

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

Силабус освітнього компонента

ОК 13 Педагогічна практика

Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Харчові технології»
за спеціальністю 181 **«Харчові технології»**

СВО Доктор філософії

Розробник



Мельник О.Ю., завідувач кафедри
технології харчування, к.т.н., доцент,
гарант ОНП Харчові технології
підготовки докторів філософії

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>Технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол від <u>31 травня 2024 року № 19</u>	
	Завідувач кафедри	 (підпис) <u>Оксана Мельник</u> (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: Кошель Олена
(ПІБ)


Серeda Ольга
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації  (Баранік Н.М. _____)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.07. 2024 р.

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: 181 «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	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		-		-		-		120	
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:oxana7@i.ua час консультацій: середа з 12 до 13 години							
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/). 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 ЗПРОГРАМНИМИ 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 силабусу, 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	-	5
2. Складання календарного плану проходження практики	-	2
3. Ознайомлення з організаційною, навчально-методичною та науковою роботою кафедри	-	20
4. Відвідування занять керівника практики та інших членів кафедри	-	8
5. Підготовка силабусу освітнього компонента	-	20
6. Проведення заняття відповідно до плану (за необхідності)	-	20
7. Підготовка звіту з практики	-	20
8. 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 <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кіль- сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кіль- сть годин
<u>ДРН 1.</u> 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	120
<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.	Заняття керівника або колег-професіоналів кафедри, які відвідує здобувач		Читання (опрацювання теоретичного матеріалу) Навчання через дію Навчання через дослідження Проведення занять	
<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.	Заняття керівника або колег-професіоналів кафедри, які відвідує здобувач		Читання (опрацювання теоретичного матеріалу) Навчання через дію Навчання через дослідження Підготовка плану занять	

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	Задовільно	Добре	Відмінно
	<i><4 бали</i>	<i>5-6 балів</i>	<i>7-8 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
Заняття 1-5	Вимоги щодо завдання не виконано або виконано із значною кількістю помилок.	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання.	Виконано усі вимоги завдання.	Виконані усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми.
	<i><10 бали</i>	<i>11-14 балів</i>	<i>15-18 балів</i>	<i>19-20 балів</i>
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.
	<i>< 12 балів</i>	<i>12-23 бали</i>	<i>24-29 балів</i>	<i>30 балів</i>
Залік (захист звіту з практики)	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		
60-68	E	задовільно	

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/cytmxh>

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. ЄКТС 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_rezultativ_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 «НВЦ «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_58h0Cxq9/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/>.