

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

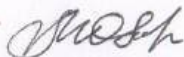
Силабус освітнього компонента

ОК 14 Педагогічна практика

Обов'язковий

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Рівень вищої освіти	Доктор філософії

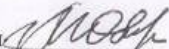
Розробник



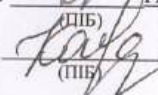
Оксана МЕЛЬНИК, к.т.н., доцент, гарант
ОНП Харчові технології підготовки
докторів філософії

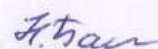
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від 4 червня 2025 року № 23
Технології харчування (назва кафедри)	Завідувач кафедри  Оксана МЕЛЬНИК (підпис) (прізвище, ініціали)
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від 31 травня 2025 року № 19
Технологій та безпеки харчових продуктів (назва кафедри)	Завідувач кафедри  Марина САМІЛИК (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Оксана МЕЛЬНИК
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма  Наталія БОЛГОВА
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:  Наталія БОЛГОВА
(ПІБ)
 Олена КОШЕЛЬ
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації  Надія БАРАНИК
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.06. 2025 р.

СНАУ, 2025 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Інновації в галузі			
2.	Факультет/кафедра	ФХТ/ кафедра технології харчування			
3.	Статус ОК	Обов'язковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітньо-наукова програма: Харчові технології, спеціальність - «Харчові технології»			
5.	ОК може бути запропонований для	ОНП Харчові технології СВО Доктор філософії інших ЗВО в рамках академічної мобільності			
6.	Рівень НРК	8 рівень			
7.	Семестр та тривалість Вивчення	Семестр четвертий Тривалість вивчення – 1 семестр			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		Денна	Денна	Денна	
		-	-	-	
10.	Мова навчання	Українська, англійська			
11.	Викладач / Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юріївна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 112м, корпус №4. Тел.096-432-80-72, E-mail: oksana.melnyk@snau.edu.ua			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Педагогічна практика є обов'язковою компонентом освітньої складової освітньо-наукової програми, за якою навчається здобувач. Педагогічна практика є складовою підготовки докторів філософії заочною та заочною формами навчання спрямована на підготовку до викладацької діяльності в закладах вищої освіти за спеціальністю.			
13.	Мета освітнього компонента	Формування викладацьких компетентностей здобувачів ступеня доктора філософії.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок із такими курсами, як «Вступ до викладання та навчання», та є основою для підготовки здобувача вищої освіти до професійної науково-дослідної та педагогічної діяльності.			
15.	Політика академічної доброчесності	Політика академічної доброчесності під час проходження педагогічної практики послуговується принципам, визначеним Законом України «Про освіту», Кодексу академічної доброчесності Сумського НАУ, іншим локальним актам (повний перелік нормативних документів розміщений на сайті університету https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/). Оволодіння здобувачами знань з курсу має відбуватись із дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права; містити посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; містити достовірну інформацію про результати власної наукової діяльності, використані методики досліджень. Недопустимим під час навчання (згідно ст. 4 ст. 42 Закону України «Про вищу освіту»), є використання здобувачами: <i>академічного плагіату</i> - оприлюднення (частково або повністю) наукових (творчих) результатів, отриманих іншими особами, як результатів власного дослідження (творчості) та/або відтворення опублікованих текстів (оприлюднених творів мистецтва) інших авторів без зазначення авторства; <i>самоплагіату</i> - оприлюднення (частково або повністю) власних раніше опублікованих наукових результатів як нових наукових			

		результатів; <i>фабрикації</i> - вигадання даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі або наукових дослідженнях; <i>фальсифікації</i> - свідомо зміна чи модифікація вже наявних даних, що стосуються освітнього процесу чи наукових досліджень; <i>стискування</i> - виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання, зокрема під час оцінювання результатів навчання; <i>обману</i> - надання завідомо неправдивої інформації щодо власної освітньої (наукової, творчої) діяльності чи організації освітнього процесу; формами обману є, зокрема, академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація та списування; <i>хабарництва</i> - надання (отримання) учасником освітнього процесу чи пропозиція щодо надання (отримання) коштів, майна, послуг, пільг чи будь-яких інших благ матеріального або нематеріального характеру з метою отримання неправомірної переваги в освітньому процесі; <i>вплив у будь-якій формі</i> (прохання, умовляння, вказівка, погроза, примушування тощо) на педагогічного (науково-педагогічного) працівника з метою здійснення ним необ'єктивного оцінювання результатів навчання. За порушення академічної доброчесності здобувачі можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності, як: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне проходження освітнього курсу, відрахування із закладу освіти; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6094

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання з дисципліни ¹	Програмні результати навчання ²			Як оцінюється РНД ⁴
	1	8	10	
<u>ДРН 1.</u> Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.		+		<i>Підготовка та проведення занять, розробка силябусу, відвідування занять</i>
<u>ДРН 2.</u> Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічні аспекти професійно-наукової діяльності. Планувати та здійснювати освітній процес на основі сучасних методологічних принципів, демонструвати навички лідерства і саморегуляції на основі самопізнання.			+	
<u>ДРН 3.</u> Вміння самостійного оволодіння новими знаннями, використовуючи сучасні освітні технології, навичками професійної аргументації при розборі стандартних ситуацій у сфері харчових технологій, донесення сучасних наукових знань та результатів досліджень до професійної та непрофесійної спільноти державною та іноземною мовою.	+			

Перелік завдань для самостійної роботи

Назва теми	Кількість годин	
	Аудиторна робота	Самостійна робота
1. З'ясування мети та завдань практики	-	6
2. Складання календарного плану проходження практики	-	8
3. Ознайомлення з організаційною, навчально-методичною та науковою роботою кафедри	-	20
4. Відвідування занять керівника практики та інших членів кафедри	-	24
5. Підготовка силябусу освітнього компонента	-	30
6. Підготовка звіту з практики	-	30
7. Захист звіту з практики	-	2
Всього	-	120

¹ Той, перелік, який наводиться у робочій програмі у «знати, уміти».

При визначенні ДРН у робочій програмі можна не виділяти «знати, уміти», а давати загальним списком.

² зазначити номери РНД так, як вони наведені в ОП.

ОБОВ'ЯЗКОВО! РНД, що наведені у додатку повинні співпадати із тими «+», що наведені у матриці відповідності РНД і ОК освітньої програми.

3. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.	Заняття керівника або колег-професіоналів кафедри, які відвідує здобувач	-	Читання (опрацювання теоретичного матеріалу) Навчання через дію Навчання через дослідження Підготовка силабусу компоненти	40
ДРН 2. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічні аспекти професійно-наукової діяльності. Планувати та здійснювати освітній процес на основі сучасних методологічних принципів, демонструвати навички лідерства і саморегуляції на основі самопізнання.	Заняття керівника або колег-професіоналів кафедри, які відвідує здобувач	-	Читання (опрацювання теоретичного матеріалу) Навчання через дію Навчання через дослідження Проведення занять	40
ДРН 3. Вміння самостійного оволодіння новими знаннями, використовуючи сучасні освітні технології, навичками професійної аргументації при розборі стандартних ситуацій у сфері харчових технологій, донесення сучасних наукових знань та результатів досліджень до професійної та непрофесійної спільноти державною та іноземною мовою.	Заняття керівника або колег-професіоналів кафедри, які відвідує здобувач	-	Читання (опрацювання теоретичного матеріалу) Навчання через дію Навчання через дослідження Підготовка плану занять	40

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1	Заняття 1-5 (підготовка плану, підбір матеріалу)	50 балів / 50%	Відповідно до розкладу
2	Підготовка силабусу освітнього компонента	20 балів / 20 %	6-12 тиждень
3	Залік (захист звіту)	30 балів / 30 %	13 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно <4 бали	Задовільно 5-6 балів	Добре 7-8 балів	Відмінно 9-10 балів
Заняття 1-5	Вимоги щодо завдання не виконано або виконано із	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або	Виконано усі вимоги завдання.	Виконані усі вимоги завдання, продемонстровано креативність,

	значною кількістю помилок.	недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання.		вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми.
	< 10 балів	11-14 балів	15-18 балів	19-20 балів
Підготовка силабусу освітнього компонента	Вимоги щодо завдання не виконано або виконано із значною кількістю помилок.	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті.	Виконано усі вимоги завдання.	Виконані усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, силабус має відповідну структуру та завершену форму.
Залік (захист звіту з практики)	< 12 балів	12-23 балів	24-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстрована креативність, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Самооцінювання	Після заняття
2	Усний зворотний зв'язок від здобувача під час підготовки та проведення занять	Після заняття
3	Усний зворотний зв'язок від здобувача під час підготовки силабусу	
4	Взаємооцінювання	Після заняття

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

Вимоги до змісту та форми звітних документів про педагогічну практику регламентуються «Положенням про педагогічну практику здобувачів ступеня доктора філософії у Сумському національному аграрному університеті».

12. Рекомендована література Законодавчі та нормативні документи

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
 2. Постанова КМУ від 23 березня 2016 р. № 261 «Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у закладах вищої освіти (наукових установах)» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/261-2016-%D0%BF#Text>
 3. Положення про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті введено в дію наказом ректора № 350/ОД від 28.08.2024 року URL: <http://surl.li/cvtmxh>
 4. Положення про порядок розгляду апеляцій студентів у Сумському національному аграрному університеті введено наказом ректора Сумського НАУ № 410-к від 28.10. 2021 р. URL: <http://surl.li/vvgtjm>
 5. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти затверджене наказом Міністерства освіти і науки України 15 травня 2024 року № 686 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1013-24#Text>
 6. ЕКТС Довідник користувача 2015 р. URL: https://erasmusplus.org.ua/wp-content/uploads/2016/01/2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian_translation.pdf
 7. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти. Схвалено сектором вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, протокол від 23.11.2017 № 19. URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/rekomendatsii-1648.pdf>
 8. Національна рамка кваліфікацій. Затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
 9. ISCED (Міжнародна стандартна класифікація освіти, МСКО) 2011. URL: <https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>
 10. ISCED-F (Міжнародна стандартна класифікація освіти – Галузі, МСКО-Г) 2013. URL: <https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>
- ### Навчальна та навчально-методична література:
11. Педагогічна майстерність викладача: [навчальний посібник] / за ред. О. І. Підласого. – Київ : Видавничий дім «Слово», 2018. – 256 с.
 12. Педагогіка вищої освіти: [навчально-методичний комплекс] / за ред. С. У. Гончаренка. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 348 с.
 13. Формування результатів навчання в науках про навколишнє середовище: тренінг-курс / Ю. В. Рибалко, О. В. Зазимко. – НУБІП, 2017. – Одеса: НУ «ОМА», 2017. – 50 с. https://nubip.edu.ua/sites/default/files/1._formuvannya_rezultatuv_navchannya_v_naukah_pro_navkolishnie_seredovishche.pdf
 14. Розроблення освітніх програм. Методичні рекомендації / Авт.: В. М. Захарченко, В. І. Луговий, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К.: ДП «НБЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с.
 15. Глобальні цілі сталого розвитку: кейси для ухвалення управлінських рішень: навчальний посібник / за заг. ред. Ю. М. Петрушенка. – Суми: СумДУ, 2020. – 122 с.
 16. Гриньова М. В., Кононець Н. В. Компетентнісний підхід у професійній підготовці. Електронний посібник для самостійної роботи здобувачів третього освітньо-наукового рівня (доктор філософії)
 17. Методичні рекомендації для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності https://drive.google.com/file/d/1IJtjefmfqO1uNCn4p9cT5g6_58h0Ccq9/view
 18. Рекомендації для закладів вищої освіти щодо розробки та впровадження університетської системи забезпечення академічної доброчесності. Доступно на: <https://naqa.gov.ua/>
 19. Пентиліук М. І., Олексенко В. П., Гайдаєнко І. В. Навчально-науково-дослідна робота студентів: навчально-методичний посібник. – Херсон, 2020. – 158 с.
 20. Харчові технології. Частина 1. Інновації в харчовій галузі: підручник для аспірантів / О. Ю. Мельник, М. Ю. Савченко-Перерва, Т. М. Степанова та ін.; за заг. ред. О. Ю. Мельник. - Одеса: Олді+, 2024. – 145 с. 8. Молекулярна кухня: переваги і недоліки, а також вплив на організм специфічної технології приготування. URL: <https://ukr.media/food/386564/>