

ВиМІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)

**Циклова комісія соціально-гуманітарних, психолого-педагогічних та
обліково-економічних дисциплін**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ в.о. директора ППФК
від 01.09.2025 № 88

ВСТУП ДО ФАХУ

Програма навчальної дисципліни

підготовки	<i>фахових молодших бакалаврів</i>
галузі знань	<i>A Освіта</i>
спеціальності	<i>A5 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>05.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології) (зі змінами, 2025)</i>
код ОК в ОПП	ОК 8

Програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху» освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)» (зі змінами, 2025) для спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями), спеціалізація А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології, для здобувачів освіти І курсу денної форми навчання.

Розробники: *Овчаренко Тетяна Дмитрівна*, викладач психолого-педагогічних дисциплін, викладач-методист.

Нейман Юлія Олександрівна, викладач комп'ютерних дисциплін, спеціаліст другої категорії.

Меркулова Людмила Федорівна, викладач спецдисциплін, викладач-методист

Гаєва Тетяна Миколаївна, методист, спеціаліст вищої категорії.

Програма розглянута і схвалена на засіданні циклової комісії соціально-гуманітарних, психолого-педагогічних та обліково-економічних дисциплін 29.08.2025, протокол № 1, та рекомендована до затвердження рішенням методичної ради від 29.08.2025, протокол № 1.

1. Опис навчальної дисципліни (освітнього компоненту)

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Форма навчання	денна
Рік підготовки	перший
Семестр	1-й (перший)
Мова навчання	українська
Статус дисципліни	обов'язкова
Інформаційний обсяг навчальної дисципліни	
Кількість кредитів ECTS	3
Загальна кількість годин, в т. ч.:	90 год.
– аудиторних	48 год.
– самостійної роботи здобувачів освіти	42 год.
Модулів	1
Змістових модулів	5
Лекції	40 год.
Семінарські	–
Практичні	8 год.
Лабораторні	–
Самостійна робота	42 год.
Індивідуальні завдання	–
Вид контролю	залік

2. Предмет, мета та завдання навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є розкриття особливостей організації педагогічного процесу в закладах фахової передвищої та професійної(професійно-технічної) освіти; формування цілісного уявлення про майбутню спеціальність «Професійна освіта (за спеціалізацією), професійну діяльність майстра виробничого навчання, його роль у сфері професійної (професійно-технічної) освіти; розуміння особливостей професійної діяльності за спеціалізацією «Харчові технології».

Метою викладання навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є формування у здобувачів освіти уявлення про особливості підготовки фахівців за спеціальністю «Професійна освіта (за спеціалізацією) у коледжі; формування уявлень про зміст, специфіку і сферу майбутньої професійної діяльності.

Основними завданнями навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є:

- формування у здобувачів освіти цілісного уявлення про систему підготовки за обраною спеціальністю в коледжі;
- забезпечення первинної підготовки здобувачів освіти до подальшого вивчення дисциплін професійної і практичної підготовки за ОПП (спеціальністю);
- розкриття змісту педагогічної діяльності, її суспільного значення;
- формування уявлення про заклад професійної (професійно-технічної) освіти (далі — ЗП(ПТ)О), як основне місце професійної діяльності майстра виробничого навчання;
- допомогти здобувачам освіти адаптуватися до освітнього процесу в коледжі.

Передумови вивчення навчальної дисципліни. Не потребує передумов вивчення.

2.Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності, які мають бути сформовані в результаті опанування освітнього компоненту (дисципліни), та очікувані результати навчання:

Компетентності	
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК4 Здатність використовувати інформаційні та комунікативні технології. ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності
Спеціальні компетентності (СК)	СК5 Здатність застосовувати інноваційні педагогічні та цифрові технології, інформаційне та програмне забезпечення для вирішення професійних завдань у галузях освіти та харчових технологій. СК6 Здатність здійснювати ділові комунікації в професійній сфері. СК12 Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку;
Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН1 Застосовувати нормативно-правові документи, міжнародні та національні стандарти і практики, галузеві стандарти професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі харчових технологій та закладах професійної (професійно-технічної) освіти.	

PH5 Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології для пошуку, обробки та аналізу інформації.

PH17 Дотримуватися стандартів професійної етики.

PH18 Здійснювати освітній процес з використанням технологій дистанційного навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» здобувач освіти повинен:

знати:

- основні нормативні документи у сфері освіти (фахової передвищої, професійної (професійно-технічної));
- нормативно-правову базу, сферу, специфіку та види професійної діяльності за спеціальністю (спеціалізацією);
- особливості організації та здійснення освітнього процесу в ЗФПО, закладах ЗП(ПТ)О;
- професійні компетентності майстра виробничого навчання;
- сутність і принципи академічної доброчесності;
- основи професійної етики;
- особливості корпоративної культури в ЗП(ПТ)О;
- сучасний стан розвитку, напрями, засоби та особливості використання цифрових технологій у галузі освіти;
- етапи та перспективи розвитку харчових технологій в Україні;

вміти:

- раціонально організовувати навчальний час відповідно до вимог освітнього процесу;
- працювати з нормативно-правовою базою у сфері освіти;
- здійснювати пошук та обробку інформації;
- працювати в цифровому освітньому середовищі закладу освіти засобами сервісів та інструментів Google Workspace for Education;
- використовувати отримані знання під час навчання в коледжі;
- визначати основні етапи професійного становлення майстра виробничого навчання;
- розкривати зміст видів професійної діяльності майстра виробничого навчання;
- будувати ділові відносини в професійній сфері;
- розробляти етичний кодекс за професією;
- розробляти професіограму за професією.

Формат навчання

Навчання здійснюється у дистанційному форматі з використанням платформи Google Workspace for Education за допомогою основних інструментів Google:

Google Клас — для розміщення навчальних матеріалів, завдань і тестів, забезпечення зворотного зв'язку;

Google Meet — для проведення лекцій, практичних робіт, консультацій у режимі реального часу;

Google Документи, Таблиці, Презентації — для виконання індивідуальних і групових завдань, спільних проєктів; підготовки навчальних матеріалів, виконання практичних робіт;

Google Форми — для оцінювання знань (тести), проведення опитувань.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем програми	Кількість годин			
	Усього	У тому числі		
		лекцій	практичн. роботи	самост. роботи
Змістовий модуль 1. Загальні засади педагогічної професії				
<i>Тема 1.</i> Вступ. Предмет, мета і завдання дисципліни «Вступ до фаху» для спеціальності «Професійна освіта (за спеціалізаціями)»	2	2	–	–
<i>Тема 2.</i> Загальні засади педагогічної професії. Особливості педагогічної діяльності	6	2	–	4
<i>Тема 3.</i> Система освіти в Україні. Типи закладів освіти в Україні	6	2	–	4
<i>Тема 4.</i> Зміст та організація освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти	7	2	–	4
<i>Тема 5.</i> Особливості організації освітнього процесу в ЗП(ПТ)О	5	2	–	2
Разом за змістовим модулем 1	24	10	–	14
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Змістовий модуль 2. Професійна діяльність майстра виробничого навчання в ЗП(ПТ)О				
<i>Тема 6.</i> Майстер виробничого навчання — ключова фігура в освітньому процесі ЗП(ПТ)О	7	2	-	3
<i>Тема 7.</i> Педагогічна діяльність майстра виробничого навчання	6	2	2	4
Разом за змістовим модулем 2	13	4	2	7
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Змістовий модуль 3. Інтеграція цифрових інструментів в роботу майстра виробничого навчання				
<i>Тема 1.</i> Цифровізація освіти як сучасна вимога інформаційного суспільства та її роль в роботі майстра виробничого навчання	4	2	-	2
<i>Тема 2.</i> Використання електронних ресурсів освітнього середовища закладу освіти. Організація навчання на базі платформи Google Workspace for Education в ПППФК	6	2	2	2
<i>Тема 3.</i> Особливості роботи майстра виробничого навчання під час змішаного та дистанційного навчання	2	2	-	-
Разом за змістовим модулем 3	12	6	2	4
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Змістовий модуль 4. Професійна етика майстра виробничого навчання				
<i>Тема 1.</i> Етика та культура міжособистісного спілкування	4	2	-	2
<i>Тема 2.</i> Професійна етика та її особливості в педагогічному колективі	-	-	-	

<i>Тема 2.1. Професійна етика. Основи професійно-ділового спілкування</i>	4	2	-	-
<i>Тема 2.2. Спілкування як основа педагогічної професії. Взаємовідносини у педагогічному колективі та їх специфіка</i>	4	2	-	2
<i>Тема 3. Корпоративна культура закладу професійної (професійно-технічної) освіти</i> <i>Етичні навички майстра виробничого навчання</i>				
<i>Тема 3.1. Корпоративна культура та її особливості в закладі професійної (професійно-технічної) освіти</i>	4	2	-	2
<i>Тема 3.2. Кодекс професійної етики. Етичні навички майстра виробничого навчання</i>	6	2	2	2
<i>Тема 3.3. Конфлікти у педагогічному колективі. Шляхи вирішення конфліктних ситуацій</i>	4	2	-	2
Разом за змістовим модулем 4	26	12	2	10
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Змістовий модуль 5. Особливості підготовки майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології»				
<i>Тема 1. Загальні поняття та відомості про харчові технології. Розвиток харчових технологій в Україні. Ресторанне господарство</i>	6	4	-	2
<i>Тема 2. Підготовка майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФК. ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»</i>	4	2	-	2
<i>Тема 3. Професії «Кухар», «Кондитер»: вимоги до підготовки. Освітні та професійні стандарти</i>	4	2	-	2
<i>Тема 4. Професія «Технік-технолог з технології харчування» та вимоги до неї</i>	3		2	1
Разом за змістовим модулем 5	17	8	2	7
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Усього годин	90	40	8	42

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальні основи педагогічної професії

Тема 1. Вступ. Предмет, мета і завдання дисципліни «Вступ до фаху» для спеціальності «Професійна освіта (за спеціалізаціями)»

Мета, завдання, предмет дисципліни «Вступ до фаху». Зв'язок дисципліни з іншими освітніми компонентами освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)».

Структура, зміст навчальної дисципліни, вимоги до її вивчення.

Класифікація професій. Професійно-педагогічна спрямованість коледжу

Тема 2. Загальні засади педагогічної професії. Особливості педагогічної діяльності

Вибір професії — важливий етап у становленні особистості. Загальні засади педагогічної професії. Сутність і функції педагогічної діяльності. Становлення і розвиток педагогічної професії. Особливості педагогічної професії. Структура педагогічної діяльності. Види педагогічної діяльності. Самоосвіта в професійному становленні педагога. Правовий статус педагогічного працівника.

Тема 3. Система освіти в Україні. Типи закладів освіти в Україні

Закон України «Про освіту». Завдання освіти на сучасному етапі. Система освіти в Україні. Типи закладів освіти в Україні. Види освіти та форми її здобуття. Стандарти освіти. Заклади фахової передвищої освіти. Заклади професійної (професійно-технічної) освіти. Кваліфікації. Освітньо-кваліфікаційні рівні.

Тема 4. Зміст та організація освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти

Закон України «Про фахову передвищу освіту» та інші нормативні документи змісту фахової передвищої освіти. Стандарт фахової передвищої освіти за спеціальністю «015 Професійна (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня “фаховий молодший бакалавр”». Освітньо-професійна програма «Професійна освіта» (Харчові технології): структура та зміст. Основні форми організації освітнього процесу в коледжі. Особливості організації освітнього процесу в Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі. Академічна доброчесність. Принципи академічної доброчесності.

Тема 5. Особливості організації освітнього процесу в ЗП(ПТ)О

Сутність професійної (професійно-технічної) освіти. Закон України «Про професійну (професійно-технічну) освіту». Основні повноваження та напрями діяльності закладів професійної (професійно-технічної) освіти. Організація навчально-виробничого процесу в закладах професійної (професійно-технічної) освіти. Форми організації та зміст освітнього процесу в закладах П(ПТ)О. Учасники освітнього процесу в закладах П(ПТ)О.

Змістовий модуль 2. Професійна діяльність майстра виробничого навчання в ЗП(ПТ)О

Тема 6. Майстер виробничого навчання — ключова фігура в освітньому процесі ЗП(ПТ)О

Майстер виробничого навчання: загальна характеристика професії, права та обов'язки. Професійний стандарт «Майстер виробничого навчання». Вимоги до

підготовки майстра виробничого навчання в закладах фахової передвищої освіти. Професійні компетентності. Професіограма майстра виробничого навчання.

Тема 7. Педагогічна діяльність майстра виробничого навчання

Основні напрямки і структура педагогічної діяльності майстра виробничого навчання в закладі П(ПТ)О. Посадова інструкція майстра виробничого навчання.

Практична робота № 1. Побудова професіограми майстра виробничого навчання.

Змістовий модуль 3. Цифровізація освіти

Тема 8. Цифровізація освіти як сучасна вимога інформаційного суспільства та її роль в роботі майстра виробничого навчання

Поняття інформаційного суспільства. Цифровізація як сучасна вимога інформаційного суспільства. Цифровізація освіти. Роль цифровізації в роботі майстра виробничого навчання.

Тема 9. Використання електронних ресурсів освітнього середовища закладу освіти. Організація навчання на базі платформи Google Workspace for Education

Поняття ресурсів освітнього середовища закладу освіти. Електронні освітні ресурси. Створення єдиного інформаційно-освітнього середовища в закладі освіти. Освітні платформи. Платформа Google Workspace for Education. Організація навчання на базі платформи Google Workspace for Education в закладі освіти.

Тема 10. Особливості роботи майстра виробничого навчання під час змішаного та дистанційного навчання

Дистанційне навчання. Змішане навчання. Особливості роботи майстра виробничого навчання під час змішаного та дистанційного навчання в закладах П(ПТ)О.

Практична робота № 2. Основні можливості використання додатку Google Клас в освітньому процесі ППФКу.

Змістовий модуль 4. Професійна етика майстра виробничого навчання

Тема 11. Етика та культура міжособистісного спілкування. Поняття етики. Культура спілкування: поняття, ознаки, структура, функції. Норми і вимоги до спілкування. Діалог як основна форма спілкування. Антикультура в спілкуванні.

Тема 12. Професійна етика та її особливості в педагогічному колективі

Поняття професійної етики. Головні принципи ділових стосунків. Основи професійно-ділового спілкування. Морально-психологічний клімат в колективі.

Спілкування як основа педагогічної професії. Вимоги до педагогічного спілкування. Взаємовідносини у педагогічному колективі та їх специфіка.

Тема 13. Корпоративна культура та її особливості в закладі професійної (професійно-технічної) освіти. Етичні навички майстра виробничого навчання

Поняття корпоративної культури (етики). Функції та складові корпоративної культури. Типи корпоративної культури. Фактори, які впливають на формування корпоративної етики (культури) у закладах професійної (професійно-технічної освіти). Кодекс професійної етики. Структура кодексу професійної етики. Етикетна поведінка майстра виробничого навчання. Загальні принципи та норми етикетної культури майстра виробничого навчання. Етика взаємовідносин у системі «майстер виробничого навчання

— здобувачі освіти», «майстер виробничого навчання — педагогічні працівники». Формування позитивного іміджу майстра виробничого навчання.

Практична робота № 3. Розробка кодексу етики майстра виробничого навчання.

Тема 14. Конфлікти у педагогічному колективі. Шляхи вирішення конфліктних ситуацій

Поняття конфлікту. Педагогічний конфлікт. Типологія конфліктів у закладі освіти за ознакою учасників. Типологія конфліктів за педагогічними ситуаціями. Вирішення задач розв'язання педагогічних конфліктів. Конфліктологічна компетентність майстра виробничого навчання.

Змістовий модуль 5. Особливості підготовки майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФК

Тема 15. Загальні поняття та відомості про харчові технології. Розвиток харчових технологій в Україні. Ресторанне господарство

Загальні відомості про харчові технології. Етапи розвитку харчових технологій. Розвиток харчових технологій в Україні. Ресторанне господарство та його роль на сучасному етапі. Розвиток закладів ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства.

Тема 16. Підготовка майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФКу. ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»

Підготовка майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФКу.

ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)». Опис освітньо-професійної програми. Освітні компоненти ОПП за спеціалізацією «Харчові технології». Форма атестації.

Тема 17 Професії «Кухар», «Кондитер»: вимоги до підготовки. Освітні та професійні стандарти з професій

Різновиди професій. Професія «Кухар». Історія розвитку професій «Кухар». Освітній стандарт з професії «Кухар» (2021). Професійний стандарт з професії «Кухар» (2021).

Професія «Кондитер». Історія розвитку професій «Кондитер». Освітній стандарт з професії «Кондитер» (2017). Професійний стандарт з професії «Кондитер» (2021).

Тема 18. Професія «Технік-технолог з технології харчування» та вимоги до неї

Професія «Технік-технолог з технології харчування». Кваліфікаційна характеристика техника-технолога з технології харчування. Посадова інструкція. Особисті якості. Протипоказання. Освіта. Робота і кар'єра.

Практична робота № 4. Побудова професіограми техника-технолога з технології харчування.

Основні поняття дисципліни.

Освіта. Педагогічна діяльність. Спеціальність. Професія. Майстер виробничого навчання. Дистанційне навчання. Єдиний інформаційний простір. Цифровізація. Професійна етика. Харчові технології. Ресторанне господарство. Кухар. Кондитер. Технік-технолог.

6. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 1. Загальні засади педагогічної професії	10
1.	Вступ. Предмет, мета і завдання дисципліни «Вступ до фаху». для спеціальності Професійна освіта (за спеціалізаціями)	2
2.	Система освіти в Україні. Типи закладів освіти в Україні	2
3.	Загальні засади педагогічної професії. Особливості педагогічної діяльності.	2
4.	Зміст та організація освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти	2
5.	Особливості організації освітнього процесу в ЗП(ПТ)О	2
	ЗМ 2. Професійна діяльність майстра виробничого навчання в ЗП(ПТ)О	4
6.	Майстер виробничого навчання — ключова фігура в освітньому процесі ЗП(ПТ)О	2
7.	Педагогічна діяльність майстра виробничого навчання	2
	ЗМ 3. Інтеграція цифрових інструментів в роботу майстра виробничого навчання	6
8.	Цифровізація освіти як сучасна вимога інформаційного суспільства та її роль в роботі майстра виробничого навчання	2
9.	Використання електронних ресурсів освітнього середовища закладу освіти. Організація навчання на базі платформи Google Workspace for Education	2
10.	Особливості роботи майстра виробничого навчання під час змішаного та дистанційного навчання	2
	ЗМ 4. Професійна етика майстра виробничого навчання	12
11.	Етика та культура міжособистісного спілкування. Спілкування як основа педагогічної професії	2
12.	Професійна етика. Основи професійно-ділового спілкування	2
13.	Взаємовідносини у педагогічному колективі та їх специфіка	2
14.	Корпоративна культура та її особливості в закладі професійної (професійно-технічної) освіти	2
15.	Кодекс професійної етики. Етичні навички майстра виробничого навчання	2
16.	Конфліктні в педагогічному колективі. Шляхи вирішення конфліктних ситуацій	2
	ЗМ 5. Особливості підготовки майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФКу	8
17.	Загальні поняття та відомості про харчові технології. Розвиток харчових технологій в Україні	2
18.	Ресторанне господарство. Заклади ресторанного господарства в Україні	2
19.	Підготовка майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФКу	2
20.	Професії «Кухар», «Кондитер»: вимоги до підготовки	2
	Усього годин	40

7. Теми лабораторних робіт

Лабораторні роботи навчальним планом не передбачено

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 2. Професійна діяльність майстра виробничого навчання в ЗП(ПТ)О	
1.	Побудова професіограми майстра виробничого навчання	2
	ЗМ 3. Інтеграція цифрових інструментів в роботу майстра виробничого навчання	
2.	Основні можливості використання додатку Google Клас в освітньому процесі ППФК	2
	ЗМ 4. Професійна етика майстра виробничого навчання	
3.	Розробка кодексу етики майстра виробничого навчання	2
	ЗМ 5. Особливості підготовки майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФКу	
4.	Побудова професіограми техника-технолога з технології і харчування	2
	Усього годин	8

9. Теми семінарських занять

Семінарські заняття навчальним планом не передбачено.

10. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	ЗМ 1. Загальні основи педагогічної професії	14
1.	Система освіти в Україні. Типи закладів освіти в Україні. <i>Ознайомитися із Законом України «Про освіту», занотувати завдання фахової передвищої освіти та професійної (професійно-технічної освіти). Визначити види освіти та форми її здобуття.</i>	4
2.	Загальні засади педагогічної професії. Особливості педагогічної діяльності. <i>Створити картотеку висловлювань видатних педагогів, віршів про вчителя, користуючись інтернет-джерелами. Проаналізувати як змінювалися цілі педагогічної діяльності в різні історичні відрізки часу</i>	4
3.	Зміст та організація освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти. <i>Опрацювати Стандарт фахової передвищої освіти за спеціальністю «015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». У відповідності з Законом «Про фахову передвищу освіту» визначити права і обов'язки здобувачів освіти</i>	4
4.	Особливості організації освітнього процесу в ЗП(ПТ)О. <i>Ознайомитись з Законом України «Про професійно-технічну освіту. Зробити перелік основних повноважень та визначити напрями діяльності закладів професійної (професійно-технічної) освіти</i>	2

	ЗМ 2. Професійна діяльність майстра виробничого навчання в ЗП(ПТ)О	7
5.	Майстер виробничого навчання- ключова фігура освітнього процесу в ЗП(ПТ)О. <i>Опрацювати Професійний стандарт «Майстер виробничого навчання». Визначити якими професійними компетентностями за трудовою дією або групою трудових дій повинен володіти майстер виробничого навчання</i>	3
6.	Педагогічна діяльність майстра виробничого навчання. <i>Опрацювати Посадову інструкцію майстра виробничого навчання. Виконати творчий проєкт «Яким я уявляю себе через 5 років») у формі педагогічного есе або у формі презентації. Творчо оформити, проілюструвати</i>	4
	ЗМ 3. Інтеграція цифрових інструментів в роботу майстра виробничого навчання	4
7.	Ресурси освітнього середовища закладу освіти	2
8.	Освітні платформи	2
	ЗМ 4. Професійна етика майстра виробничого навчання	10
9.	Моральні принципи і норми спілкування. Діалог як основна форма спілкування. Антикультура в спілкуванні	2
10.	Морально-психологічний клімат в колективі	2
11.	Типи корпоративної культури	2
12.	Кодекс професійної етики. Структура кодексу професійної етики	2
13.	Конфліктологічна компетентність майстра виробничого навчання	2
	ЗМ5. Особливості підготовки майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФКу	7
14.	Розвиток закладів ресторанного господарства в Україні на сучасному етапі	2
15.	Історія розвитку професій «Кухар», «Кондитер»	2
16.	Освітні та професійні стандарти з професій напряму «Харчові технології»	2
17.	Професія «Технік-технолог з технології харчування» та вимоги до неї	1
	Усього годин	42

11. Засоби та форми контролю

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється шляхом **поточного контролю, тематичної атестації та семестрової атестацій** із застосуванням цифрових інструментів Google Workspace for Education.

Поточне оцінювання проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, тестування (Google Форми), виконання практичних завдань з використанням Google Документів, Презентацій.

Контроль самостійної роботи здійснюється за допомогою усного та письмового опитування, підготовки повідомлень, виконання практичних завдань.

Тематична атестація проводиться після завершення кожного змістового модуля як результат узагальнення результатів поточного оцінювання

Підсумковий контроль – залік, оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни.

12. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за **національною чотирибальною шкалою** з урахуванням цифрового формату навчання і рівня сформованості компетентностей. Для відповідності стандартам ECTS у програмі подається довідкова таблиця переведення без фактичного застосування цього переведення при виставленні балів.

Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ECTS

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ECTS	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

Оцінка «5» (відмінно)/ A. Здобувач освіти повністю **володіє змістом основних нормативних документів** у сфері фахової передвищої та професійної (професійно-технічної) освіти. Вміє застосовувати ці документи в освітньому процесі, аналізувати їх значення. **Демонструє глибоке розуміння особливостей організації освітнього процесу** в ЗФПО та ЗП(ПТ)О. Знає професійні компетентності майстра виробничого навчання, може їх описати. Глибоко розуміє сутність понять «цифровізація» та «цифровізація освіти», може навести приклади їх реалізації. **Розуміє основи професійної етики**, може обґрунтувати важливість етичних норм у педагогічній діяльності. Володіє знаннями про особливості корпоративної культури в ЗП(ПТ)О. **Має поняття про харчові технології. Знає сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства.**

Володіє відомостями про професії «Кухар», «Кондитер», розуміє сутність професійної підготовки за спеціалізацією «Харчові технології». Вміє будувати професіограму техника-технолога з технології харчування. Самостійно знаходить та користується джерелами інформації.

При виконанні практичних робіт завдання виконує в повному обсязі, усвідомлено та без помилок, у встановлені терміни; використовує як типові, так і самостійно розроблені алгоритми дій.

При тестуванні правильно виконує **90-100 % завдань**.

Оцінка «4» (добре)/ В-С. Здобувач освіти відтворює значну частину навчального матеріалу. Демонструє загальне розуміння особливостей організації освітнього процесу в ЗФПО та ЗП(ПТ)О. Може пояснити основні етапи організації навчання, проте не завжди точно відображає специфіку роботи зі здобувачами освіти. **Має знання про нормативно-правову базу, сферу, специфіку та види професійної діяльності за спеціальністю, але деякі аспекти розкриває неповно.** Може назвати різні види діяльності, але без аргументованого обґрунтування вибору професії. **Розуміє загальну сутність понять «цифровізація» та «цифровізація освіти»,** але не завжди може навести конкретні приклади реалізації. Оцінює вплив цифровізації на освітній процес, проте висновки не завжди є чіткими. **Має поняття про харчові технології, проте не чітко аргументує свою відповідь.** **Знає сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства,** але допускає незначні помилки у відповідях про послуги закладів ресторанного господарства.

При виконанні практичних робіт допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити, в деяких випадках потребує консультацій викладача; роботи виконуються за типовими алгоритмами дій, у встановлені терміни, у повному обсязі. Звіти оформлені якісно та грамотно, вчасно здані.

При тестуванні правильно виконує **75-89 % завдань**.

Оцінка «3» (задовільно)/ D-F. Здобувач освіти має обмежені знання основних нормативних документів у сфері фахової передвищої та професійної (професійно-технічної) освіти. Може навести лише кілька прикладів документів, проте їх розуміння є поверхневим. Має загальне уявлення про організацію освітнього процесу в ЗФПО та ЗП(ПТ)О, але не може точно описати етапи. **Відповіді часто містять неточності або неповну інформацію.** Здобувач освіти має обмежені знання про основні напрямки і засоби використання цифрових технологій в освіті. Має поверхове уявлення про основи професійної етики. **Має загальне уявлення про харчові технології, професії «Кухар», «Кондитер».**

При виконанні практичних робіт допускає помилки, які може виправити частково, потребує консультацій викладача. Роботи виконуються за типовими нескладними алгоритмами дій, у неповному обсязі або з порушенням встановлених термінів.

При тестуванні правильно виконує **50-74 % завдань**.

Оцінка «2» (незадовільно)/ FX-F. Здобувач освіти не має чіткої уяви про основні нормативні документи у сфері фахової передвищої та професійної (професійно-технічної) освіти. Не може навести жоден приклад або допускає значні помилки в описі. **Не розуміє основних принципів організації освітнього процесу в ЗФПО та ЗП(ПТ)О.** Відповіді містять суттєві помилки, неточності. Не знає принципів академічної доброчесності та не розуміє їх важливості. Не може навести жодних прикладів або пояснень. **Не має уявлення про харчові технології, сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства, професії «Кухар», «Кондитер».**

При виконанні практичних робіт завдання виконує тільки за найпростішими типовими алгоритмами дій, припускає суттєві помилки, не може працювати без постійних

консультацій викладача; суттєво порушує терміни виконання або робота не виконується взагалі.

За результатами тестування — **менше 50% правильних відповідей.**

13. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни.
2. Силабус навчальної дисципліни.
3. Конспекти лекцій.
4. Інструктивно-методичні матеріали до проведення практичних занять.
5. Тестові завдання.
6. Дидактичний матеріал.
7. Мультимедійні презентації.
8. Методичні рекомендації до самостійного вивчення.
9. Програмне забезпечення: операційна система Windows, текстовий процесор MS Word, браузер Google Chrome, додатки Google, Google Клас

14. Рекомендована література

Основна

1. Аболіна Т. Г., Нападиста В. Г., Рихліцька О. Д. та ін. Прикладна етика. Навч. посіб./ За наук. ред. Панченко В. І. Київ.: «Центр учбової літератури», 2012. 392 с.
2. Давиденко Г. Цифрова інклюзія та доступність: соціальна діджиталізація: монографія \ Ганна Давиденко. Вінниця: ТВОРИ, 2023. 240 с.
3. Мешко Г.М. Вступ до педагогічної професії: навчальний посібник. Київ: Академія, 2010. 200 с.
4. Мовчан В.С. Етика: Навчальний посібник. 3-тє вид., випр. і доп. Київ.: Знання, 2007. 412 с.
5. Осадчий В.В., Осадча К.П., Сердюк І.М. Вступ до спеціальності програміста. Навчальний посібник. Мелітополь: РВЦ МДПУ, 2011. 291 с.
6. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. К. : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
7. Фіцула М. М. Вступ до педагогічної професії : навчальний посібник для студентів вищих педагогічних навчальних закладів освіти. Тернопіль : Навчальна книга. Богдан, 2011, 168 с.
8. Якса Н.В. Основи педагогічних знань: навч. посібник / Н.В. Якса. К., 2007.

Допоміжна

1. Близнюк Т. Б. Цифрові інструменти для онлайн і офлайн навчання: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2021. 64 с.
2. Волкова Н. П. Професійно-педагогічна комунікація : навч. посіб. / Н. П. Волкова. Київ. : ВЦ «Академія», 2006. 256 с.
3. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів: підручник. К.: НУХТ, 2003. 572с.
4. Мазоха Д.С. На шляху до педагогічної професії (Вступ до спеціальності): навч. посіб. / Д.С. Мазоха. Київ.: Центр навчальної літератури, 2005.
5. Освітні технології / За ред. О. М. Пехоти. Київ : А.С.К., 2002. 216 с.
6. Педагогічна майстерність: підручник / За ред. І.А. Зязюна. Київ., 2004.
7. Фіцула М.М. Педагогіка. Навчальний посібник. Київ: ВІД «Академія», 2002. 528 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про освіту». URL : https://urst.com.ua/act/pro_osvitu
2. Закон України «Про професійну (професійно-технічну освіту)». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80#Text>
3. Закон України «Про фахову передвищу освіту». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
4. Використання хмарних технологій в освіті. URL : <https://online.fliphtml5.com/arb/jejq/#p=1>
5. Відеоматеріали щодо використання Google в освітньому середовищі. URL : <https://salo.li/b8ce74C>
6. Сайт коледжу. URL : <https://ipcpm.in.ua/>
7. Освітні та професійні стандарти URL : <http://surl.li/qwlkbz>