im Labor und Technikum.</li> </ul>
Voraussetzungen	Keine
Niveaustufe	3

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
<b>Версия</b>	<b>Окончательная версия</b>
Номер Модуля	17
Название Модуля	<b>Методы преподавания с учетом специфики предмета</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	2 L, 4 P
Предметная область	Специальная дидактика
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• используют различные дидактические методы передачи знаний студентам;</li> <li>• сочетают профессионально-педагогические и научные знания с планированием занятия с учетом спец. дидактики.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	нет
Семестр	3

Lernform	Vorlesung und Seminar
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	<p>Die Prüfungsanforderungen werden zu Beginn des Moduls (Semesters) bekanntgegeben.</p> <p>Die Prüfung umfasst die im Modul in Vorlesungen, Seminaren und Übungen vermittelten theoretische Anteile und ihre Anwendungen.</p> <p>Prüfungsformen können sein: Schriftliche und mündliche Prüfungen, Schriftliche Ausarbeitungen und Präsentationen, Projektberichte, usw.</p>
Ermittlung der Modulnote	<p>Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.</p> <p>Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller beschriebenen Prüfungsteile.</p> <p>Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.</p>
Inhalte	<p>Anwendung der fachdidaktischen Grundlagen auf die Behandlung von qualitativen und quantitativen Analyseverfahren</p> <p>Vertiefende Betrachtung fachdidaktischer Methoden:</p> <p>Einsatz von Repräsentationsformen: Modellmethode und Experimentelle Methode</p>

Формы организации обучения	Лекция и семинар
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	<p>Конкретные требования экзаменирования сообщаются студентам в начале модуля (семестра).</p> <p>Экзамен включает элементы как теории, так и практики, с учетом материала, представленного в ходе лекций, семинаров и практических занятий в рамках модуля.</p> <p>Экзамен может быть проведен в письменной и устной форме, в виде письменной работы, презентации, отчета по проекту и др.</p>
Форма определения оценки знаний	<p>Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также в предусмотренном соотношении теоретических и практических элементов модуля.</p> <p>Обязательным условием выставления оценки является успешное прохождение всех предусмотренных частей экзамена.</p> <p>В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения семинарских работ, практикумов и проектов ставится оценка «неудовлетворительно».</p>
Содержание модуля	<p>Применение основ специальной дидактики в преподавании количественных и качественных методов анализа.</p> <p>Углубленное рассмотрение методов с учетом специфики предмета.</p> <p>Использование форм презентации: метод наглядного</p>

	Didaktische Organisation des Unterrichts im Technikum (Lebensmittelverarbeitung) (Erlernen von praktischen Fähigkeiten, technische Experimente im Lebensmittelbereich, vergleichender Arbeitsversuch)
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batyšev, S.Â. (1997). Berufspädagogik. Assoziation „Berufsbildung“: Moskau.</li> <li>2. Moreva N. A. (2005). Technologien der Berufsbildung. Akademia: Moskau.</li> <li>3. Skakun V. A. (2006). Methodik des Unterrichts von allgemeintechnischen und berufsbildenden Fächern. Akademia: Moskau.</li> <li>4. Semušina L. G., Ârošenko N.G. (1990). Inhalte und Methoden des Unterrichts an den mittleren Berufsfachschulen. Vysšaâ škola: Moskau.</li> <li>5. Erganova N. E. (2007). Methodik der beruflichen Bildung. Akademia: Moskau.</li> <li>6. Erganova N. E., Šalunova M. G. (2005). Praktikum in der Methodik der beruflichen Bildung. Staatliche Berufspädagogische Universität Ural: Jekaterinburg.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rösch, H. (Hrsg., 1987). Ernährung und Hauswirtschaft. Fachprakt. Unterricht; Ziele, Inhalte, Methoden. 2. Aufl.; Fachbuchverlag Pfanneberg: Gießen.</li> <li>2. Kircher, E. (2007). Modellbegriff und Modellbildung in der Physikdidaktik. In: Kircher, E.; Girwidz, R. &amp; Häußler, P. (Hrsg.) Physikdidaktik. Theorie und Praxis, S. 679-706; Springer Verlag: Berlin.</li> <li>3. Kattmann, U. (2007). Alltagsvorstellungen und Fachwissen - oder: Warum (Um-)Lernen so schwer fällt. In: Seminar - Lehrerbildung und Schule 13 (4), S. 9-21.</li> <li>4. Harrison, A.G &amp; Treagust D.F. (2000). A typology of school science models. In: International Journal of Science Education (22/9), S. 1011-1026.</li> </ol>

	modellierung und experimenteller method. Organisation der unterricht in schul-herstellungsmaschinen und laboratorien (erwerb praktischer fähigkeiten, durchführung experimente im bereich der herstellung von lebensmittelprodukten).
Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Батышев С.Я. (1997). Профессиональная педагогика. Ассоциация «Профессиональное образование»: Москва.</li> <li>2. Морева Н. А. (2005). Технологии профессионального образования. Академия: Москва.</li> <li>3. Скакун В. А. (2006). Методика преподавания общетехнических и специальных предметов. Академия: Москва.</li> <li>4. Семушина Л. Г., Ярошенко Н.Г. (1990). Содержание и методы обучения в средних специальных учебных заведениях. Высшая школа: Москва.</li> <li>5. Эрганова Н. Е. (2007). Методика профессионального обучения. Академия: Москва.</li> <li>6. Эрганова Н. Е., Шалунова М. Г. (2005). Практикум по методике профессионального обучения. Урал. гос. проф.-пед. ун-т: Екатеринбург.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рёш, Х. (Изд.) (1987). Питание и домашнее хозяйство. Практическое занятие по специальности; цели, содержание, методы. 2-е изд. Фахбухферлаг Пфаннеберг: Гисен.</li> <li>2. Кирхер, Э. (2007). Понятие модели и обучение с помощью моделей в дидактике по физике. В: Кирхер, Е.; Гирвидц, Р.; Хойслер, П. (изд.): Дидактика по физике. Теория и практика. Издательство Шпрингер: Берлин, стр. 679–706.</li> <li>3. Каттманн, У. (2007). Обыденные представления и специальные знания - или: Почему (пере)обучение дается так трудно? В: Семинар - подготовка учителей и школа 13 (4), стр. 9–21.</li> <li>4. Харрисон, А. Г.; Тригаст Д.Ф. (2000). Типология научных моделей для школы. В: International Journal of Science</li> </ol>

	<p><b>Internetquellen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Russische Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>2. Informationsportal: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>3. Kommunale Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> <li>4. Elektronische Netzwerk-Bibliothek: <a href="http://www.library.pglu.ru">www.library.pglu.ru</a></li> <li>5. Virtuelle Bibliothek: <a href="http://www.virlib.ru">www.virlib.ru</a></li> <li>6. Liste von Bibliotheken, die im Internet verfügbar sind und zum Projekt „Libnet“ gehören: <a href="http://www.gpntb.ru/win/net">www.gpntb.ru/win/net</a></li> <li>7. Öffentliche elektronische Bibliothek: <a href="http://www.lib.walla.ru">www.lib.walla.ru</a></li> <li>8. Nitzschke, S. &amp; Fauth, B. (o.J.). Wygotskis Theorie und die Kontexttheoretiker. In: Skriptum zur Vordiplomsprüfung in Entwicklungspsychologie, Universität Freiburg, S. 32–42. Online verfügbar unter <a href="http://www.fpsy.uni-freiburg.de/alt/downloads/entwicklungspsycho.doc">www.fpsy.uni-freiburg.de/alt/downloads/entwicklungspsycho.doc</a>, zuletzt geprüft am 25.08.2015.</li> <li>9. Bünning, F. &amp; Jennewein, K. (2008). Effekte des experimentierenden Lernens in der Bau- und Holztechnik – Ergebnisse einer Studie zur empirischen Bildungsforschung. Online verfügbar unter <a href="http://www.bwpat.de/ausgabe14/buenning_jenewein_bwpat14.pdf">http://www.bwpat.de/ausgabe14/buenning_jenewein_bwpat14.pdf</a>, zuletzt geprüft am 05.12.2011.</li> </ol> <p><b>Referenzliteratur(Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)</b></p> <p><b>Russischsprachig</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kodžaspirova G.M., Kodžaspirov A.Û. (2009). Pädagogik-Wörterbuch. Akademia: Moskau.</li> <li>2. Bim-Bad B.M. (2002). Enzyklopädisches Pädagogik-Wörterbuch. Große Russische Enzyklopädie: Moskau.</li> <li>3. Davydov V.V.(1993). Russische Pädagogische Enzyklopädie. Große Russische Enzyklopädie : Moskau.</li> <li>4. Batyšev S.Â. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung. APO: Moskau.</li> <li>5. Gamezo M.V., Domašenko I.Â. (1999). Psychologie-Atlas. Prosvešenie: Moskau.</li> </ol>
	<p>Education (22/9), стр. 1011–1026.</p> <p><b>Интернет-источники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Российская библиотечная ассоциация: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>2. Информационный справочный портал: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>3. Муниципальное объединение библиотек: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> <li>4. Сетевая электронная библиотека: <a href="http://www.library.pglu.ru">www.library.pglu.ru</a></li> <li>5. Виртуальная библиотека: <a href="http://www.virlib.ru">www.virlib.ru</a></li> <li>6. Список библиотек, доступных в Интернет и входящих в проект «Ли́бнет»: <a href="http://www.gpntb.ru/win/net">www.gpntb.ru/win/net</a></li> <li>7. Публичная электронная библиотека: <a href="http://www.lib.walla.ru">www.lib.walla.ru</a></li> <li>8. Нитцшке С., Фаут Б. (год изд. не указан) Теория Выготского и сторонники теории контекста. В: Опорные конспекты для преддипломного экзамена по психологии развития, Фрайбургский университет, стр. 32-42. Электронная версия: <a href="http://www.fpsy.uni-freiburg.de/alt/downloads/entwicklungspsycho.doc">www.fpsy.uni-freiburg.de/alt/downloads/entwicklungspsycho.doc</a> (последний просмотр 25.08.2015).</li> <li>9. Бюннинг Ф, Йенневайн К. (2008). Эффекты экспериментального обучения в строительной и деревообрабатывающей технологиях – результаты исследования по эмпирическому изучению образования. Электронная версия <a href="http://www.bwpat.de/ausgabe14/buenning_jenewein_bwpat14.pdf">http://www.bwpat.de/ausgabe14/buenning_jenewein_bwpat14.pdf</a> (последний просмотр 05.12.2011).</li> </ol> <p><b>Справочная литература(специализированная или энциклопедическая научная литература)</b></p> <p><b>На русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коджаспирова Г.М., Коджаспиров А.Ю. (2009). Педагогический словарь. Академия: Москва.</li> <li>2. Бим-Бад Б.М. (2002). Педагогический энциклопедический словарь. Большая Российская энциклопедия: Москва.</li> <li>3. Давыдов В.В.(1993). Российская педагогическая энциклопедия. Большая Российская энциклопедия: Москва.</li> <li>4. Батышев С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования. АПО: Москва.</li> </ol>

	<p><b>Andere Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Christen, S., Eichhorn, S. &amp; Niethammer, M. (2005). Arbeitsaufgabenbasiertes Lehren und Lernen in der Laborarbeit. Christiani: Konstanz.</li> <li>2. Niethammer, M. &amp; Schweder, M. (2015). Es geht nichts über das Original!? Ein Diskurs zur Repräsentation von Arbeitswelt; In: Baabe-Meijer, S., Kuhlmeier, W. &amp; Meyser, J. (Hrsg.) Zwischen Inklusion und Akademisierung. Ergebnisse der Fachtagung Bau, Holz, Farbe und Raumgestaltung 2015; Norderstedt (im Erscheinen).</li> <li>3. Aebli, H. (1963). Psychologische Didaktik. Didaktische Auswertung der Psychologie von Jean Piaget. 1. Aufl., S. 100 - 103; Ernst Klett Verlag: Stuttgart.</li> <li>4. Aebli, H. (2006). Aufbau und Verinnerlichung von Handlungen In: Zwölf Grundformen des Lehrens. Eine Allgemeine Didaktik auf psychologischer Grundlage, S. 182 ff., 13. Aufl.; Klett-Cotta: Stuttgart.</li> <li>5. Rauner, F. &amp; Eicker, F. (1996). Experimentierendes Lernen im Elektrotechnik-Unterricht. In: Lipsmeier, A. &amp; Rauner, F. (Hrsg.): Beiträge zur Fachdidaktik Elektrotechnik, S. 196-210; Holland und Josenhans: Stuttgart.</li> <li>6. Schneeweiss, H. (2010). Biologie verstehen: Bakterien. 1. Aufl. Oldenburg: Didaktisches Zentrum (Beiträge zur didaktischen Rekonstruktion, Bd. 28).</li> <li>7. Treagust, D. F., Chittleborough G. &amp; Mamiala, T. L. (2002). Students` understanding of the role of scientific models in learning science. In: International Journal of Science Education (24/4), S. 357-368.</li> </ol>
Weitere Hinweise	Keine

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Гамезо М.В., Домашенко И.Я. (1999). Атлас по психологии. Просвещение: Москва.</li> </ol> <p><b>На других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кристен, З.; Айххорн, З.; Нитхаммер, М. (2005). Преподавание и обучение на основе лабораторных заданий. Кристиани: Констанц.</li> <li>2. Нитхаммер, М./Шведер, М. (2015). Без оригинала куда!? – Дискурс относительно репрезентации мира труда. В сборнике: Баабэ-Майер, С./Кулмайер, В./Майзер, Й. (под ред.): Между инклюзией и академизацией. Результаты научной конференции по вопросам строительства, деревообработки, красок и оформление помещений 2015. Находится в процессе издания: Нордерштедт</li> <li>3. Аэбли, Х. (1963). Психологическая дидактика. Дидактическое использование психологии Жана Пиаже. 1-е изд., стр. 100-103. Эрнст Клетт Ферлаг: Штутгарт.</li> <li>4. Аэбли, Х. (2006). Структура и интросекция действий. В сборнике: 12 основных форм преподавания. Общая дидактика на психологической основе. Стр. 182 и след. 13-е изд. Клетт-Котта: Штутгарт.</li> <li>5. Раунер, Ф.; Айкер, Ф.(1996). Экспериментальное обучение на занятии по электротехнике. В: А. Липсмайер и Ф. Раунер (изд.): Статьи по спецдидактике по электротехнике. Холланд и Йозенханс: Штутгарт, стр. 196-210.</li> <li>6. Шнеевайс, Х.(2010). Понять биологию: бактерии. 1-е издание. Дидактический центр: Ольденбург, (Статьи по дидактической реконструкции, т. 28).</li> <li>7. Тригаст Д.Ф., Читтлбороу Г. и Маминала Т.Л. (2002). Понимание студентами роли научных моделей в обучении. В: International Journal of Science Education (24/4), стр. 357-368.</li> </ol>
Прочие рекомендации	Нет

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум

<b>M. Ed. BerufspädagogikLebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	<b>18</b>
Titel	<b>Pädagogisches Praktikum II</b>
Credits	5
Präsenzzeit	1 P, 6 TI Seminar an Hochschule für Vor- und Nachbereitung (Block oder begleitend) Blockpraktikum am Berufskolleg mit 30 h in der Woche für drei Wochen geblockt.
Lerngebiet	Unterrichtspraktika
Lernziele / Kompetenzen	Die Masterstudierenden gestalten und reflektieren zunehmend selbstständig Unterricht zu allen Themen (Schwerpunkt Analyseverfahren) und entwickeln Ansätze zur Optimierung des eigenen Unterrichtes.  Sie berücksichtigen insbesondere die Arbeit mit Modellen und die experimentelle Arbeit (im Unterricht, im Labor und im Technikum) – Bezug zu <b>Modul 17 Fachspezifische Unterrichtsmethoden</b> .
Voraussetzungen	Modul 3 Fachdidaktik im Lebensmittelbereich und Modul 7 Planung und Organisation des Unterrichts Paralleles Belegen von Modul 17 Fachspezifische Unterrichtsmethoden

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	<b>18</b>
Название Модуля	<b>Педагогическая практика II</b>
Кредитные часы	5
Количество контактных часов в неделю	1 P, 6 TI Семинар в ВУЗе с целью подготовки и последующего анализа результатов (блок или параллельно). 3 недели практики в колледже (по 30 часов в неделю).
Предметная область	Педагогическая практика
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	Магистранты самостоятельно готовят, проводят и анализируют занятия с учетом методов анализа по темам (в большом объеме) и разрабатывают подходы по оптимизации собственного занятия.  Магистранты должны использовать метод наглядномоделирования и эксперимента на занятиях в учебно-производственных мастерских и лабораториях (связь с <b>Модулем 17 Методы преподавания с учетом специфики предмета</b> ).
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Модуль 3 Специальнаядидактикавсферепищевойпромышленностии Модуль7 Планирование и организация учебного занятия  Параллельно посещать Модуль 17Методы преподавания с учетом специфики предмета

Niveaustufe	3
Lernform	Seminar und Unterrichtspraktikum
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	Portfolio Reflexionsgespräch über den eigenen Unterricht
Ermittlung der Modulnote	Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen.  Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Prüfungsteile.  Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.
Inhalte	3 Wochen (mit jeweils 30 h) Praktikum am Berufskolleg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichkeit der Arbeit mit Modellen und Anschauungsmitteln</li> <li>• Allgemeine und besondere Sicherheitsbestimmungen für Schüler beim Unterricht im Labor und Technikum</li> <li>• Berücksichtigung der Labordidaktik</li> <li>• Aufgabenstellungen für den Unterricht im Labor und Technikum</li> <li>• Lernprozesse im Labor und Technikum</li> </ul>

Semestr	3
Formen der Organisation des Lernens	Seminar und pädagogische Praxis
Status des Moduls	obligatorisch
In welcher Sprache wird gelehrt	In Sprachen, die von der Universität ausgewählt sind
Form der Prüfung	Portfolio Diskussion im Rahmen der unabhängigen Analyse des eigenen Unterrichts
Form der Bewertung	Die Bewertung des Moduls ergibt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten, sowie in dem vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls.  obligatorische Voraussetzung für die Bewertung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Prüfungsteile.  Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einer „Nicht bestanden“-Bewertung.  Im Falle der Nichtbeendigung oder unzureichenden Ausführung der Seminararbeiten, der Praktika und der Projekte wird eine „Nicht bestanden“-Bewertung vergeben.
Inhalt des Moduls	3 Wochen der Praxis in der Berufskolleg (je 30 Stunden pro Woche): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichkeiten der Arbeit mit Modellen und Anschauungsmitteln;</li> <li>• Regeln und Anweisungen zur Technik der Arbeitssicherheit für die Schüler in den Laborarbeiten und in den Lehr- und Produktionswerkstätten;</li> <li>• bei der Planung und Durchführung der Arbeit anzuwenden Kenntnisse aus der Labordidaktik;</li> <li>• Aufgabenstellungen für die Arbeit in der Labor- und Lehr- und Produktionswerkstätte;</li> <li>• Organisation, Durchführung und Ergebnisse des Lernprozesses in der Labor- und Lehr- und Produktionswerkstätte</li> </ul>



			мастерской.
Literatur	<p><b>Russischsprachige Literatur</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Skakun V.A. (2007). Organisation und Methodik der Berufsausbildung. Forum-Infra-M, Moskau.</li> <li>2 Kruglikov G.I. (2009). Methodik der Berufsausbildung mit praktischen Aufgaben. Akademia: Moskau.</li> <li>3 Moreva G.I. (2000). Pädagogisches Praktikum in Erziehungsarbeit. PGLU: Pjatigorsk.</li> <li>4 Gus'kov Ū.A., Inkina O.N., Vul'fert V.Â. (2011). Pädagogische Praktika. Novosibirskij agrarnij universitet. Inženernij institut: Novosibirsk.</li> <li>5 Bordovskaâ N.V., Rean A.A. (2000). Pädagogik. Piter: Sankt-Petersburg.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Christen, S., Eichhorn, S. &amp; Niethammer, M. (2005). Arbeitsaufgabenbasiertes Lehren und Lernen in der Laborarbeit; Christiani: Konstanz.</li> <li>2 Rösch, H. (1987, Hrsg.). Ernährung und Hauswirtschaft. Fachpraktischer Unterricht. Ziele, Inhalte, Methoden. 2. Aufl.; Fachbuchverlag Pfanneberg: Gießen.</li> <li>3 Kircher, E. (2007). Modellbegriff und Modellbildung in der Physikdidaktik. In: Kircher, E., Girwidz, R. &amp; Häußler, P. (Hrsg.) (2007): Physikdidaktik. Theorie und Praxis, S. 679–706; Springer Verlag: Berlin.</li> <li>4 Kattmann, U. (2007). Alltagsvorstellungen und Fachwissen - oder: Warum (Um-)Lernen so schwer fällt. In: Seminar - Lehrerbildung und Schule 13 (4), S. 9–21.</li> </ol> <p><b>Internetquellen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Russische Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>2 Informationsportal: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>3 Kommunale Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> <li>4 Elektronische Netzwerk-Bibliothek: <a href="http://www.library.pglu.ru">www.library.pglu.ru</a></li> </ol>	Литература	<p><b>Литература на русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Скакун В.А. (2007). Организация и методика профессионального обучения, ФОРУМ-ИНФРА-М, Москва.</li> <li>2 Кругликов Г.И. (2009). Методика профессионального обучения с практикумом. Академия: Москва.</li> <li>3 Морева Г.И. (2000). Педагогическая практика по воспитательной работе. ПГЛУ: Пятигорск.</li> <li>4 Гуськов Ю.А., Инкина О.Н., Вульферт В.Я. (2011) Педагогические практики. Новосиб. гос. аграр. ун-т. Инженер.ин-т: Новосибирск.</li> <li>5 Бордовская Н.В., Реан А.А. (2000). Педагогика. Издательство “Питер”: Санкт-Петербург</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Кристен, С.; Айххорн, З.; Нитхаммер, М. (2005). Преподавание и обучение на основе лабораторных заданий. Кристиани: Констанц.</li> <li>2 Рёш, Х. (1987, изд.). Питание и домашнее хозяйство. Практическое занятие по специальности. Цели, содержание, методы. 2-е изд. Фахбухферлаг Пфаннеберг: Гисен.</li> <li>3 Кирхер, Э. (2007). Модельное понятие и модельное образование в дидактике по физике. В: Кирхер, Е.; Гирвидц, Р.; Хойслер, П. (Изд.) (2007): Дидактика по физике. Теория и практика. Издательство Шпрингер: Берлин, стр. 679–706.</li> <li>4 Каттманн, У. (2007). Обыденные представления и специальные знания - или: Почему (пере)обучение дается так трудно? В: Семинар - подготовка учителей и школа 13 (4), стр. 9–21.</li> </ol> <p><b>Интернет-источники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Российская библиотечная ассоциация: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>2 Информационный справочный портал: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>3 Муниципальное объединение библиотек: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> </ol>

- 5 Virtuelle Bibliothek: [www.virlib.ru](http://www.virlib.ru)
- 6 Liste von Bibliotheken, die im Internet verfügbar sind und zum Projekt „Libnet“ gehören: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)
- 7 Öffentliche elektronische Bibliothek: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)
- 8 Universität zu Köln, Methodenpool: <http://methodenpool.uni-koeln.de/> 28.08.2015
- 9 Landesinstitut für Schule NRW, Methodensammlung: <http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/> 28.08.2015

**Referenzliteratur(Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)**

**Russischsprachig**

- 1 Kodžaspirova G.M., Kodžaspirov A.Û. (2009). Pädagogisches Wörterbuch. Akademiâ: Moskau.
- 2 Bim-Bad B.M. (2002). Pädagogisches Enzyklopädisches Wörterbuch. Bolšaa rossijskaâ enciklopediâ: Moskau.
- 3 Davydov V.V. (1993). Russische Pädagogische Enzyklopädie. Bolšaa rossijskaâ enciklopediâ: Moskau.
- 4 Batyšev S.Ä. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung. APO: Moskau.
- 5 Gameso M.V., Domašenko I.Ä. (1999). Atlas für Psychologie. Prosvešenie: Moskau.

**Andere Sprachen**

- 1 Helmke, A. & Weinert, F.-E. (2007). Unterrichtsqualität erfassen, bewerten, verbessern. 6. Aufl.; Klett Kallmeyer: Seelze.
- 2 Bonz, B. (1999). Methoden der Berufsbildung. Ein Lehrbuch. Hirzel: Stuttgart.
- 3 Schelten, A. (2004). Einführung in die Berufspädagogik. 3., vollständig neu bearbeitete Auflage; Franz Steiner Verlag: Stuttgart.

- 4 Сетевая электронная библиотека: [www.library.pglu.ru](http://www.library.pglu.ru)
- 5 Виртуальная библиотека: [www.virlib.ru](http://www.virlib.ru)
- 6 Список библиотек, доступных в Интернет и входящих в проект «Либнет»: [www.gpntb.ru/win/net](http://www.gpntb.ru/win/net)
- 7 Публичная электронная библиотека: [www.lib.walla.ru](http://www.lib.walla.ru)
- 8 Кёльнский университет, комплекс методов: <http://methodenpool.uni-koeln.de/> 28.08.2015
- 9 Институт по вопросам школы Федеральной земли Северный Рейн-Вестфалия, Комплекс методов: <http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/> 28.08.2015

**Справочная литература(специализированная или энциклопедическая научная литература)**

**На русском языке**

- 1 Коджаспирова Г.М., Коджаспиров А.Ю. (2009). Педагогический словарь. Академия: Москва.
- 2 Бим-Бад Б.М. (2002). Педагогический энциклопедический словарь. Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 3 Давыдов В.В.(1993). Российская педагогическая энциклопедия. Большая Российская энциклопедия: Москва.
- 4 Батышев С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования. АПО: Москва.
- 5 Гамезо М.В., Домашенко И.Я. (1999). Атлас по психологии. Просвещение: Москва.

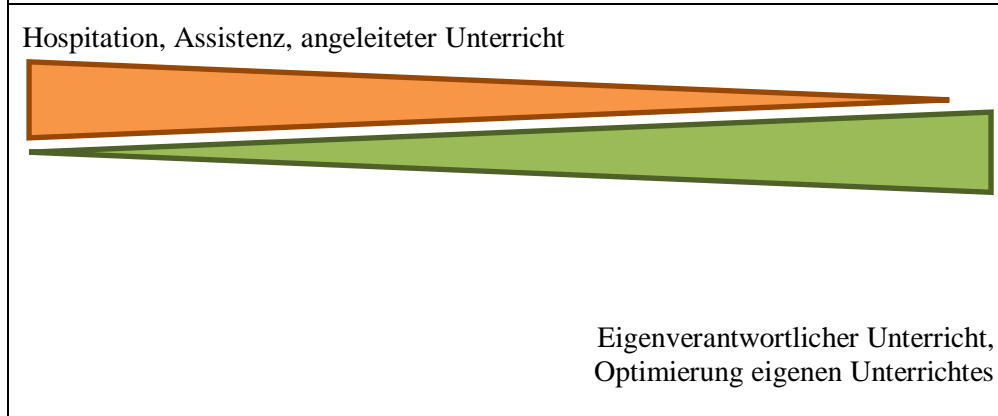
**На других языках**

- 1 Хельмке, А. & Вайнерт, Ф.-Е. (2007). Учет, оценка и улучшение качества преподавания. 6-е изд.; Клетт Кальмайер: Зеельце.
- 2 Бонц, Б. (1999). Методы профессионального образования. Учебник. Хирцель: Штуттгарт.
- 3 Шельтен, Андреас (2004). Введение в профессиональную педагогику. 3-е, полностью заново переработанное издание. Франц Штайнер Ферлаг: Штутгарт.

Weitere Hinweise	Keine
------------------	-------

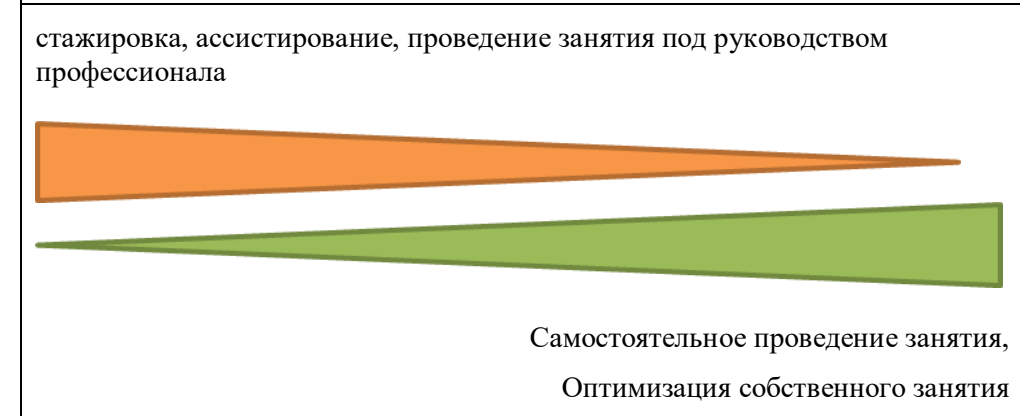
Прочие рекомендации	Нет
---------------------	-----

Für die Module der Unterrichtspraktika sollen die unterschiedlichen Tätigkeiten der Studierenden an den Berufskollegs über das gesamte Studium in folgender Weise entwickelt werden:



**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt  
**TI** Unterrichtspraktikum (Teaching Internship)

Для модулей преподавательской практики необходимо разработать различные виды деятельности студентов в колледжах в течение всего периода обучения в ВУЗе следующим образом:



**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум  
**Т** Педагогическая практика

<b>M. Ed. BerufspädagogikLebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
<b>Version</b>	<b>Endversion</b>
Modulnummer	<b>19</b>
Titel	<b>Pädagogisch-wissenschaftliches Praktikum</b>
Credits	10
Präsenzzeit	2 P, 12 TI Seminar an Hochschule für Vor- und Nachbereitung (Block oder begleitend) Blockpraktikum am Berufskolleg mit 30 h in der Woche für sechs Wochen geblockt
Lerngebiet	Unterrichtspraktika
Lernziele / Kompetenzen	Die Masterstudierenden nutzen ihren Unterricht um Forschungshypothesen zum eigenen Unterrichtshandeln zu generieren und methodisch fundiert zu überprüfen.
Voraussetzungen	Modul 3 Fachdidaktik im Lebensmittelbereich, Modul 7 Planung und Organisation des Unterrichts, Modul 15 Wissenschaftliches Arbeiten, Modul 17Fachspezifische Unterrichtsmethoden
Niveaustufe	4

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
<b>Версия</b>	<b>Окончательная версия</b>
Номер Модуля	<b>19</b>
Название Модуля	<b>Научно-педагогическая практика</b>
Кредитные часы	10
Количество контактных часов в неделю	2 P, 12 TI Семинар в ВУЗе с целью подготовки и последующего анализа результатов(блок или параллельно). 6 недель практики в колледже (по 30 часов в неделю).
Предметная область	Педагогическая практика
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	Магистранты используют собственное занятие для проверки гипотез, применяя научно-обоснованные методы.
Пререквизиты (предварительная квалификация)	Модуль3 Специальная дидактика в сфере пищевой промышленности, Модуль7Планирование и организация учебного занятия, Модуль 15 Научная работа, Модуль 17Методы преподавания с учетом специфики предмета
Семестр	4

Lernform	Seminar und Unterrichtspraktikum
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	Portfolio Reflexionsgespräch über die Optimierung des eigenen Unterrichts
Ermittlung der Modulnote	Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen. Voraussetzung für die Beurteilung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Prüfungsteile. Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.
Inhalte	6 Wochen (mit jeweils 30 h) Praktikum am Berufskolleg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Differenzieren zwischen berufspädagogischen und fachdidaktischen Fragestellungen,</li> <li>• Anwenden der Forschungsmethoden,</li> <li>• Entwickeln von Forschungshypothesen zum eigenen Unterricht,</li> <li>• Planen und Durchführen einer eigenen Untersuchung,</li> <li>• Beantworten der eigenen Fragestellung,</li> <li>• Bezüge zum <b>Modul 15 wissenschaftliches Arbeiten</b> und zum <b>Modul 20 Masterarbeit</b>.</li> </ul>
Literatur	<b>Russischsprachige Literatur</b> 1. Dvoreckij S.I., Muratova E.I., Varygina S.V. (2004).

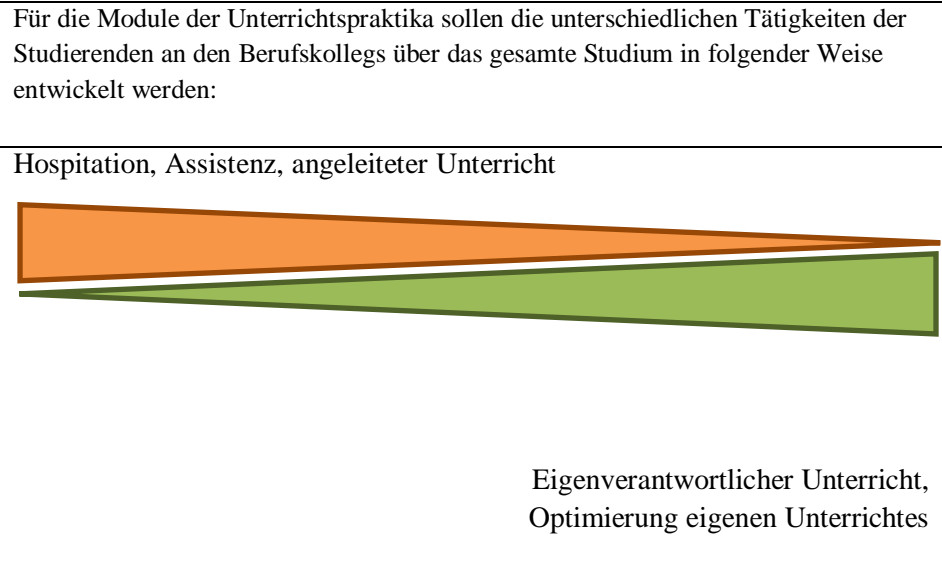
Formen der Organisation des Lernens	Seminar und pädagogische Praxis.
Status des Moduls	obligatorisch
In welcher Sprache wird gelehrt	in den Sprachen der gewählten Universität
Form der Prüfung	Portfolio Diskussion im Rahmen der unabhängigen Analyse der eigenen Arbeit
Form der Bewertung	Die Bewertung des Moduls ergibt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeit, sowie in der vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls. obligatorische Voraussetzung für die Bewertung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Prüfungsteile. Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse in den Seminararbeiten, Übungen und Projekten führen zu einem „Nicht bestanden“.
Inhalt	6 Wochen (mit jeweils 30 h) Praktikum am Berufskolleg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• differenzieren die Fragen der beruflichen Pädagogik und der Fachdidaktik;</li> <li>• anwenden die Forschungsmethoden;</li> <li>• entwickeln die Forschungshypothesen der eigenen Unterricht;</li> <li>• planen und durchführen der eigenen Untersuchung;</li> <li>• beantworten der eigenen Fragestellung;</li> <li>• Bezüge zum <b>Modul 15 wissenschaftliches Arbeiten</b> und zum <b>Modul 20 Masterarbeit</b>.</li> </ul>
Literatur	<b>Literatur auf Russisch</b> 1. Дворецкий С.И., Муратова Е.И., Варыгина С.В.

	<p>Wissenschaftlich-pädagogisches Praktikum. TGTU: Tambow.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Borytko N.M.(2008). Methodologie und Methoden psychologisch-pädagogischer Untersuchungen. Akademiâ: Moskau.</li> <li>3. Kolesnikova I.A. (2007). Pädagogische Projektarbeit. Akademiâ: Moskau.</li> <li>4. Polat E.S. (2000). Moderne pädagogische und Informationstechnologien im Bildungssystem. Akademiâ: Moskau</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reiber, K. (2008). Forschendes Lernen in schulpraktischen Studien - Methodensammlung. Ein Modell für personenbezogene berufliche Fachrichtungen; UVW: Bielefeld.</li> <li>2. Hauer, B. M. (2014). Entwicklung didaktischer Kompetenzen durch forschendes Lernen. Der Einsatz des AuRELIA-Konzeptes in der Lehrer/-innenbildung. 1. Aufl.: Shaker: Herzogenrath.</li> <li>3. Meyer, H. (2009). Was ist guter Unterricht? 6. Aufl.; Cornelsen-Scriptor: Berlin.</li> </ol> <p><b>Internetquellen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>19 Russische Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>20 Informationsportal: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>21 Kommunale Bibliotheksvereinigung: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> <li>22 Elektronische Netzwerk-Bibliothek: <a href="http://www.library.pglu.ru">www.library.pglu.ru</a></li> <li>23 Virtuelle Bibliothek: <a href="http://www.virlib.ru">www.virlib.ru</a></li> <li>24 Liste von Bibliotheken, die im Internet verfügbar sind und zum Projekt „Libnet“ gehören: <a href="http://www.gpntb.ru/win/net">www.gpntb.ru/win/net</a></li> <li>25 Öffentliche elektronische Bibliothek: <a href="http://www.lib.walla.ru">www.lib.walla.ru</a></li> <li>26 Universität zu Köln, Methodenpool: <a href="http://methodenpool.uni-koeln.de/">http://methodenpool.uni-koeln.de/</a> 28.08.2015</li> <li>27 Landesinstitut für Schule NRW, Methodensammlung:</li> </ol>
--	---

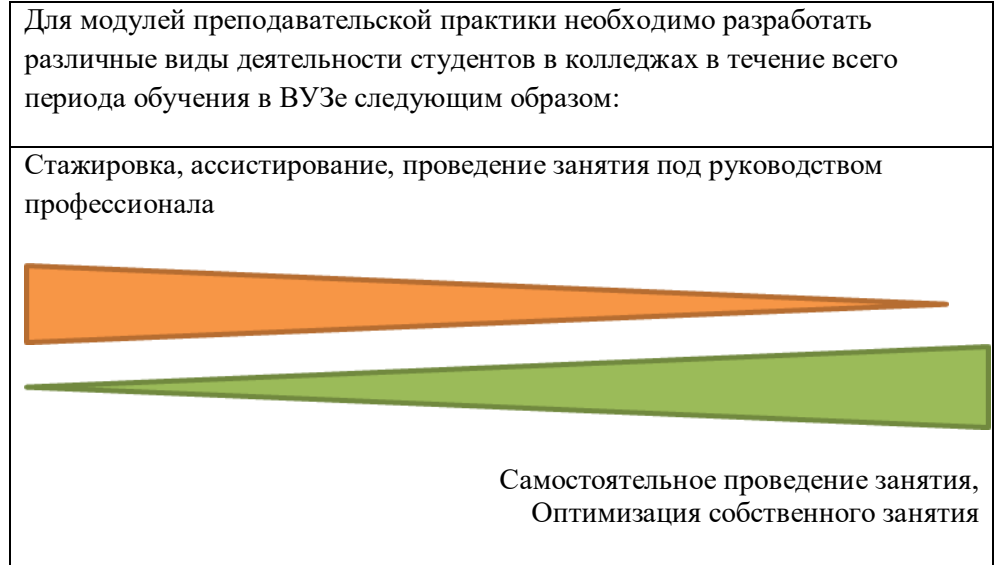
	<p>(2004). Научно-педагогическая практика. ТГТУ: Тамбов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Борытко Н.М.(2008). Методология и методы психолого-педагогических исследований. Академия: Москва.</li> <li>3. Колесникова И.А. (2007). Педагогическое проектирование: Издательский центр «Академия»: Москва.</li> <li>4. Полат Е.С.(2000). Современные педагогические и информационные технологии в системе образования. Академия: Москва.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Райбер, К. (2008). Учиться, исследуя в школьных исследованиях - комплекс методов. Модель для профессий, связанных с непосредственным контактом с людьми; УФВ: Билефельд.</li> <li>2. Хауэр, Б. М. (2014). Разработка дидактических компетенций путем обучения через исследование. Применение концепции AuRELIA при подготовке учителей. 1-е изд., Шакер: Хэрцогенрат.</li> <li>3. Майер, Х. (2009): Что такое хороший урок? 6-е изд. Корнельсон Скриптор: Берлин.</li> </ol> <p><b>Интернет-источники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>19 Российская библиотечная ассоциация: <a href="http://www.rba.ru">www.rba.ru</a></li> <li>20 Информационный справочный портал: <a href="http://www.librari.ru">www.librari.ru</a></li> <li>21 Муниципальное объединение библиотек: <a href="http://www.gibs.uralinfo.ru">www.gibs.uralinfo.ru</a></li> <li>22 Сетевая электронная библиотека: <a href="http://www.library.pglu.ru">www.library.pglu.ru</a></li> <li>23 Виртуальная библиотека: <a href="http://www.virlib.ru">www.virlib.ru</a></li> <li>24 Список библиотек, доступных в Интернет и входящих в проект «Либнет»: <a href="http://www.gpntb.ru/win/net">www.gpntb.ru/win/net</a></li> <li>25 Публичная электронная библиотека: <a href="http://www.lib.walla.ru">www.lib.walla.ru</a></li> <li>26 Кёльнский университет, комплекс методов: <a href="http://methodenpool.uni-koeln.de/">http://methodenpool.uni-koeln.de/</a> 28.08.2015</li> </ol>
--	--

	<p><a href="http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/">http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/</a> 28.08.2015</p> <p><b>Referenzliteratur(Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)</b></p> <p><b>Russischsprachig</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kodžaspirova G.M., Kodžaspirov A.Û. (2009). Pädagogisches Wörterbuch; Akademiâ: Moskau.</li> <li>2. Bim-Bad B.M. (2002). Pädagogisches Enzyklopädisches Wörterbuch; Bolšaa rossijskaâ enciklopediâ: Moskau.</li> <li>3. Davydov V.V. (1993). Russische Pädagogische Enzyklopädie; Bolšaa rossijskaâ enciklopediâ: Moskau.</li> <li>4. Batyšev S.Ä. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung; APO: Moskau.</li> <li>5. Gameso M.V., Domašenko I.Ä. (1999). Atlas für Psychologie; Prosvetšenie: Moskau.</li> </ol> <p><b>Andere Sprachen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Helmke, A. &amp; Weinert, F.-E. (2007). Unterrichtsqualität erfassen, bewerten, verbessern. 6. Aufl.; Klett Kallmeyer: Seelze.</li> <li>2. Hattie, J. (2014). Lernen sichtbar machen. 2., korrigierte Aufl. hrsg. von Beywl, W. &amp; Zierer, K.; Schneider-Verlag Hohengehren: Baltmannsweiler.</li> <li>3. Stern, E. (2014). Von der Synapse in die Schule? Lehren heißt, das Lernen verstehen - aber was genau bedeutet das? In: Seminar - Lehrerbildung und Schule; 4/2014, S. 35–64.</li> </ol>
Weitere Hinweise	

	<p>27 Институт по вопросам школы Федеральной земли Северный Рейн-Вестфалия, Комплекс методов: <a href="http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/">http://www.schulentwicklung.nrw.de/methodensammlung/</a> 28.08.2015</p> <p><b>Справочная литература(специализированная или энциклопедическая научная литература)</b></p> <p><b>На русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коджаспирова Г.М., Коджаспиров А.Ю. (2009). Педагогический словарь; Академия: Москва.</li> <li>2. Бим-Бад Б.М. (2002). Педагогический энциклопедический словарь; Большая Российская энциклопедия: Москва.</li> <li>3. Давыдов В.В.(1993). Российская педагогическая энциклопедия; Большая Российская энциклопедия: Москва.</li> <li>4. Батышев С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования; АПО: Москва.</li> <li>5. Гамезо М.В., Домашенко И.Я. (1999). Атлас по психологии; Просвещение: Москва.</li> </ol> <p><b>На других языках</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хельмке, А. &amp; Вайнерт, Ф.-Е. (2007). Учет, оценка и улучшение качества преподавания. 6-е изд.; Клетт Калльмайер: Зеельце.</li> <li>2. Хаттие Й. (2014). Сделать обучение видимым. 2-е исправленное изд. Под ред. Вольфганга Бейвла и Клауса Цирера; Шнайдер-ферлаг. Хоэнгерен: Бальтманнсвайлер.</li> <li>3. Штерн Э. (2014). От синапса в школу? Преподавать означает понимать обучение – но что конкретно это означает? В: Семинар – подготовка учителей и школа. 4/2014, стр. 35–64; Шнайдер ферлаг: Бальтманнсвайлер</li> </ol>
Прочие рекомендации	Нет



- L** Vorlesung
- P** Gruppenarbeit, Seminar
- L** Labor und Werkstatt
- TI** Unterrichtspraktikum (Teaching Internship)



- L** Лекции
- P** Практические занятия в малых группах, семинары
- LP** Лабораторный практикум
- Т** Педагогическая практика



<b>M. Ed. Berufspädagogik Lebensmitteltechnologie</b>	
<b>Modul Beschreibung</b>	
Version	Endversion
Modulnummer	<b>20</b>
Titel	<b>Masterarbeit</b>
Credits	20
Präsenzzeit	2 P
Lerngebiet	Masterarbeit
Lernziele / Kompetenzen	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kennen die Theorie der Durchführung wissenschaftlicher Forschung,</li> <li>- entwickeln theoretische Positionen,</li> <li>- führen wissenschaftliche Recherchen durch</li> <li>- erstellen die Masterarbeit selbständig auf Grundlage wissenschaftlicher Forschungsmethoden innerhalb der gesetzten Frist,</li> <li>- präsentieren die Masterarbeit öffentlich und verteidigen diese.</li> </ul>
Voraussetzungen	<p>Module des ersten und des zweiten Semesters</p> <p>Modul 15 Wissenschaftliches Arbeiten</p> <p>Modul 18 Pädagogisches Praktikum II</p> <p>Modul 19 Pädagogisch-wissenschaftliches Praktikum</p>
Niveaustufe	4

<b>Магистр профессионального обучения по профилю Технология пищевых продуктов</b>	
<b>Описание Модуля</b>	
Версия	Окончательная версия
Номер Модуля	<b>20</b>
Название Модуля	<b>Магистерская диссертация</b>
Кредитные часы	20
Количество контактных часов в неделю	2 P
Предметная область	Магистерская диссертация
Ожидаемые результаты обучения и компетенции	<p>Магистранты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знают теорию проведения научного исследования,</li> <li>- разрабатывают теоретические положения,</li> <li>- имеют навыки научного поиска информации,</li> <li>- оформляют самостоятельно магистерскую диссертацию на основе методов научного исследования в течение установленного срока,</li> <li>- презентуют и публично защищают магистерскую диссертацию.</li> </ul>
Пререквизиты (предварительная квалификация)	<p>Модули первого и второго семестров</p> <p>Модуль 15 Научная работа</p> <p>Модуль 18 Педагогическая практика №2,</p> <p>Модуль 19 Научно-педагогическая практика.</p>
Семестр	4

Lernform	Selbständige Forschungsarbeit mit Betreuung
Status	Pflicht
Sprache	Sprache wird von der Universität / Institution festgelegt
Prüfungsform	Erstellen der Masterarbeit Präsentation der Masterarbeit im Lehrstuhl Öffentliche Verteidigung der Masterarbeit
Ermittlung der Modulnote	Die Modulnote setzt sich aus den Ergebnissen der schriftlichen und praktischen Arbeiten sowie im vorgesehenen Verhältnis der theoretischen und praktischen Elemente des Moduls zusammen. Die Präsentation im Lehrstuhl wird nicht benotet und dient der Zulassung für die öffentliche Verteidigung. Die Modulnote ergibt sich als Mittelung aus den Noten von Betreuer, Gutachter und der Note der Prüfungskommission für die öffentliche Verteidigung. Unvollständige oder nicht ausreichende Ergebnisse führen zu einem „Nicht bestanden“.
Inhalte	Die Masterarbeit behandelt: die Lösung eines Problems/ einer Fragestellung mit wissenschaftlichen Methoden aus berufspädagogischer oder fachdidaktischer Perspektive im Rahmen der im Studiengang angebotenen Module. Die Masterarbeit sollte empirisch befundet sein
Literatur	<b>Russischsprachige Literatur</b> 1 Kraevskij, V.V. (2001). Unterrichtsmethodik. Universität von Tschuwaschien: Tscheboksary. 2 Bryzgalova, S.I. (2003). Einführung in die wissenschaftlich-

Forma организации обучения	Самостоятельная исследовательская работа с научным руководителем
Статус модуля	Обязательный
На каком языке ведется преподавание	На языках, выбранных ВУЗом
Форма проведения экзаменов	Оформление магистерской диссертации Предзащита магистерской диссертации на кафедре Публичная защита магистерской диссертации
Определение оценки модуля	Оценка модуля складывается из результатов письменной и практической работ, а также предусмотренного соотношения теоретических и практических элементов модуля. Оценка за предзащиту на кафедре не выставляется. Предзащита является условием для допуска к публичной защите. Итоговой оценкой модуля является средняя арифметическая величина, складываемая из оценок научного руководителя, рецензента и аттестационной комиссии за публичную защиту. В случае незавершения или неудовлетворительного выполнения работы ставится оценка «неудовлетворительно».
Содержание модуля	Магистерская диссертация направлена на: решение проблемы/ постановки вопроса научными методами с точки зрения профессиональной педагогики и специальной дидактики в рамках модулей, предлагаемых в данном учебном курсе. Магистерская диссертация должна быть эмпирически обоснованной.
Литература	<b>Литература на русском языке</b> 1 Краевский, В.В. (2001). Методология педагогики. Чувашский университет: Чебоксары. 2 Брызгалова, С.И. (2003). Введение в научно-

	<p>pädagogische Forschung. Staatliche Universität Kaliningrad: Kaliningrad.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3 Konůkov, A.G. (2011). Eine Masterdissertation schreiben, ausfertigen und verteidigen. Staatliche Architekturuniversität Nischni Nowgorod (NNGASU): Nischni Nowgorod.</li> <li>4 Kryška, V.I. (2006). Methodische Hinweise für das Schreiben einer Masterdissertation. Staatliche Universität Altai: Barnaul.</li> <li>5 Kuzin, F.A. (2011). Dissertation. Methodik des Erstellens. Regeln für die Gestaltung. Verfahren der Verteidigung: Praktisches Hilfswerk für Doktoranden, Promovenden und Masterstudierende. „Os' – 89“: Moskau.</li> <li>6 Nazarenko, A.M. (2010). Kurs- und Diplomarbeit, Masterdissertation. Regeln für die Erstellung, Gestaltung und Verteidigung. Belorussische staatliche Universität (BGU): Minsk.</li> <li>7 Muhamedžanova, N.M. (2011). Masterdissertation. IPKGOUOGU (Fortbildungsinstitut der staatlichen Universität Orenburg): Orenburg.</li> </ol> <p><b>Literatur in anderen Sprachen</b></p> <p>Literatur wie Modul 15</p> <p><b>Internetquellen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Hutorskij, A.V. (2011). Ergebnisse der Grundlagen- und angewandten Forschung des Instituts für Humanbildung. [Elektronische Ressource] <a href="http://eidos-institute.ru/journal/2012/0131.htm">http://eidos-institute.ru/journal/2012/0131.htm</a>. (27.08.2015)</li> <li>2 Trubčaninov, A. D. (2003). Masterdissertation. Methodik des Erstellens, Regeln für die Gestaltung, Verfahren der Verteidigung. Staatliche Technische Universität Kusbass (KusGTU): Kemerovo <a href="http://library.kuzstu.ru/meto.php?n=1386">http://library.kuzstu.ru/meto.php?n=1386</a>. (27.08.2015).</li> <li>3 Šaršunov, V. A. (2004). Wie ist eine Dissertation zu erstellen und zu verteidigen: Geschichte, Erfahrungen, Methodik und</li> </ol>
--	--

	<p>педагогическое исследование. Калининградский государственный университет: Калининград</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3 Коноков, А.Г. (2011). Написание, оформление и защита магистерской диссертации. Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет (ННГАСУ): Н. Новгород.</li> <li>4 Крышка, В.И. (2006). Методические указания к написанию магистерской диссертации. Алтайский государственный университет: Барнаул.</li> <li>5 Кузин, Ф.А. (2011). Диссертация. Методика написания. Правила оформления. Порядок защиты: практическое пособие для докторантов, аспирантов и магистрантов. «Ось – 89»: Москва.</li> <li>6 Назаренко, А.М. (2010). Курсовая и дипломная работы, магистерская диссертация. Правила подготовки, оформления и защиты. БГУ (Белорусский государственный университет): Минск.</li> <li>7 Мухамеджанова, Н.М. (2011). Магистерская диссертация. ИПК ГОУ ОГУ (Институт повышения квалификации государственного образовательного учреждения Оренбургского государственного университета): Оренбург.</li> </ol> <p><b>Литература на других языках</b></p> <p>Литература как в Модуле 15</p> <p><b>Интернет-источники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Хуторской, А.В. (2011). Результаты фундаментальных и прикладных исследований Института образования человека. [Электронный ресурс] <a href="http://eidos-institute.ru/journal/2012/0131.htm">http://eidos-institute.ru/journal/2012/0131.htm</a>. (27.08.2015)</li> <li>2 Трубочанинов, А. Д. (2003). Магистерская диссертация. Методика написания, правила оформления, порядок защиты КузГТУ (Кузбасский государственный технический университет): Кемерово <a href="http://library.kuzstu.ru/meto.php?n=1386">http://library.kuzstu.ru/meto.php?n=1386</a>. (27.08.2015).</li> <li>3 Шаршунов, В. А. (2004). Как подготовить и защитить диссертацию: история, опыт, методика и рекомендации.</li> </ol>
--	--

	<p>Empfehlungen. Technoprint: Minsk. Zugriffsart:  <a href="http://www.aspirinby.org/index.php?go=Box&amp;in=view&amp;id=194">http://www.aspirinby.org/index.php?go=Box&amp;in=view&amp;id=194</a> (27.08.2015).</p> <p>4 Regeln für die Gestaltung einer Abschluss-Qualifikationsarbeit, einer Masterarbeit  <a href="http://engphil.samsu.ru/laniuscms/docs/lectures/roules.pdf">http://engphil.samsu.ru/laniuscms/docs/lectures/roules.pdf</a> (27.08.2015).</p> <p>Literatur wie Modul 15</p> <p><b>Referenzliteratur (Spezialisierte oder enzyklopädische wissenschaftliche Literatur)</b></p> <p><b>Russischsprachig</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Großes Russisches enzyklopädisches Wörterbuch. (2008). Enzyklopädie: Moskau.</li> <li>2 Davydov, V.V. (1993). Russische pädagogische Enzyklopädie. Große Russische Enzyklopädie: Moskau.</li> <li>3 Batyšev, S.Â. (1999). Enzyklopädie der Berufsbildung. Assoziation „Berufsbildung“ (rus. Abk. APO): Moskau.</li> </ol> <p><b>Andere Sprachen</b></p> <p>Literatur wie Modul 15</p> <p><b>Die weitere Auswahl der Literatur</b> folgt dem Thema und den Fachgebieten der Masterarbeit.</p> <p><b>Neueste verfügbare Auflage</b></p>
	<p>Technoprint: Minsk. Режим доступа:  <a href="http://www.aspirinby.org/index.php?go=Box&amp;in=view&amp;id=194">http://www.aspirinby.org/index.php?go=Box&amp;in=view&amp;id=194</a> (27.08.2015).</p> <p>4 Правила оформления выпускной квалификационной работы, магистерской диссертации  <a href="http://engphil.samsu.ru/laniuscms/docs/lectures/roules.pdf">http://engphil.samsu.ru/laniuscms/docs/lectures/roules.pdf</a> (27.08.2015).</p> <p>Литература как в Модуле 15</p> <p><b>Справочная литература (специализированная или энциклопедическая научная литература)</b></p> <p><b>На русском языке</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10 Большой Российский энциклопедический словарь. (2008). Энциклопедия: Москва.</li> <li>11 Давыдов, В.В. (1993). Российская педагогическая энциклопедия. Большая Российская энциклопедия: Москва.</li> <li>12 Батышев, С.Я. (1999). Энциклопедия профессионального образования. АПО (Ассоциация «Профессиональное образование»): Москва.</li> </ol> <p><b>На других языках</b></p> <p>Литература как в Модуле 15</p> <p><b>Дальнейший выбор литературы</b> зависит от темы и направления магистерской диссертации</p> <p><b>Последнее издание, имеющееся в наличии</b></p>

Weitere Hinweise	Keine
------------------	-------

**L** Vorlesung  
**P** Gruppenarbeit, Seminar  
**L** Labor und Werkstatt

Прочие рекомендации	Нет
---------------------	-----

**L** Лекции  
**P** Практические занятия в малых группах, семинары  
**LP** Лабораторный практикум