МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«Методика викладання у закладах вищої освіти»

Мова навчання – ***українська***

Шифр та найменування галузі знань ***18 «Виробництво та технології»***

Код та найменування спеціальності ***181 «Харчові технології»***

Освітньо-професійна програма ***Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування***

Ступінь вищої освіти ***магістр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***181 «Харчові технології»***
«23» 05 2024 р. протокол №5

Реєстраційний номер в навчальному відділі

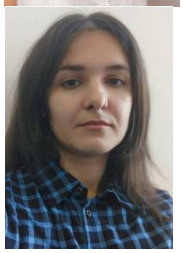
К 04-14

1. Загальна інформація

Кафедра: Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Профайл

Біленька Ірина Ремівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого призначення
Контакти: (048) 712-40-57,
foodprofi.ontu@gmail.com



Профайл

Лазаренко Наталя Анатоліївна, к.т.н., ст. викладач кафедри технології ресторанного і оздоровчого призначення
Контакти: (048)712-40-78,
lazarenko.onapt@gmail.com

Освітній компонент викладається на *1* курсі у *2* семестрі для денної форми навчання та на *1* курсі у *2* семестрі для заочної форми
Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	30	6	24	–
заочна	22	6	16	–
Самостійна робота, годин	Денна – 60		Заочна – 68	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Методика викладання у закладах вищої освіти» спрямовано на формування у здобувачів вищої освіти адекватного розуміння процесу педагогічної діяльності, навчання та виховання не як одностороннього, безпосереднього впливу викладача на особистість молодої людини, а як педагогічної взаємодії суб'єктів спільної діяльності. Тематика, зміст програми орієнтовані на оволодіння здобувачами вищої освіти відповідними знаннями, загальними уміннями та навичками організації педагогічної взаємодії з молодими людьми, навчально-виховного процесу у напрямі розвитку особистості. Предметом вивчення навчальної дисципліни є оволодіння методиками викладання навчальних дисциплін. Освітній компонент «Методика викладання у закладах вищої освіти» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Ділова та професійна мова», «Методологія та організація наукових досліджень».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Методика викладання у закладах вищої освіти» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань та навичок, вміння викладати навчальні дисципліни, ознайомлення з особливостями професійної майстерності та педагогічної техніки викладача.

В результаті вивчення курсу «Методика викладання у закладах вищої освіти» здобувачі вищої освіти повинні **знати:**

- зміст та форми організації навчального процесу у вищих навчальних закладах;
- методики викладання дисциплін у закладах вищої освіти;
- особливості організації й проведення навчально-виховної роботи у ЗВО;
- сучасні інтерактивні методи навчання студентів;
- норми, критерії оцінювання знань та умінь студентів;
- специфіку застосування інноваційних освітніх технологій у вищій школі;

вміти:

- структурувати методичний матеріал відповідно до змісту навчальної дисципліни, теми, форми проведення навчального заняття тощо;
- застосовувати метод, прийоми організації навчально-пізнавальної діяльності студентів (бесіди, діалоги, дискусії, мозкові атаки, сюжетно-рольової ігри тощо);
- організовувати самостійну роботу студентів;
- свідомо вибирати методи навчання з урахуванням конкретних умов, навчальної діяльності;
- планувати структуру, зміст, процес організації лекції, практичного заняття, лабораторної роботи, семінарів;
- складати лекційні тексти за передбачуваною схемою, планом;
- планувати етапи і прогнозувати результати навчання і виховання;
- аналізувати педагогічні ситуації та приймати адекватні рішення;
- застосовувати сучасні освітні технології навчання.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Методика викладання у закладах вищої освіти» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 та освітньо-професійній програмі «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування підготовки» підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

Програмні результати навчання:

РН 13*. Вміти працювати як автономно, так і в команді, проявляти самостійність і відповідальність у роботі.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1. Організація навчального процесу в системі підготовки фахівців			
1	Концептуальні підходи методики викладання у закладах вищої освіти.	1	1
2	Організація навчального процесу у закладах вищої освіти.	1	1
Змістовний модуль 2. Теоретичні засади методики викладання у вищій школі			
3	Методи навчання у закладах вищої освіти.	2	2
4	Сутність і значення самостійної та науково-дослідницької роботи студентів.	2	2
Разом за ОК:		**6**	**6**

5.2 Перелік практичних занять

№ з/п	Назва практичних занять	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Сучасні тенденції та інновації у закладах вищої освіти.	4	4
2	Методика створення, затвердження та управління освітніми програмами.	4	–
3	Лекція у вищій школі: методика і підготовка її проведення.	4	4

4	Методика підготовки та проведення практичних, лабораторних і семінарських занять у вищій школі.	4	4
5	Методика організації самостійної навчально-пізнавальної діяльності та науково-дослідної роботи студентів.	4	4
6	Методика оцінювання знань, вмінь і навичок студентів.	4	–
Всього за ОК:		**24**	**16**

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	**Кількість годин**	
		денна	заочна
1.	Педагогіка і її складова частина «Методика викладання» як наука.	3	3
2.	Поняття системи освіти та шляхи її розвитку в сучасному суспільстві.	3	5
3.	Особливості педагогіки вищої школи.	3	3
4.	Правове регулювання навчального процесу і творчість викладача.	3	3
5.	Методика підготовки до лекції (на прикладі окремої теми з курсу підготовки).	3	3
6.	Методика складання тексту лекції (на прикладі окремої теми з курсу).	3	3
7.	Прийоми читання лекцій.	3	3
8.	Форми проведення лекцій.	3	3
9.	Навчально-методичні матеріали та їх місце в лекціях.	3	3
10.	Підготовка викладача до семінару (на прикладі окремої теми з курсу).	3	3
11.	Методика ведення семінару (на прикладі окремої теми з курсу).	3	3
12.	Семінар-практикум.	3	3
13.	Семінар-дискусія.	3	3
14.	Ділові гри в сучасному професійному навчанні.	3	5
15.	Форми активізації студентів на семінарському занятті і ефективність їх використання при вивченні конкретних дисциплін.	3	3
16.	Форми організації самостійної роботи студентів (на прикладі окремої теми з курсу).	3	5
17.	Педагогічна комунікація та педагогічне спілкування.	3	3
18.	Онови комунікативної культури педагога.	3	5
19.	Сучасні освітні парадигми.	3	3
20.	Особливості вищої освіти за кордоном.	3	3
	Всього	**60**	**68**

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування;
- тощо.

Підсумковий контроль – ***диференційований залік.***

Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Організація навчального процесу в системі підготовки фахівців		
Лекційний курс*	–	–
Практичні заняття*	20,0	20,0
Самостійна робота*	10,0	10,0
Тестування*	20,0	20,0
Всього за змістовний модуль 1	**50,0**	**50,0**
Змістовний модуль 2. Теоретичні засади методики викладання у вищій школі		
Лекційний курс*	–	–
Практичні заняття*	20,0	20,0
Самостійна робота*	10,0	10,0
Тест*	20,0	20,0
Всього за змістовний модуль 2	**50,0**	**50,0**
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів (у межах одного модулю для денної та заочної форм навчання)

Практичні заняття

18,0 – 20,0 балів	Практичне заняття відпрацьовано та вчасно захищено, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
16,0 – 17,9 балів	Практичне заняття відпрацьовано та вчасно захищено, при відповіді допущені неточності	дуже добре
14,0 – 15,9 балів	Практичне заняття відпрацьовано, відповіді неповні, допущені помилки	добре
10,0 – 13,9 балів	Практичне заняття відпрацьовано, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-9,9 балів	Практичне заняття не відпрацьовано або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

18,0 - 20,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
16 - 17,9 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
14 – 15,9 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
10,0 – 13,9 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 9,9 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота

9 –10 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
8 – 8,8 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
6,8 – 7,8 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
4,2– 6,8 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозковий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, презентація, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Вдосконалення викладання у вищій освіті: теорія та практика [Електронний ресурс] = Teaching Excellence in Higher Education: Theory and Practice : монографія / [С. Калашнікова, Н. Базелюк, О. Базелюк, та ін.] ; за наук. ред. С. Калашнікової ; Ін-т вищої освіти НАПН України. — Київ, 2023. — 255 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2013663
2. Методика викладання у вищій школі [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. В. Стинська ; Прикарпат. нац. ун-т ім. Василя Стефаника. — Івано-Франківськ : НАІР, 2022. — 180 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2041922
3. Методика викладання у ЗВО : навч.-метод. посіб. [Електронний ресурс] : рівень вищої освіти - "магістр" спец. 181 "Харчові технології" / Г. В. Коркач ; відп. за вип. Д. О. Жигунов ;

Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 113 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2162718
4. Конспект лекцій з курсу "Методика викладання у ЗВО" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", які навчаються за освіт. програмами "Інноваційні технології ресторанного бізнесу", "Індустрія здорового харчування" ден. та заоч. форм. навчання / І. Р. Біленька, Н. В. Доценко ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 33 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166549
5. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни "Методика викладання у закладах вищої освіти"" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", що навчаються за освіт. програмами "Інноваційні технології ресторанного бізнесу", "Індустрія здорового харчування", ден. та заоч. форм. навчання / І. Р. Біленька, Н. В. Доценко ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 43 с.
https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.165506

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» https://zakon.rada.gov.ua/laws
2. Урядовий портал https://www.kmu.gov.ua/
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України https://minjust.gov.ua/

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ , Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців

Викладач ПІДПИСАНО Ірина БІЛЕНЬКА

Викладач ПІДПИСАНО Наталя ЛАЗАРЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «27» жовтня 2023 р. № 4

Завідувач кафедри ТРіОХ ПІДПИСАНО Любов ТЕЛЕЖЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ ПІДПИСАНО Геннадій ДІДУХ