

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
соціально-гуманітарних,
психолого-педагогічних та
облікових дисциплін
протокол № 1 від 28.08.2024

ВСТУП ДО ФАХУ

Силабус навчальної дисципліни

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр	
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка	
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)	
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології	
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Харчові технології) https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/3_opp_po_ht_2021.pdf	
Статус дисципліни	обов'язкова	
Мова викладання	українська	
Рік навчання	перший	
Інформаційний обсяг	3 кредити / 90 годин, з них:	1-й семестр
	лекційних	40
	практичних	8
	самостійної роботи	42
Вид контролю	залік	
Викладачі	   Нейман Юлія Олександрівна Овчаренко Тетяна Дмитрівна Меркулова Людмила Федорівна спеціаліст другої категорії спеціаліст вищої категорії, викладач-методист спеціаліст вищої категорії, викладач-методист	
Контакти (імейл)	yunejman@pipfk.ukr.education , thayeva@pipfk.ukr.education	
Навчальний Google Клас	https://classroom.google.com/c/NzEwODg1ODYyOTgw?cjc=tcea3hd	
Навчальні матеріали в електронній бібліотеці	http://surl.li/oxppy	
Заняття	згідно з розкладом	
Додаткові заняття	середа, 15:20-16:40	

ПРЕДМЕТ вивчення дисципліни:

педагогічний процес у закладі фахової передвищої освіти; професійна діяльність майстра виробничого навчання; особливості професійної діяльності за спеціалізацією «Харчові технології».

МЕТА викладання дисципліни:

ознайомлення здобувачів освіти (ЗО) з особливостями фахової передвищої освіти, педагогічною професією, основними компетентностями педагога; спонукання ЗО до активної пізнавальної діяльності.

ЗАВДАННЯ дисципліни:

- допомогти ЗО адаптуватися до освітнього процесу у закладі ФПО;
- формування у ЗО цілісного уявлення про систему підготовки за обраною спеціальністю в коледжі;
- забезпечити первинну підготовку здобувачів освіти до подальшого вивчення дисциплін професійної і практичної підготовки за спеціальністю;
- розкрити зміст педагогічної діяльності, її суспільне значення;
- сформувати уявлення про заклад професійної (професійно-технічної) освіти (ЗП(ПТ)О) як основне місце професійної діяльності майстра виробничого навчання;
- сприяти формуванню особистості майбутнього педагога, розвитку його культури, ерудиції, спонукати до прагнення самостійно навчатися і розвиватися протягом всього життя.

ПРЕРЕКВІЗИТИ: не потребує передумов вивчення.

КОМПЕТЕНТНОСТІ, які мають бути сформовані:

ЗАГАЛЬНІ: ЗК 4 Здатність використовувати інформаційні та комунікативні технології ЗК 5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності	СПЕЦІАЛЬНІ: 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.
--	---

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

РН5 Використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології для пошуку, обробки та аналізу інформації.

РН17 Дотримуватися стандартів професійної етики.

РН18 Здійснювати освітній процес з використанням технологій дистанційного навчання

ПОЛІТИКА КУРСУ

Відповідальність викладача: – забезпечення викладання дисципліни відповідно до навчального плану, програми дисципліни; – оцінювання навчальних досягнень ЗО відповідно до критеріїв; – дотримання норм педагогічної етики; – доступність для комунікації у робочий час визначеними у силабусі засобами.	Відповідальність здобувача освіти: – обов'язкове відвідування занять; – участь в обговоренні теоретичних питань, виконання письмових завдань; – своєчасне виконання практичних робіт; – відпрацювання пропущених аудиторних занять; – виконання завдань, винесених на самостійне вивчення; – дотримання норм ділової етики у спілкуванні з викладачем, іншими ЗО.
--	--

ПЛАГІАТ, АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

Дотримання вимог **Положення про академічну доброчесність у ППФКу:**

<https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/3.1.3-pipfk-pro-akademichnu-dobrochesnist.pdf>

ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для організації дистанційного навчання:

персональний комп'ютер або смартфон / планшет;
набір інструментів та сервісів на базі хмарних технологій Google Workspace for Education;
додатки Google Клас, Google Meet.

Для виконання практичних робіт:

персональний комп'ютер;
операційна система Windows.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Змістові модулі (ЗМ) і теми	Кількість годин, в т. ч.			
	всього	лекції	лабора т. роботи	самост. вивчен ня
ЗМ 1. Загальні засади педагогічної професії	26	10	–	14
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
Тема 5. Особливості організації освітнього процесу в ЗП(ПТ)О	5	2	–	2
ЗМ 2. Професійна діяльність майстра виробничого навчання в ЗП(ПТ)О	13	4	2	7
<i>Тема 6.</i> Майстер виробничого навчання — ключова фігура в освітньому процесі ЗП(ПТ)О	7	2	–	5
<i>Тема 7.</i> Педагогічна діяльність майстра виробничого навчання	6	2	2	2
ЗМ 3. Інтеграція цифрових інструментів в роботу майстра виробничого навчання	12	6	2	4
<i>Тема 8.</i> Цифровізація освіти як сучасна вимога інформаційного суспільства та її роль в роботі майстра виробничого навчання	4	2	–	2
<i>Тема 9.</i> Використання електронних ресурсів освітнього середовища закладу освіти. Організація навчання на базі платформи Google Workspace for Education в ППФКу	6	2	2	2
<i>Тема 10.</i> Особливості роботи майстра виробничого навчання під час змішаного та дистанційного навчання	2	2	–	–
ЗМ 4. Професійна етика майстра виробничого навчання	26	12	2	10
<i>Тема 11.</i> Етика та культура міжособистісного спілкування	4	2	–	2
<i>Тема 12.</i> Професійна етика та її особливості в педагогічному колективі				
Тема 12.1. Професійна етика. Основи професійно-ділового спілкування	4	2	–	–
Тема 12.2. Спілкування як основа педагогічної професії. Взаємовідносини у педагогічному колективі та їх специфіка	4	2	–	2
<i>Тема 13.</i> Корпоративна культура закладу професійної (професійно-технічної) освіти. Етичні навички майстра виробничого навчання				
Тема 13.1. Корпоративна культура та її особливості в закладі професійної (професійно-технічної) освіти	4	2	–	2
Тема 13.2. Кодекс професійної етики. Етичні навички майстра виробничого навчання	6	2	2	2
<i>Тема 14.</i> Конфлікти у педагогічному колективі. Шляхи вирішення конфліктних ситуацій	4	2	–	2
ЗМ 5. Особливості підготовки майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології»	17	8	2	7
<i>Тема 15.</i> Загальні поняття та відомості про харчові технології. Розвиток харчових технологій в Україні. Ресторанне господарство	6	4	-	2
<i>Тема 16.</i> Підготовка майстрів виробничого навчання за спеціалізацією «Харчові технології» в ППФКу. ОПП «Професійна освіта (Харчові технології)»	4	2	-	2
<i>Тема 17.</i> Професії «Кухар», «Кондитер»: вимоги до підготовки. Освітні та професійні стандарти	4	2	-	2
<i>Тема 18.</i> Професія «Технік-технолог з технології харчування» та вимоги до неї	3		2	1
Всього	90	40	8	42

ЗАСОБИ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Оцінювання навчальної діяльності здійснюється шляхом поточного контролю, тематичних та семестрових атестацій.

Поточне оцінювання проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, тестування, перевірки конспектів та завдань для самостійної роботи, виконання лабораторних робіт та їх захисту.

Передбачено **5 тематичні атестації** відповідно до змістових модулів програми.

Підсумковий (семестровий) контроль — залік, оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих ЗО під час вивчення дисципліни.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за 4-бальною шкалою.

Теоретичний матеріал	Практичні роботи	Самостійна робота
ВІДМІННО		
ЗО повністю володіє основними нормативними документами в сфері фахової передвищої та професійної (професійно-технічної) освіти. Вміє чітко і коректно застосовувати ці документи в освітньому процесі, аналізувати їх значення. Демонструє глибоке розуміння особливостей організації освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та професійної (професійно-технічної) освіти. Добре знає професійні компетентності, які потрібні для роботи майстра виробничого навчання, може їх аргументовано описати. Самостійно знаходить та користується джерелами інформації. При виконанні тестових завдань правильно відповідає на 90-100 % запитань.	ЗО виконує завдання в повному обсязі, усвідомлено та без помилок,; використовує як типові, так і самостійно розроблені алгоритми дій. Завдання виконує у встановлені терміни, у повному обсязі.	Виконано 100 % обсягу
ДОБРЕ		
ЗО демонструє загальне розуміння особливостей організації освітнього процесу в закладах фахової передвищої освіти та професійної (професійно-технічної) освіти. Може пояснити основні етапи організації навчання, проте не завжди точно відображає специфіку роботи зі здобувачами освіти. Здобувач освіти має знання про нормативно-правову базу, сферу, специфіку та види професійної діяльності за спеціальністю, але деякі аспекти розкриваються неповно. Може називати різні види діяльності, але без аргументованого обґрунтування вибору професії. При виконанні тестових завдань правильно відповідає на 70-89 % запитань.	ЗО допускає несуттєві помилки, які самостійно виправляє, в деяких випадках потребує консультацій викладача. Працює за типовими алгоритмами дій, завдання виконує у встановлені терміни, у повному обсязі.	Виконано не менше 90 % обсягу
ЗАДОВІЛЬНО		
ЗО має обмежене 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 закладах фахової передвищої освіти та професійної (професійно-технічної) освіти, але не може точно описати етапи. Відповіді часто містять неточності або неповну інформацію. Здобувач освіти має обмежене знання про основні напрямки і засоби використання цифрових технологій в освіті. При виконанні тестових завдань правильно відповідає на 50-69 % запитань.	Допускає помилки, для виправлення яких потребує консультацій викладача. Роботи виконуються за типовими нескладними алгоритмами дій, у неповному обсязі.	Виконано не менше 70 % обсягу
НЕЗАДОВІЛЬНО		
ЗО 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 закладах фахової передвищої освіти та професійної (професійно-технічної) освіти. Відповіді є хаотичними, містять суттєві неточності. Не знає принципів академічної доброчесності та не розуміє їх важливості. При виконанні тестових завдань правильно відповідає на 0-49 % запитань.	Завдання виконуються за найпростішими алгоритмами дій, припускаються суттєві помилки. ЗО не може працювати без постійних консультацій викладача.	Виконано менше 50 % обсягу

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА 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. Мазоха Д.С. На шляху до педагогічної професії (Вступ до спеціальності): навчальний посібник.- Київ: Центр навчальної літератури, 2005.-168с.
3. Мешко Г.М. Вступ до педагогічної професії: навчальний посібник. Київ: Академія, 2010. 200 с.
4. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. К. : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.

Додаткова

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.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. Закон України «Про професійну (професійно-технічну освіту)» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Закон України «Про освіту» URL : https://urist.com.ua/act/pro_osvitu
4. Сайт коледжу. URL: <https://ipcpm.in.ua/>