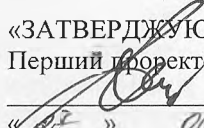


«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО

« 27 » 06 2023 р.

Гарант освітньої програми

 Наталя ШЕВЧУК

« 24 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

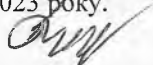
«Методика викладання у ЗВО»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	1
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Алла ЗЮЗЬКО, канд. техн. наук, доцент кафедри, zuzkoav@mnaeu.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 13 від «16» червня 2023 року.

Завідувачка кафедри

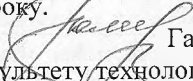


Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «26» червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від «27» червня 2023 року.

Голова вченої ради



Михайло ГИЛЬ

Миколайів
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Дисципліна «Методика викладання у закладах вищої освіти» вивчає оптимальне поєднання загально-дидактичних та інноваційних методів, прийомів і засобів навчання, які застосовуються для організації процесу навчання у ЗВО
2. Мета навчальної дисципліни	закласти основу знань студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» з методики викладання спеціальних дисциплін у вузі; формування у студентів практичних навичок та умінь педагогічної діяльності; забезпечити підготовку студентів до проходження науково-педагогічної практики та виконання кваліфікаційної роботи
3. Компетентності	<i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. <i>Загальні компетентності:</i> ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо <i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</i> СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням сучасних тенденцій науково-технічного розвитку галузі
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	методики викладання навчальних дисциплін у ВНЗ; внутрішній механізм освітнього процесу у вищому навчальному закладі; сутність наукового аналізу сучасних методик викладання навчання у вищій школі; структуру навчальної дисципліни; форми, методи та інноваційні освітні технології
вміти:	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати 9 результати навчання науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних

дисципліни	планом, з них:	
	- лекції	30/1,0
	- практичні заняття	30/1,0
	- самостійна робота	90/2,0

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	СР
1.	Вища освіта України	2	2	10
2.	Наукові основи методики викладання	2	2	10
3.	Навчально-педагогічна, методична, наукова діяльність викладача	4	4	8
4.	Методика викладання теоретичного матеріалу	4	4	8
5.	Методика проведення лабораторних і практичних занять	4	4	8
6.	Методи контролю знань і навичок студентів	4	4	8
7.	Психолого-діагностичні навички викладача вищого навчального закладу	4	4	8
8.	Організація самостійної роботи студентів	2	2	10
9.	Форми і методи самостійної роботи	2	2	10
10.	Методи активізації навчального процесу	2	2	10
Всього		30	30	90

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні — після представлення виконаного індивідуального завдання.
-----------------------------------	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60

		24	40
Разом по дисципліні		60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу			
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	відміно	
82-89	B	добре	
75-81	C		
64-74	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання	
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	
7. Політика курсу	Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.		
8. Інформаційні джерела	1. Аксьонова О.В. Методика викладання економічних дисциплін. К.: КНЕУ, 2006. 280 с. 2. Дзюба П.А. Посібник до вивчення дисципліни «Методика викладання фахових дисциплін в вищій школі» [Текст]: посіб. / П. А. Дзюба, Т. А. Зайцева. Д. : Ліра, 2015. 24 с. 3. Застосування телекомунікаційних засобів у		

	навчальному процесі (психологопедагогічні аспекти): навчально-методичний посібник / М. Л. Смульсон. К. : Педагогічна думка, 2008. 256 с. 4. Педагогіка майстерності: Підручник/ І. А. Зязюна. К. : СПД Богданова А. М., 2008. 376с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu.ua)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

доцентом кафедри переробки
продукції тваринництва та
харчових технологій



Алла ЗЮЗЬКО