



ПЕДАГОГІЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

спеціальність	015 «Професійна освіта» (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»	факультет	менеджменту, адміністрування та права
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Кафедра ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін

ВИКЛАДАЧ

Золотарьова Світлана Анатоліївна



Вища освіта – спеціальності: професійна освіта; зооінженерія; садівництво та виноградарство; освітні та педагогічні науки.

Науковий ступень - кандидат сільськогосподарських наук

Досвід роботи – більше 25 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

авторка 72 фахових наукових статей та більше 46 тез та матеріалів конференцій;

співавтор 6 навч-метод. посібників та 2 колективних монографій;

авторка більше 30 методичних рекомендацій;

- Член Громадська спілка «Українська асоціація освіти дорослих, Споживче Товариство «Ай.Ем.Ті.Ді.-ІНТЕРНЕТІНЛ» CS IMTDINTERNATIONAL, Українська асоціація хімічної та харчової інженерії CFE-UA

телефон

0509152796

електронна пошта

szoloto549@gmail.com

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Метою дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, практичних навичок та професійних компетенцій, необхідних для ефективного викладання дисциплін у сфері харчових технологій. Основний акцент робиться на розвитку педагогічної майстерності, інноваційних методів навчання, організації освітнього процесу та інтеграції сучасних технологій у підготовку фахівців харчової промисловості.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	Володіння основними принципами педагогічного моделювання та його значення в навчальному процесі. Використання цифрових технологій для створення інтерактивних навчальних матеріалів. Проведення аналізу та оцінки ефективності застосування педагогічного моделювання в навчальному процесі. Формування навчальних програм, які базуються на компетентнісному підході до викладання харчових технологій.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90годин) 6-й семестр: 16 год. лекції, 30год. практичні; 44 год. самостійна робота; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p><i>Інтегральна компетентність.</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i> К 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення. К 08. Здатність працювати в команді. <i>Спеціальні (фахові) компетентності</i> К 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації. К 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці. К 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі. К 27. Здатність проводити педагогічне моделювання та моніторинг технологічних</p>	Програмні результати навчання	<p><i>Програмні результати навчання</i> ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузей стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери (відповідно до спеціалізації). ПР 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою. ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації). ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виробом матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації). ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації). ПР 27. Проводити педагогічний аналіз та аудит в агровиробництві, з урахуванням психічного навантаження в процесі праці та отримати навичок педагогічного моделювання харчових технологій. ПР 28. Застосовувати методи типових завдань в агровиробництві та методики викладання дисциплін на засадах педагогічного моніторингу та продуктивної педагогіки в результаті посилення рівня професійно- педагогічної діяльності.</p>
--------------------	---	--------------------------------------	--

процесів різних сфер суспільної та господарської діяльності агровиробництва та харчових технологій

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

				Самостійна робота	<ul style="list-style-type: none"> • Сутність та основні принципи педагогічного моделювання у викладанні харчових технологій • Аналіз сучасних освітніх методик, застосовуваних у викладанні харчових технологій • Використання цифрових технологій та онлайн-ресурсів у педагогічному моделюванні • Особливості інтерактивного навчання у підготовці фахівців харчової промисловості • Проєктне навчання як ефективний метод формування професійних компетентностей • Методи оцінювання знань і навичок у педагогічному моделюванні харчових технологій • Моделювання технологічних процесів у навчальному середовищі • Розробка та аналіз методичних матеріалів для викладання харчових технологій
Лекція 1.	Поняття педагогіки харчових технологій	ПЗ 1-2	Вступ до педагогічного моделювання харчових технологій		
Лекція 2.	Структура педагогіки харчових технологій	ПЗ 3-4	Розробка навчальних програм з харчових технологій		
Лекція 3.	Зміст педагогіки харчових технологій	ПЗ 5-6	Використання інтерактивних методів у викладанні харчових технологій		
Лекція 4.	Дидактичні принципи викладання харчових технологій	ПЗ 7-8	Моделювання технологічних процесів у навчальному середовищі		
Лекція 5.	Інтеграція харчових технологій з іншими науковими галузями	ПЗ 9-10	Використання цифрових технологій у викладанні харчових технологій		
Лекція 6.	Сучасні вимоги до фахівців у сфері харчових технологій	ПЗ 11-12	Організація лабораторних занять з харчових технологій		
Лекція 7.	Сучасні вимоги до фахівців у сфері харчових технологій	ПЗ 13-14	Методи оцінювання знань у педагогічному моделюванні		
Лекція 8.	Інтеграція інноваційних методів у практичні заняття	ПЗ 15	Розробка навчальних проєктів у сфері харчових технологій		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

- 1) Зубар Н. Основи харчових виробництв. К.: Кондор, 2020. 304 с.
- 2) Поліщук Г.Є. Теоретичні основи технології харчових виробництв. Текст лекцій. – К.: НУХТ, 2006. – 106 с.
- 3) Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
- 4) Теоретичні основи харчових технологій: навчальний посібник / П.П. Пивоваров, [та ін.]; за ред. П.П. Пивоварова. – Х.: ХДУХТ, 2010. – 363 с.
- 5) Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. Посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 516 с.
- 6) Проблеми сучасної професійної аграрної освіти при викладанні фахових дисциплін та шляхи їх вирішення [Текст] / С. А. Золотарьова // Сталій розвиток економіки, суспільства та підприємництва : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Івано-Франківськ, 27-28 квіт. 2023 р. - Львів : Вид. Кошовий Б.-П. О., 2023. - С. 415-417
- 7) Якість та безпечність сільськогосподарської продукції [Текст] / С. А. Золотарьова // Сталій розвиток аграрної сфери: інженерно економічне забезпечення : VII Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 125-річчю НУБіП України, ВП НУБіП України "Бережан. агротехн. ін-т", 26 квіт. 2023 р. – 2023
- 8) Identifying changes in the milking rubber of milking machines during testing and under industrial conditions [Electronic resource] / A. Paliy, Artem Naumenko, A. P. Paliy, S. Zolotaryova, A. Zolotarev, L. Tarasenko, O. Nechyporenko, L. Ulko, O. Kalashnyk, Y. Musiienko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2020. - Vol. 5, Issue 107. - С. 127-137. - DOI [10.15587/1729-4061.2020.212772](https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.212772).
- 9) Пономарьова М., Золотарьова С. Застосування штучного інтелекту в педагогічному процесі вищої школи Інновації та інтеграція цифрових трендів освітянського простору в економіку знань : матеріали всеукраїнського науково- педагогічного підвищення кваліфікації з економічних наук, 30 жовтня – 10 грудня 2023 р. – Львів-Торунь : Ліга-Прес, 2023. – 264 с 179-181 DOI: <https://doi.org/10.36059/978-966-397-332-6-52>
- 10) Пономарьова М.С., Золотарьова С.А., Євсюков О.Ф., Засядьвовк А.О. Місце мотиваційного навчання в освітньому просторі, Вісник науки та освіти, № 11(17) (2023): [https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-11\(17\)](https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-11(17)).
- 11) Пономарьова М.С., Золотарьова С.А., Євсюков О.Ф Використання професійно-освітних компонентів та Soft-skills у сучасних моделях педагогічному менеджменту. Вісник науки та освіти, № 12(18) (2023). [https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-12\(18\)](https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-12(18)).
- 12) Пономарьова М., Євсюков О., Золотарьова С. Розвиток та перспективи професійної освіти у сільському господарстві / Наукові інновації та передові

1. *Робоча програма з курсу «Педагогічне моделювання харчових технологій» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 015 Професійна освіта (аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) уклад. С.А.Золотарьова – Харків: ДБТУ, 2024*

2. *«Педагогічне моделювання харчових технологій: методичні вказівки до вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (спеціальність 015 Професійна освіта (аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) форми навчання денна та заочна)/укладач: С.А. Золотарьова,- Харків: 2024 – 23 с.*

Інформаційні ресурси

Конституція України; Закони України: «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про загальну середню освіту»; Постанова Кабінету Міністрів України від 21 лютого 2018 року № 87 «Про затвердження Державного стандарту початкової освіти»; Типове положення про проведення супервізії впровадження Концепції «Нова українська школа»; Наказ МОН від 18.10.2019 року №1313 «Деякі питання організації та проведення супервізії»; Наказ МОН від 04.03.2020 року №346 «Про внесення змін до Програми проведення супервізії», Укази Президента України та інші законодавчі акти є правовою базою.

Нормативно-правове регулювання професійного розвитку педагогічних і науково-педагогічних працівників (Постанова КМУ від 29.07.20 №672 «Деякі питання професійного розвитку педагогічних працівників»; Наказ МОН України від 04.12.20 №1504 «Деякі питання професійного розвитку науково-педагогічних працівників»; Лист МОН України від 21.08.20 №1/9-466 «Про центри професійного розвитку педагогічних працівників»; Наказ МОН України від 23.04.21 №457 «Про затвердження типових програм підвищення кваліфікації педагогічних працівників»). та інші літературні джерела.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Поточне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.