

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський національний технологічний університет

Робоча програма навчальної дисципліни

Методика викладання у закладах вищої освіти

Обов'язкова навчальна дисципліна
Мова навчання - українська

Освітньо-наукова програма Сенсорний аналіз в харчових технологіях

Код та найменування спеціальності 181 "Харчові технології"
(код та найменування спеціальності)

Шифр та найменування галузі знань 18 "Виробництво та технології"
(шифр та найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти магістр
бакалавр/магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

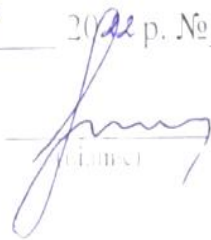
РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою Технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИКИ: Мирошніченко О.М., доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доцент, кандидат технічних наук
Вереїтіна І.А., доцент кафедри української та іноземної філології, доцент, кандидат педагогічних наук
Манолі Т.А. доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доцент, кандидат технічних наук
Тараненко О.Г. доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доцент, кандидат с.-г. наук
 (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Технології вина та сенсорного аналізу

Протокол від «30» 08 2022 р. № 11

Завідувачка кафедри

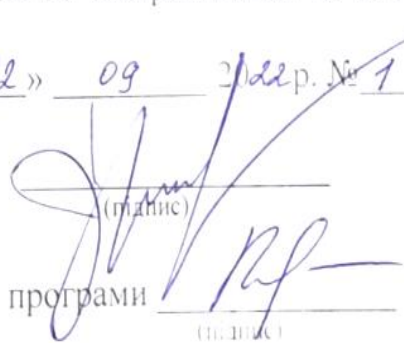

(підпис)

Оксана ТКАЧЕНКО
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»

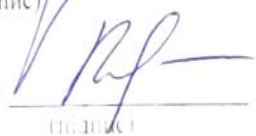
Протокол від «22» 09 2022 р. № 1

Голова ради


(підпис)

Богдан ЄГОРОВ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми

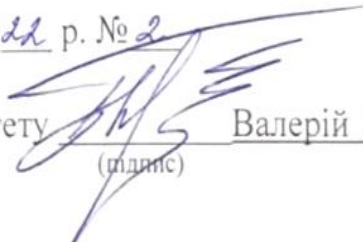

(підпис)

Наталя КАМЕНЕВА
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «30» 09 2022 р. № 2

Секретар Методичної ради університету


(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності,які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5
2	Зміст дисципліни:.....	6
2.1	Програма змістових модулів.....	6
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	7
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	8
4	Інформаційне забезпечення.....	9

1. Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання освітнього компонента «Методика викладання у закладах вищої освіти» є формування у здобувачів магістратури цілісної та логічно-послідовної системи знань про дидактику підготовки кадрів вищої кваліфікації, розкриття концепції, основ методології, теорії та інноваційної методики викладання освітнього компонента у системі університетської освіти.

Завдання навчальної дисципліни:

- *опанувати* матеріал про дидактичні засади викладання освітнього компонента у системі університетської освіти, ключові поняття, категорії, методи, технології методики викладання у вищій школі; з'ясувати місце методичної науки у системі наук;
- *формувати* теоретичне уявлення про методику викладання у вищій школі як освітнього компонента, його мету і завдання;
- *розглянути й опрацювати* сучасні педагогічні теорії викладання у вищій школі;
- *засвоїти* методи управління навчально-творчою діяльністю здобувачів; набути практичні навички аналізу й оцінки як освітнього процесу за критеріями європейського освітнього простору;
- *розвивати* навички планування, організації, проведення та аналізу різних видів навчальних і позааудиторних занять, використовувати найбільш ефективні методи навчання, виховання і розвитку здобувачів;
- *засвоїти* інноваційні прийоми і форми організації навчання, що застосовуються в системі викладання освітніх компонентів;
- *розвивати* у здобувачів магістратури особистих якостей майбутнього педагога, викладача.

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

- розуміння по будови системи вищої освіти в Україні та напрямів її розвитку;
- й цілісне уявлення про структуру й зміст навчального процесу у закладі вищої освіти, основні особливості роботи викладачів, завідувача кафедри, деканату, адміністрації;
- про ефективні педагогічні форми освітньої взаємодії зі здобувачами, а також засобів забезпечення ефективного управління студентською аудиторією;
- сучасні технології та організаційні форми навчання;
- і розуміння вікових та індивідуально-типологічних особливостей професійного та особистісного становлення здобувачів;
- функцій управління вищим навчальним закладом.

вміти:

- розробляти та проводити навчальне заняття із використанням сучасних технологій навчання, інноваційних форм організації заняття;
- творчо застосовувати знання і способи діяльності, здобуті під час навчання;

- аналізувати, планувати та організовувати різноманітні види навчальних і позааудиторних занять, використовувати найбільш ефективні методи навчання, виховання і розвитку здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології»;
- апробувати найбільш ефективні прийоми і методи навчання, що застосовуються в системі педагогічного процесу;
- розробляти ефективну дидактичну систему організації навчального процесу.

У результаті опанування освітнім компонентом «Методика викладання у вищій школі» у здобувачів будуть сформовані компетентності з навчальної дисципліни, що узгоджуються із загальними та професійними якостями.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Методика викладання у закладах вищої освіти» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені у [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та [освітньо-науковій програмі «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» підготовки магістрів](#).

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 7. Здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти.

Програмні результати навчання

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 12. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – інформатика та інформаційні технології, основи наукових досліджень

послідовні – методологія та організація наукових досліджень, ділова та професійна мова, інтелектуальна власність

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 2 семестрі для денної форми навчання
Кількість кредитів ECTS- 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	30	6	24
заочна			
Самостійна робота, годин	денна - 60		

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст теми лекцій	Об'єм у годинах
		Денна
Змістовний модуль 1: Методика викладання у закладах вищої освіти		
1.	<p>Тема: Концептуальні засади й тенденції розвитку вищої освіти в Україні. Структура вищої освіти. Болонський процес і вища освіта в Україні.</p> <p>Структура вищої освіти, рівні підготовки спеціалістів, система ЗВО. Освітні рівні: неповна вища освіта, базова вища освіта, повна вища освіта, післядипломна освіта. Освітньо-кваліфікаційні рівні вищої освіти: молодший спеціаліст, бакалавр, спеціаліст, магістр. Система підготовки фахівців як здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти. Рівні акредитації ЗВО. Болонський процес як засіб інтеграції й демократизації вищої освіти в Україні.</p>	2
2.	<p>Тема: Мета, завдання та зміст вищої освіти в Україні</p> <p>Організаційно-методичне забезпечення навчально-виховного процесу. Реалізація сучасного змісту освіти у документах. Графік навчального процесу. Освітньо-професійна програма (ОПП) підготовки спеціалістів. Навчальний план, його структура і порядок реалізації. Силабус. Робоча навчальна програма. Структурні складові робочої програми. Порядок розробки робочої програми і порядок затвердження.</p> <p>Навчально-методичний комплекс і його складові. Електронні ресурси навчального призначення (електронні бібліотеки, освітня платформа Moodle, інституційні репозитарії, автоматизовані системи укладання бібліографії тощо).</p> <p>Організація аудиторної роботи зі студентами. Типологія студента (психолого-педагогічні чинники). Організація викладацької діяльності (організаційно-змістовий чинник) – норми праці, планування викладацької діяльності, діяльність кафедр, інститут наставництва. Навчальне навантаження викладача і його види.</p> <p>Роль кафедри в управлінні навчальним процесом. Методи організації роботи кафедри. Зміст навчальної, методичної і наукової роботи кафедри. Функції завідувача кафедри. Функції викладацького складу кафедри. Форми контролю викладачів з боку завідувача кафедри.</p>	2
3.	Тема: Організація навчального процесу в системі підготовки кадрів у вищій школі	2

	<p>Види навчальних занять, їхні функції та класифікації. Лекція, практичне і лабораторне, семінарське заняття, індивідуальні заняття та консультації. Етапи підготовки до занять як основа спеціалізованих концептуальних знань, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. Композиційна структура навчального заняття відповідно до типології: лекція та її різновиди, практичне та лабораторно-практичне заняття, індивідуальні консультації. Пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел є основою традиційної методики та інноваційні форми організації занять.</p> <p>Контроль, його мета і функції. Види оцінювання (формувальне, підсумкове)) та контролю (поточний, проміжний, підсумковий). Атестація. Модульний контроль. Семестровий спит/ залік. Методика розроблення іспитових завдань і питань до заліків. Підготовка і організація проведення контролю. Вимоги щодо проведення іспитів і заліків.</p>	
	Разом з дисципліни	6

2.2 Перелік практичних робіт

№ теми	Назва теми	Об'єм у годинах	
		денна	
1.	Методика підготовки та проведення лекції у вищій школі	4	
2.	Методика проведення практичних, індивідуальних занять та консультацій у вищій школі	4	
3.	Методика проведення семінарських занять у ЗВО	4	
4.	Методика проведення лабораторних занять у ЗВО	4	
5.	Методика організації контролю здобувачів у вищій школі	4	
6.	Самостійна робота здобувачів у вищій школі	4	
	Всього	24	

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Кредитно-модульна система організації навчального процесу.	10	
2	Зміст освіти у вищій школі. Компоненти та особливості змісту освіти у вищій школі, його розвиток на сучасному етапі розвитку суспільства. Розроблення та викладання спеціалізованих навчальних дисциплін у закладах вищої освіти як основа змісту вищої освіти.	10	

3	Організація самостійної роботи студентів. Особливості організації самостійної роботи студентів	10	
4	Контроль якості навчальних досягнень студентів. Функції та види контролю	10	
5	Форми організації навчання у вищій школі. Методи, засоби, форми навчання у вищій школі та особливості їх застосування, як реалізація здатності презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів	10	
6	Навчально-методична робота у вищій школі. Зміст, форми.	10	
Разом з освітнього компонента		60	

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік
диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max			min
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
Денна форма навчання – 2-й семестр; заочна форма навчання – 2-й семестр.								
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 1. Методика викладання у закладах вищої освіти								
Робота на лекціях	1	2		0	0			
Виконання практичних робіт	2	5	6	12	30			
Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	2	4	1	2	4			
Підготовка до практичних занять	2	4	6	12	2			
Виконання самостійної роботи	2	5	1	2	5			
Проміжна сума	–	–	–	20	43			
Модульний контроль у поточному семестрі	30	42	–	30	42			
Контроль результатів дистанційного модулю	10	15	–	10	15			
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100			

4. Інформаційнезабезпечення

Базове (основне)

1. Конспект лекцій з дисципліни "Методика викладання у ЗВО" [Електронний ресурс]: галузьзнань 07 "Управління та адміністрування" спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржовадіяльність" ступіньмагістр / Т. В. Савченко ; відп. за вип. Н. Й. Басюркіна ; Каф.управліннябізнесом. Одеса:ОНАХТ,2021. 52с.<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1620376>
2. Конспект лекцій з курсу "Методика викладання у ЗВО" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчовітехнології", якінавчаються за освіт. програмами "Інноваційнітехнології 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 оздоровчогохарчування. Одеса :ОНАХТ, 2019. 33 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166549>
3. Методичнівказівки для практичних занять з дисципліни "Методика викладання у закладах вищоїосвіти"" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчовітехнології", щонавчаються за освіт. програмами "Інноваційнітехнології 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 оздоровчогохарчування. Одеса : ОНАХТ,2019. 43с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.165506>
4. Методичнівказівки до практичних занять з дисципліни "Методика викладання у ЗВО" [Електронний ресурс] : галузьзнань 07 "Управління та адміністрування" спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржовадіяльність" ступіньмагістр / Т. В. Савченко ; відп. за вип. Н. Й. Басюркіна ; Каф.управліннябізнесом. Одеса :ОНАХТ, 2021. 26с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1620401>
5. Методика викладання у вищійшколі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Малихін, І. Г. Павленко, О. О. Лаврентьєва, Г. І. Матукова. Київ : КНТ, 2014. 262с.<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.157134>

Додаткове

1. Конспект лекцій з дисципліни "Методика викладання у ЗВО" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчовітехнології" ден. та заоч. форм навчання / О.М. Мирошніченко; відп. за вип. О.Б. Ткаченко; каф.технології

вина та сенсорного аналізу. Одеса : ОНТУ, 2023. Електрон. текст.дані: 60 с.

2. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Методика викладання у закладах вищої освіти» для студентів спеціальності 181 ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» денної форми навчання / Укл. О.М. Мирошніченко, Т.А. Манолі. Одеса: ОНТУ, 2023. 15 с.
3. Методичні вказівки до практичних робіт з освітнього компоненту «Методика викладання у закладах вищої освіти» для здобувачів спеціальності 181 ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» денної форми навчання / Укл. О.М. Мирошніченко, Т.А. Манолі, Одеса: ОНТУ, 2023. 37 с.
4. Лазоренко О. Філософія освіти дорослих в контексті практичної парадигми життєвого навчання: європейський приклад для України. Філософія освіти. 2011. №№ 1-2 (10). С.255- 265.
5. Левченко І. Освіта дорослих як наукова проблема. Освіта дорослих: теорія, досвід, перспективи. 2015. Випуск 5. С.45-54.
6. Концептуально-методологічні основи проектування методів і засобів діагностики освітніх результатів у вищих навчальних закладах [Текст] : монографія / авт. кол.: Ю. Гейко, М. Євтух, С. Калашнікова та ін.; за заг. ред. В.І. Лугового, О.Г. Ярошенко; Нац. акад. пед. наук України, Ін-т вищ. освіти. Київ : Пед. думка, 2014. 234 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.126143>
7. Від контролю до культури якості: перезавантаження процесів забезпечення якості в українській вищій школі [Текст] = От "что такое плохо?" к культуре качества: перезагрузка процесса обеспечения качества в украинской высшей школе = "We share because we care": reloading the processes of quality assurance in the Ukrainian higher education : практ. посіб. / Темпус-проект 516935-TEMPUS-1-2011-1-FI TEMPUS-SMGR, Towards Trust in Quality Assurance Systems; за ред. С. Гришко та ін. Львів : Манускрипт, 2014. 168 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.141117>
8. Плавич В.П. Розвиток системи освіти України в контексті Болонського процесу [Текст] = Развитие системы образования Украины в контексте Болонского процесса : навч. посіб. / В. П. Плавич ; Одес. нац. ун-т ім. І.І. Мечникова ; рец. В. М. Чугуєнко (ОНАХТ) та ін. Одеса : Астропринт, 2010. 256 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.80635>