

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«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 зберігання і переробки зерна»*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

« » *2023 р. протокол № .*

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

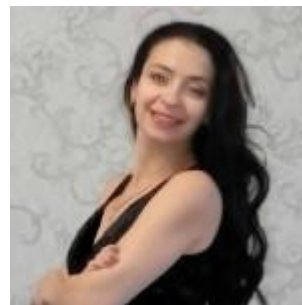
1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів](#)

Викладач: Хоренжий Наталія Василівна, доцент кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

Контакти:
natalka.onaft@gmail.com,
048-712-41-21



Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі денна форма навчання, на 1 курсі у 1 семестрі заочна форма навчання

Кількість: кредитів - 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 (ОК) «Методика викладання у закладах вищої освіти» спрямований на забезпечення власного педагогічного становлення здобувачів вищої освіти як викладачів. Завдання сучасної вищої освіти полягає не тільки в тому, щоб дати професійні знання, а й у тому, щоб підготувати компетентного фахівця, який відрізняється від кваліфікованого тим, що він реалізує у своїй роботі професійні знання, уміння та навички; завжди саморозвивається та виходить за межі своєї дисципліни; вважає свою професію великою цінністю.

Освітній компонент «Методика викладання у закладах вищої освіти» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Філософія», «Конфліктологія», «Основи психології».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – оволодіння здобувачами вищої освіти цілісною і логічно-послідовною системою знань про дидактичні основи педагогічних технологій; набуття ними професійного образного мислення та необхідних теоретичних знань з положень побудови навчального процесу у закладах вищої освіти (ЗВО), придбання основних вмінь і навичок, необхідних для викладацької діяльності.....

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Управління якістю продукції при зберіганні і переробці зерна» 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 зберігання і переробки зерна»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність обирати оптимальні методи та прийоми навчання та застосовувати їх у вивченні фахових дисциплін; користуватися та створювати засоби навчання, інтерактивні засоби викладання; визначати провідну модальність оточуючих людей та підбирати відповідні прийоми та засоби навчання; конструювати контрольно-оцінювальні матеріали.

Загальні компетентності:

- ЗК 1. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку, аналізу, обробки науково-технічної інформації.
- ЗК 5. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК 6*. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках.
- ЗК 8*. Здатність до володіння щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного спілкування.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК 1. Здатність самостійно планувати, організовувати, проводити наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням сучасних інформаційних та комп'ютерних технологій.
- СК 4. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
- СК 7. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень українською та іноземною мовами.
- СК 8*. Знання педагогічних технологій на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у закладах освіти.
- СК 15*. Вміння складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, документи захисту інтелектуальної власності та ін.

Програмні результати навчання:

- РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у галузі зберігання та переробки зерна.
- РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
- РН 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.
- РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, логічного формулювання думок, презентації результатів творчо виконаної роботи та ін.
- РН 13*. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.
- РН 14*. Аналізувати, оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез доповідей наукових конференцій.
- РН 17*. Застосовувати педагогічні технології на рівні, достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціальністю у вищих навчальних закладах
- РН 21*. Розробляти та викладати спеціалізовані навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ ПЕДАГОГІКИ ТА ДИДАКТИКИ ВИЩОЇ ШКОЛИ			
1	Вища освіта України. Дидактика як галузь педагогіки	2	2
2	Психологічні засади та особливості засвоєння знань в процесі викладання у закладах вищої освіти	2	2

3	Педагогічні методи, прийоми та засоби навчання у закладах вищої освіти	2	2
Разом за ОК:		6	6

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Професійна компетентність сучасного викладача системи вищої освіти України	4	–
2	Діагностування репрезентативних систем	4	4
3	Педагогічні методи та прийоми навчання	4	4
4	Дидактичні засоби навчання	8	6
5	Проектування контрольних-оцінювальних матеріалів	4	2
Всього за ОК:		24	16

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<i>Поняття та система вищої освіти України. Рівні та ступені вищої освіти.</i>	10	12
2	<i>Поняття педагогіки, дидактики. Закони, закономірності та принципи дидактики.</i>	10	10
3	<i>Рівні засвоєння знань. Ланки навчального процесу.</i>	10	10
4	<i>Сприйняття знань. Засвоєння знань. Узагальнення та систематизація. Застосування знань.</i>	10	12
5	<i>Поняття методики викладання та методів навчання. Функції та класифікація методів навчання.</i>	10	12
6	<i>Прийоми навчання. Засоби навчання</i>	10	12
Всього за ОК:		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).

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:

- модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних робіт; усне опитування.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Змістовний модуль 1. ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ ПЕДАГОГІКИ ТА ДИДАКТИКИ ВИЩОЇ ШКОЛИ	
Лекційний курс*	10
Практичні роботи*	25
Самостійна робота*	25
Тестування*	40
Всього за змістовний модуль 1	100
Всього	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 (оцінювання однієї роботи)**

4,5 – 5,0 балів	Практичні відпрацьовані та вчасно захищені, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 – 4,4 балів	Практичні відпрацьовані та вчасно захищені, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Практичні відпрацьовані, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Практичні відпрацьовані, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2,0 балів	Практичні не відпрацьовані або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Лекційний курс

8,0 – 10,0 балів	Лекційний курс відвідано повністю, здобувач виконав конспект лекцій, активно працював на кожній лекції	відмінно
6,0 – 7,9 балів	Лекційний курс відвідано повністю, здобувач виконав конспект лекцій, активно працював на більшості лекцій	дуже добре
4,0 – 5,9 балів	Лекційний курс відвідано не повністю з поважних причин, але здобувач опрацював лекційний матеріал, виконав конспект лекцій, активно працював на більшості лекцій	добре
2,0 – 3,9 балів	Епізодичне відвідування лекцій, конспект лекцій виконано стисло, пасивна робота на більшості лекцій	достатньо
0 – 1,9 балів	Систематичні пропуски лекцій, конспект лекцій виконано дуже стисло, пасивна робота на лекціях	незадовільно

Самостійна робота

20 – 25 балів	Здобувач показав глибокі знання, чітко і послідовно формулює відповіді на запитання, в повному обсязі висвітлює проблему. Пояснюючи відповідь, наводить вдалі приклади.	відмінно
15 – 19,9 балів	Здобувач вільно оперує термінологією, грамотно і по суті	дуже добре

	викладає відповіді на поставлені запитання, не припускається помилок при відповіді на них, проте не повністю розкриває зміст теми	
10 – 14,9 балів	Здобувач вільно оперує термінологією, по суті викладає відповіді на поставлені запитання, не припускається грубих помилок при відповіді на них, проте не повністю розкриває зміст теми	добре
5 – 9,9 балів	Здобувач, викладає матеріал не послідовно, в стислій формі, з деякими неточностями у формулюваннях та термінології	достатньо
0 – 4,9 балів	Здобувач, викладає матеріал не послідовно, в надто стислій формі, допускає грубі помилки у формулюваннях та термінології	незадовільно

Тестування

35,0 – 40,0	90 – 100 % правильних відповідей	відмінно
30,0 – 34,9	74 – 89 % правильних відповідей	дуже добре
24,0 – 29,9	60 – 73 % правильних відповідей	добре
14,0 – 23,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 13,9	0-35 % правильних відповідей	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, мозговий 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, конспектування)

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Університетська освіта у технологічному вищому навчальному закладі [Електронний ресурс]: підручник / В. Г. Мураховський, Ф. А. Трішин. — Електрон. вид. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 206 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1636974>

2. Хоренжий, Н. В. Конспект лекцій до вивчення дисципліни "Методика викладання у закладах вищої освіти" [Електронний ресурс]: для здобувачів вищ. освіти за освіт.-проф. програмою "Технологія зберігання і переробки зерна" спец. 181 "Харчові технології" галузь знань 18 "Виробництво та технології" освіт. ступінь "магістр" ден. та заоч. форм навчання / Н. В. Хоренжий; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології переробки зерна. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — Електрон. текст. дані: 36 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166489>

3. Екстрене дистанційне навчання в Україні [Електронний ресурс] : монографія / за ред. В. М. Кухаренко, В. В. Бондаренко. — Харків : Міська друк., 2020. — Електрон. текст. дані: 345 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1470543>

4. 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=OdONAHNT.2041922>

5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Методика викладання у закладах вищої освіти" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології", ступінь вищ. освіти "магістр", ден. та заоч. форм. навчання. Ч. 2 / Н. В. Хоренжий ; відп. за вип. Д. О. Жигунов ; Каф. технології переробки зерна. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — Електрон. текст. дані: 32 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164023>

6. Методичні вказівки та контрольні завдання до самостійного вивчення курсу "Методика викладання у закладах вищої освіти" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти за спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології", ступінь вищ. освіти "магістр", ден. та заоч. форм. навчання / Н. В. Хоренжий ; відп. за вип. Д. О. Жигунов ; Каф. технології переробки зерна. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — Електрон. текст. дані: 31 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164024>

6. Забезпечення якості вищої освіти [Електронний ресурс] : матеріали Всеукр наук.-метод. конф., 10-12 квітня 2019 р. / ОНАХТ ; редкол.: Б. В. Єгоров, Ф. А. Трішин, М. Р. Мардар та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — Електрон. текст. дані: 334 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.166936>

7. Феномен дистанційної освіти [Електронний ресурс] : монографія / О. О. Абакумова ; під заг. ред. А. А. Мельниченка. — Київ : "АртЕк", 2021. — 212 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2039216>

Додаткові:

1. Вища освіта в Україні [Текст] : навч. посіб. / за ред. В.Г. Кременя, С.М. Ніколаєнка. — Київ : Знання, 2005. — 327 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.71569>

2. 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=OdONAHNT-cnv.BibRecord.126143>

3. Методика викладання у вищій школі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Малихін, І. Г. Павленко, О. О. Лаврентьева, Г. І. Матукова. — Київ : КНТ, 2014. — 262 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-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/ Наталія ХОРЕНЖИЙ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів

Протокол від «7» серпня 2023 р. № 1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Дмитро ЖИГУНОВ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології зберігання і переробки зерна»

проф., кафедра ТЗіК /ПІДПИСАНО/ Георгій СТАНКЕВИЧ