

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 *Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні
Методичної Ради зі спеціальності *181 "Харчові технології"*
галузі знань *18 «Виробництво та технології»*
«23» 05. 2024 р. протокол № 5.

Реєстраційний номер в навчальному відділі
К 12-08

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології вина та сенсорного аналізу](#)

Викладач: [Мирошніченко Олена Михайлівна](#), доцент кафедри технологія вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

Профайл:

Контакти: kushnir.kamenka@gmail.com,
+380 (048) 712-41-04



Освітній компонент "Методика викладання у закладах вищої освіти" викладається для денної та заочної форм навчання на *першому* курсі у *другому* семестрі

Кількість кредитів ECTS- 3, годин – 90

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

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Методика викладання у закладах вищої освіти» – це дисципліна, яка сприяє формуванню важливих компетенцій молодого фахівця, які затребувані на сучасному ринку праці: здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів, здатність до науково-педагогічної діяльності у закладах вищої та фахової перед вищої освіти, 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, розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти. Крім того, дисципліна сприяє прилученню майбутніх фахівців спеціальності 181 "Харчові технології" ОПП "[Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства](#)" формуванню у здобувачів магістратури цілісної та логічно-послідовної системи знань про дидактику підготовки кадрів вищої кваліфікації, розкриття концепції, основ методології, теорії та інноваційної методики викладання навчальних дисциплін у системі університетської освіти.

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітнього компоненту «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 закладах вищої освіти» у здобувачів будуть сформовані компетентності з навчальної дисципліни, що узгоджуються із загальними та професійними якостями.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення "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 Харчові технології](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології продуктів бродіння, напоїв і виноробства»](#) підготовки магістр.

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.

5. Інформаційний обсяг ОК "Методика викладання у закладах вищої освіти"

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми лекцій	Об'єм у годинах	
		Денна	Заочна
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
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. Організація викладацької діяльності (організаційно-змістовий чинник) – норми праці, планування викладацької діяльності, діяльність кафедр, інститут наставництва. Навчальне навантаження викладача і його види. Роль кафедри в управлінні навчальним процесом. Методи організації роботи кафедри. Зміст навчальної, методичної і наукової роботи кафедри. Функції завідувача кафедри. Функції викладацького складу кафедри.</p>	2	2
3.	<p>Тема: Організація навчального процесу в системі підготовки кадрів у вищій школі</p> <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, 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. Вимоги щодо проведення іспитів і заліків.</p>	2	2
Всього з ОК:		6	6

5.2 Перелік практичних робіт

№ теми	Назва теми	Об'єм у годинах	
		денна	заочна
1.	Методика підготовки та проведення лекції у вищій школі	4	4
2.	Методика проведення практичних, індивідуальних занять та консультацій у вищій школі	4	4
3.	Методика проведення семінарських занять у ЗВО	4	
4.	Методика проведення лабораторних занять у ЗВО	4	4
5.	Методика організації контролю здобувачів у вищій школі	4	4
6.	Самостійна робота здобувачів у вищій школі	4	
Всього з ОК:		24	16

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Кредитно-модульна система організації навчального процесу.	10	12
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	12
3	Організація самостійної роботи студентів. Особливості організації самостійної роботи студентів	10	12
4	Контроль якості навчальних досягнень студентів. Функції та види контролю	10	12
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 проєктів	10	10
6	Навчально-методична робота у вищій школі. Зміст, форми.	10	10
Всього з ОК:		60	68

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формі поточного і підсумкового контролю.

Формами поточного контролю є:

- *модульні контрольні роботи;*
- *виконання і захист практичних робіт*

Підсумковий контроль – *диф. залік.*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль. Методика викладання у ЗВО		
Практичні роботи*	30	20
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	20	30
Модульна контрольна робота	50	50
Всього за змістовний модуль 1	100	100
Всього	100	100

*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**Практичні роботи**

4,5 - 5 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Практична робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	задовільно
0-2 балів	Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота**Денна**

17,0 - 20,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
13,0 - 16,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
9,0 – 12,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
5,0 – 8,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4,0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Заочна

23,0 - 30,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
17,0 - 22,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
11,0 – 16,0	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре

балів	ні помилки	
4,0 – 10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 3,0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Модульна контрольна робота

40,0 - 50,0 балів	Здобувач виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неухважність, обмовки), які сам виправляє.	відмінно
30,0 – 40,0 балів	Здобувач виявляє повні, при відповіді на питання викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови	добре
20,0 – 30,0 балів	Здобувач виявляє: не досить повні знання при відповіді на питання; не здатність відповісти на питання на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (наприклад невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.	задовільно
0 – 20,0 балів	Здобувач виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у контрольних питаннях; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

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

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій, лабораторних занять;
- словесні: лекції у традиційному їх викладі;
- виконання практичних робіт з наступним захистом результатів досліджень;
- самостійна робота з навчально-методичними матеріалами, підготовка письмових відповідей.

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=OdONANT.2013663>

2. Стинська, Вікторія Володимирівна. 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=OdONANT.2041922>

3. Коркач, Ганна Володимирівна. 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. техно-

логії зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 113 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHТ.2162718&field=0>

4. Мирошніченко, О. М. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з освітнього компонента "Методика викладання у закладах вищої освіти" [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО "Магістр" галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології", освітньо-наукової програми "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" ден. форми навчання / О. М. Мирошніченко, Т. А. Манолі, І. А. Вереїтіна ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 16 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2006483>

5. Мирошніченко, О. М. Методичні вказівки до практичних робіт з освітнього компонента "Методика викладання у закладах вищої освіти" [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО "Магістр" галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології", освітньо-наукової програми "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" ден. форми навчання / О. М. Мирошніченко, Т. А. Манолі, І. А. Вереїтіна ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. Одеса : ОНТУ, 2022. 37 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2006470>

Додаткові:

1. Конспект лекцій з дисципліни "Методика викладання у ЗВО" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" 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 позитивного навчання: європейський приклад для України. Філософія освіти. 2011. №№ 1-2 (10). С.255- 265.

5. 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>

6. Методика викладання у вищій школі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Малихін, І. Г. Павленко, О. О. Лаврентьєва, Г. І. Матукова. Київ : КНТ, 2014. 262 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.157134>

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

Олена МИРОШНІЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології вина та сенсорного аналізу

Протокол від «22» 04. 2024 р. № 10.

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

*Гарант ОП ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ
БРОДІННЯ, НАПОЇВ І ВИНОРОБСТВА
проф. каф ТВтаСА*

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО