

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Кафедра професійної освіти та технологій за профілями

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПЕДАГОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ СТУДЕНТІВ

для студентів денної форми навчання
освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напрямку підготовки
015.21 «Професійна освіта. Харчові технології»

Факультет професійної та технологічної освіти

2016-2017 навчальний рік

УДК [378.147.88:004](072)
ББК [74.580.252.4:32.97]р30
М 54

Методичні рекомендації до педагогічної практики студентів для студентів денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки: 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології» / Укладачі: Т.В. Кравченко, Г.П. Журба, І.А. Філімонова. - Умань: УДПУ імені Павла Тичини, 2014. – 20 с.

УКЛАДАЧІ:

Т.В. Кравченко, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Г.П. Журба, викладач кафедри професійної освіти та технологій за профілями

І.А.Філімонова, викладач кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Затверджено на засіданні кафедри професійної освіти та комп'ютерних технологій, протокол № 1 від 29 серпня 2014 р.

Методичні рекомендації розроблено на допомогу студентам денної форми навчання напряму підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», а також керівникам педагогічної практики, викладачам професійно-технічних навчальних закладів, майстрам виробничого навчання, класним керівникам для спрямування, планування та організації успішного проходження педагогічної практики студентами-практикантами.

ЗМІСТ

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ.....	4
2. ЗМІСТ ПРАКТИКИ.....	6
3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ПЕДАГОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ.....	8
4. ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ З ПЕДАГОГІЧНОЇ	

ПРАКТИКИ.....	10
4.1. ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПЛАН РОБОТИ.....	11
4.2. СПОСТЕРЕЖЕННЯ ТА АНАЛІЗ НАВЧАЛЬНОГО ЗАНЯТТЯ ВИКЛАДАЧА З СПЕЦДИСЦИПЛІНИ.....	13
4.3. КОНСПЕКТ ПРОВЕДЕННЯ ВИХОВНОГО ЗАХОДУ.....	15
4.4. ІНДИВІДУАЛЬНА ДОСЛІДНИЦЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ.....	17
4.5. ТЕКСТОВИЙ ЗВІТ ПРО ВИКОНАНУ В НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ РОБОТУ.....	18
5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	20
ВСТУП	

Формування єдиного інформаційного простору ставить нові вимоги до якості праці і рівня кваліфікації педагогічних кадрів загальної і професійної освіти. Просування в даному напрямку в значній мірі визначається не тільки рівнем матеріально-технічного, науково-методичного та інформаційного оснащення системи освіти, але й, перш за все, підготовкою педагогічних кадрів.

У системі професійної підготовки викладачів практичного навчання в галузі харчових технологій педагогічна практика є невід’ємною складовою навчально-виховного процесу і забезпечує безперервність та послідовність формування вмінь і навичок. Вона сприятиме поглибленню і систематизації знань, одержаних студентами в процесі вивчення профільних дисциплін, а також розвитку інформаційної компетенції майбутніх фахівців. Педагогічна практика забезпечує поєднання теоретичної підготовки фахівців в галузі харчових технологій з їх практичною педагогічною діяльністю в умовах навчальних закладів різних типів і сприяє формуванню творчого відношення до педагогічної діяльності.

Основним навчальним документом, що визначає проведення практики і регламентує навчальну діяльність студентів і діяльність викладача є дана програма, яка забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки і спрямована на формування й виховання висококваліфікованого фахівця.

Програма педагогічної практики розрахована на студентів 4 курсу денної форми навчання напряму підготовки 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Тривалість практики – 2 тижні. Складена програма відповідає:

- «Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом МОН України від 8 квітня 1993 року № 93;

- «Положенню про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах», затвердженого наказом МОН України від 2 червня 1993 року № 161;
- «Методичним рекомендаціям по складанню програм практики студентів вищих навчальних закладів України», Міністерства освіти України від 14.02.96 р. № 3.1-5/97 р.;
- «Положенню про організацію практик в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини (денна та заочна форми навчання), затвердженого рішенням вченої ради УДПУ від 24 січня 2011 р., протокол № 9;
- освітньо-професійній програмі підготовки фахівців за напрямом 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології», освітньо-кваліфікаційній характеристиці «бакалавра».

Перед початком практики проводяться організаційні збори, на яких студентів знайомлять з програмою практики, ставлять цілі та задачі, завдання на практику, вирішують організаційні питання.

Керівниками практики від університету призначаються викладачі кафедри професійної освіти та комп'ютерних технологій.

На студентів-практикантів поширюється трудове законодавство та правила по охороні праці, діючі у базовій організації.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Педагогічна практика є складовою частиною професійної підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр». Вона дозволяє студентам ознайомитись з досвідом викладацької роботи, необхідним для викладання дисциплін за напрямом підготовки: «Професійна освіта. Харчові технології».

Мета педагогічної практики полягає у набутті студентами практичного досвіду формування педагогічних компетентностей, готовності до використання сучасних педагогічних технологій та нових інформаційних засобів навчання, досвіду застосування теоретичних знань у практичній діяльності, самостійності прийняття рішень під час професійної діяльності. **Основними завданнями практики є:**

- комплексне вивчення системи навчально-виховної роботи навчально-виховного закладу;
- поглиблення і розширення теоретичних знань із спеціальних і психолого-педагогічних дисциплін на основі практичних навичок;

- набуття досвіду організації та здійснення навчально-виховної роботи у навчальному закладі;

- ознайомлення з методикою проведення занять різного типу;

- ознайомлення з роботою навчальних (методичних) кабінетів,

спеціалізованих лабораторій;

- формування у студентів психолого-педагогічних та методичних вмінь викладання відповідних навчальних предметів;

- набуття навичок і вміння прогнозувати, планувати, аналізувати і корегувати власну педагогічну діяльність;

- набуття досвіду організації та проведення виховної та позакласної роботи;

- формування професійно-педагогічної ерудиції, комунікативної культури майбутніх майстрів виробничого навчання в галузі харчових технологій;

- формування морально-етичних якостей майстра виробничого навчання в галузі харчових технологій навчально-виховного закладу, індивідуального творчого стилю педагогічної діяльності, потреби в самоосвіті;

- закріплення свого покликання до педагогічної професії.

Базами для проходження студентами практики є навчальні заклади I-II рівня акредитації, де викладаються відповідні профільні дисципліни.

Керівниками практики призначаються досвідчені викладачі базової кафедри.

Під час педагогічної практики студенти повинні:

1) ознайомитися:

- зі змістом та організацією навчального процесу в навчальному закладі;

- із специфікою планування навчально-виховної, організаційно-методичної та наукової роботи навчального закладу;

- з особливостями організації навчальної діяльності за кредитномодульною системою;

- із специфікою використання технічних засобів навчання у процесі організації навчально-виховної діяльності навчального закладу;

- матеріально-технічною базою навчального закладу;

- із специфікою методики роботи майстрів виробничого навчання;

- з навчально-методичним забезпеченням виробничого навчання;

- із змістом виробничого навчання;

- з психологічними, віковими та індивідуальними особливостями учнів групи, за якою будуть закріплені;
- станом їх успішності, інтересами й уподобаннями щодо виховної і позакласної роботи; 2) *оволодіти*:
- уміннями організації основних форм навчальної діяльності у навчально-виховному закладі;
- уміннями професійного спілкування з учнями;
- методичними уміннями організації занять різного типу з профільних навчальних дисциплін у системі навчального закладу; 3) *сформувати навички*:
- аналізу навчальних занять;
- планування організаційної та виховної роботи; планування роботи наукового гуртка, тощо.

Зміст практики

Змістовий модуль I. Навчальна діяльність

1. Методична конференція, в ході якої студенти ознайомлюються з метою та змістом виробничої практики, методичними завданнями та формами звітності. 2. Ознайомлення студентів з системою роботи професійно-технічного навчального закладу (технічного коледжу або ліцею, відповідної групи, за якою вони закріплені):
- 1) Вивчати особливості засвоєння учнями ПТНЗ основних технологій харчової промисловості та організації громадського харчування, використовуючи навчальні посібники та визначити основні поняття спецтехнологій з технології харчової промисловості.
 - 2) З'ясувати особливості сучасних технологій харчової промисловості та організації громадського харчування, які вивчають учні.

Змістовий модуль II. Виховна діяльність

1. Виконання функцій та обов'язків помічника майстра виробничого навчання та старшого майстра, здійснення відповідної позаурочної виховної роботи:
 - складання індивідуального плану виховної роботи з групою у відповідності з планом роботи навчального майстра;
 - організація постійного спілкування з групою, проведення індивідуальної роботи з учнями.

2. Ознайомлення з формами естетичного виховання учнів ПТНЗ. Відвідування виставок виробів під час складання кваліфікаційних екзаменів учнями та тематичних виставок кулінарної та кондитерської продукції.

Змістовий модуль III. Методична діяльність

1. Навчально-методична робота: - вивчення календарно-тематичного плану та планів виробничого навчання групи, структури та змісту теоретичних (техніко-технологічних) відомостей, особливостей їх викладання учням ПТНЗ: - підготовка до практичних занять, відповідно докладне вивчення змісту роботи майстра виробничого навчання, старшого майстра;

- вивчення продукції, яку виготовляє група та пов'язаних з цим теоретичних відомостей, які мають засвоїти учні і відповідні професійні уміння та навички виконання технологічних операцій;
 - вивчення особливостей навчального процесу ПТНЗ на основі відвідування уроків виробничого навчання;
 - підготовка і проведення одного пробного уроку виробничого навчання;
 - відвідування уроків виробничого навчання учнів групи, за якою закріплений студент-практикант.
2. Оформлення звіту та необхідної документації.

Змістовий модуль IV. Дослідницька діяльність.

1. Складання психологічної характеристики на учня:

- вивчення вікових та індивідуальних особливостей учня; його нахилів та інтересів, рис характеру, взаємовідносин у групі в ході навчально-виховного процесу;
- вивчення психологічних особливостей учня шляхом вивчення документації, бесід, проведення спостереження.

2. Збір матеріалів для написання наукових робіт:

- визначити стан засвоєння учнями техніко-технологічних понять, професійних умінь та навичок у ході проведення контрольних робіт, анкетувань, опитувань тощо;
- провести аналіз результатів контрольних робіт, опитувань та додаткових бесід з викладачами та майстрами; на основі цього визначити перешкоди, що знижують якість навчального процесу в ПТНЗ;
- виробити припущення (гіпотезу) з приводу причин даного явища та можливих шляхів його усунення;

- робота з літературою за даною проблемою, визначення теми дослідження, вибір і виконання кваліфікаційної (пробної) роботи, визначення завдань дослідницької роботи.

Підведення підсумків практики:

Захист педагогічної практики відбувається в формі короткої доповіді студента, з наступним визначенням оцінки викладачем фахової методики. Оцінювання практики студентів відбувається згідно шкали оцінювання ECTS:

- студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання груповому керівнику педагогічної практики після закінчення терміну практики;
- загальна форма звітності за практику - це подання письмового звіту, який підписаний безпосередньо керівником від бази практики з оцінкою діяльності студента під час практики;
- письмовий звіт разом з іншими документами подається на перевірку керівникам-методистам, за якими закріплений студент;
- звіт має містити відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з питання охорони праці, висновки і пропозиції;
- захист результатів практики відбувається на засіданні комісії у присутності керівника практики, викладачів фахових методик, педагогіки та психології. Комісія приймає залік у студентів на базах практики в останні дні її проходження або у вищому навчальному закладі протягом 3 днів після завершення практики. Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку студента за підписами членів комісії;
- підсумкова конференція проводиться після закінчення практики;
- підсумки кожного виду практики обговорюються на засіданнях відповідних кафедр, а загальні підсумки практики підводяться на вчених радах факультетів;
- після закінчення педагогічної практики студенти повинні здати керівнику педагогічної практики факультету відповідну документацію.

Оцінка за проходження педагогічної практики студентів відбувається згідно критеріїв (Таблиця 1).

Примітка: Студент, який не виконав програму практики без поважних причин, отримує негативну оцінку з практики і відраховується з вищого навчального закладу. В разі подання студентом неякісного звіту та несвоєчасної здачі іншої документації або лише її частини чи відсутності студента на підсумковій конференції без поважних причин - оцінка знижується.

Матеріали, які потрібно подати студентами 4 курсу до захисту педагогічної практики.

Звіт про педагогічну практику, в якому відобразити:

- аналіз відвіданих студентом-практикантом уроків виробничого навчання та самоаналіз власного уроку;
 - аналіз проведеної в період педагогічної практики роботи (чому навчилися, яких досягли результатів, які виявили пропуски і недоліки в своїй підготовці і ін.).
 - пропозиції по вдосконаленню професійної підготовки і організації педагогічної практики.
1. Розробка та проведення одного пробного уроку виробничого навчання.
 2. Повний аналіз одного уроку майстра виробничого навчання.
 3. Аналіз уроків проведених одногрупниками.
 4. Відгук-характеристика на студента-практиканта з місця проходження педагогічної практики.
 5. Звіт студента про проведену роботу під час проходження практики.
 6. Розробка та проведення виховного заходу з групою.

Критерії оцінювання навчальної педагогічної практики студентів 7 семестр

Таблиця 1.

№ п/п	Зміст виконаної роботи студентом	Кількість балів
1.	Розробка плану-конспекту пробного уроку практичного навчання	0-20
2.	Розробка наочності чи іншого дидактичного матеріалу для одного практичного уроку	0- 15
3.	Повний самоаналіз всіх проведених уроків практичного навчання	0 - 5
4.	Аналіз уроків виробничого навчання одногрупників	0-5
5.	Розробка сценарію позакласного виховного заходу з основного фахового предмету та його проведення: а) розробка плану-конспекту заходу; б) проведення заходу	0-15 0-5 0-10
6.	Проведення виховного заходу з групою та його план конспект	0-10
7.	Позитивний відгук адміністрації ПТНЗ	0 - 10

8.	Проведення поточної виховної роботи у ПТНЗ з обов'язковою фіксацією в індивідуальному плані студента (перевірка робочих зошитів учнів у закріпленій групі, індивідуальні бесіди з учнями, допомога майстру у різних видах методичної діяльності тощо)	0 - 5
9.	Захист практики (представлення презентацій): а) з фахових дисциплін; б) з педагогіки	0-10 0-5 0-5
10.	Вчасно подана документація	0-5
	Загальна сума балів	100

Список рекомендованої літератури 1. Гуревич Р.С. Теорія і практика навчання в професійно-технічних навчальних закладах : монографія / Роман Гуревич. – Вінниця: Дов Вінниця, 2008. – 410 с. 2. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / А.І Українець, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, В.А. Домарецький, Л.М. Мельник, О.О. Василенко, П.Л. Шиян, Л.М. Хомічак. – К.: Університет «Україна», 2010. – 814 с.

3. Коваленко, О. Е. Психологія вищої школи : навч. посібник для студ. вищих навч. закладів / О. Е. Коваленко, І. М. Шалімова, О. М. Керницький ; Укр. інж.-пед. акад. – Х. : Точка, 2012. – 169 с.

4. Педагогічні основи організаційно-методичного забезпечення ПТО : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. та пед. працівників системи проф.-техн. освіти / О. Е. Коваленко, В. В. Супрун, Д. В. Коваленко, А. П. Тарасюк, Н. В. Божко, В. В. Белікова, Н. А. Шищенко, Л. В. Штефан; заг. ред. О. Е. Коваленко; Укр. інж.-пед. акад. – Х.: Точка, 2012. – 450 с.

5. Волошинова О. Система роботи педагогічного колективу з обдарованими учнями // Управління школою. –2009. – №10. – с.24.

6. Ложкін Г .В., Пов'якель Н. І. Психологія конфлікту: теорія і сучасна практика: Навч. посібник. – К.: ВД "Професіонал". – 2006.

7. Сєдова Т. Ціннісні орієнтації педагогічного супроводу обдарованих учнів в освітньому середовищі гімназії // Управління школою. – 2009. – №10. –17 с.

8. Скрипченко О.В., Долинська Л.В., Огороднійчук З.В. Вікова та педагогічна психологія: Навч. посіб. / О.В. Скрипченко, Л.В. Долинська, З.В. Огороднійчук /– К.: Просвіта, 2010. – 416 с.

9. Актуальні питання трудового і профільного навчання та професійної підготовки// Трудова підготовка в закладах освіти. - 2002. - №1. - С.17- 18.

10. Ярошенко О.Г. Проблеми групової навчальної діяльності школярів: Дидактико-методичний аспект. - К.: Станіца, 1999. - 245 с.

Зміст основних звітних документів:

Додаток 1.

Міністерство освіти і науки України
Уманський державний педагогічний університет імені
Павла Тичини
Інститут природничо-математичної та технологічної освіти
Технологіко-педагогічний факультет

**ЗВІТНА ДОКУМЕНТАЦІЯ З ПЕДАГОГІЧНОЇ
ПРАКТИКИ**

студента ІV курсу групи ____ денної
форми навчання

Прізвище Ім'я По батькові

Керівник педагогічної практики:

прізвище, ім'я, по батькові

Умань 20__

Додаток 2.

ЗВІТ

з педагогічної практики студента _____ курсу _____ групи

(прізвище, ім'я, по батькові)

в (ПТНЗ, професійний ліцей, коледж) _____ м. Умані в період
з _____ по _____ Виконання завдань:

I. Навчальна діяльність

II. Методична діяльність

III. Виховна діяльність

IV. Дослідницька діяльність

Висновки

Побажання, пропозиції

Додаток 3.

Структура уроку виробничого навчання План уроку має відображати наступні питання:

- розподіл учнів за робочими місцями;
- зміст та послідовність проведення вступного, поточного, заключного інструктування;
- виконання вправ для вивчення прийомів і способів роботи за темою уроку;
- забезпечення учнів навчальними роботами, інструментом, інструкційнотехнологічною документацією;
- організація контролю за виконанням прийомів роботи і технології, за дотриманням правил техніки безпеки та гігієни праці;
- переміщення учнів по робочих місцях відповідно до графіку; - організація роботи з відстаючими.

В результаті всієї підготовчої роботи майстер складає план уроку.

План урок

Дата

Група №

Заняття № (з календарно-тематичного плану)

Тема уроку

Мета уроку

Навчально-виробнича робота

Обладнання і матеріали

Час уроку (якщо плануються уроки різної тривалості)

Хід уроку I.

Організаційна частина:

- перевірка присутніх;
- призначення чергових.

II. Актуалізація опорних знань із спеціальної технології:

- перелік обговорюваних запитань із зазначенням методу проведення та відповідей учнів;
- висновок, який робить майстер наприкінці обговорення.

III. Повідомлення завдань уроку:

- конкретизація мети уроку через зміст виконуваних робіт.

IV. Підсилення навчально-трудової мотивації учнів до практичної

роботи Що будемо сьогодні робити і для чого: розкрити короткий зміст практичної роботи, обговорення зразків майбутніх виробів, коротке обґрунтування виконуваних робіт

V. Вступне інструктування:

V.1 Самостійна практична робота учнів (зміст практичної роботи у вигляді розробки технологічної документації, короткого опису послідовності виконання технологічного процесу).

V.2 Пояснення і показ трудових прийомів роботи:

- перелік теоретичних питань, на які необхідно звернути увагу учнів;
- перелік практичних питань, на які майстер звергає увагу учнів.

VI. Поточний інструктаж

VI.1. Перелік питань, на які необхідно акцентувати увагу учнів щоб уникати помилок в роботі

VI.2. Зміст фронтального інструктування

VI.3. Зміст індивідуального інструктування

VII. Заключний інструктаж

Аналіз допущених помилок в роботі, демонстрація кращих робіт.

VIII. Домашнє завдання

Додаток 4.

Календарно-тематичний план теоретичної підготовки (занять спеціальної технології)

Варіант титульної сторінки

Календарно-тематичний план уроків

_____ групи _____ ліцею _____ викладача

спеціальної технології

Прізвище, ім'я, по-батькові

Варіант робочої сторінки календарно-тематичного плану

№	Назва розділу, теми уроку	Дата проведення	Кількість годин	Домашнє завдання

Схема спостереження та аналізу відвіданого заняття

Дата проведення заняття:

Група:

Дисципліна:

Викладач :

Вид заняття:

Тема заняття:

Мета заняття:

I. Умови і засоби забезпечення заняття(оснащення)

- 1.Оптимальний добір і раціональне розміщення обладнання.
- 2.Спеціальне обладнання.
- 3.Технічні засоби навчання.
- 4.Гігієнічні умови: відповідність освітлювального, теплового, повітряного режимів,рівень шуму.
- 5.Організація робочого місця і робочої зони.
- 6.Навчальні посібники:підручники, методичні рекомендації, наочність.
- 7.Охорона і безпека праці.
- 8.Естетичне оформлення приміщення.

II. Організаційна діяльність викладача на занятті та його особисті якості

- 1.Реалізація плану заняття.
- 2.Володіння темою заняття та майстерність викладача.
- 3.Педагогічний такт і культура викладача.
- 4.Мова викладача: використання наукової термінології, дикція, інтенсивність, образність, використання спеціальної термінології.
- 5.Зворотний зв'язок між учнями та викладачем.
- 6.Наявність і зміст записів у зошитах учнів, класному журналі. Правильне складання, оформлення та використання технічної документації для проведення заняття.
- 7.Раціональне використання часу: своєчасність початку заняття, нераціональна витрата часу в процесі заняття.
- 8.Відповідність структури заняття поставленій меті.

III. Дидактична діяльність викладача

1. Використання дидактичних принципів професійного навчання: наочності, зв'язку з життям, систематичності і послідовності, доступності і посильності, свідомості і активності, врахування вікових та індивідуальних особливостей.

2. Досягнення головної дидактичної мети заняття.

3. Оптимальність методів навчання і режиму роботи.

4. Відповідність тематичного матеріалу віку і розвитку учнів: проблемність, актуальність, мотивація, програмований контроль навчання.

5. Ефективність контролю знань та вмінь учнів на занятті.

6. Уміння раціонально планувати, контролювати й корегувати індивідуальну і колективну діяльність, готувати матеріальну базу заняття.

7. Володіння методами наукової організації праці.

IV. Виховна діяльність викладача

1. Розв'язання завдань національного і морального виховання.

2. Розв'язання завдань трудового виховання: профорієнтаційна робота, економічне виховання.

3. Формування навичок розумової і фізичної праці.

4. Формування навичок фізичного і гігієнічного виховання: фізкультурна пауза, фізичне розвантаження.

5. Естетичний та емоційний вплив заняття на учнів.

6. Використання зв'язків з життям і практикою.

7. Ефективність оцінки навчальної діяльності учнів, моральне стимулювання.

8. Стиль педагогічного впливу керівництва: авторитарний, демократичний, ліберальний, корегуючий.

V. Діяльність учнів на занятті і характеристика групи

1. Активність і працездатність учнів (задоволеність роботою).

2. Інтерес до теми заняття та навчального процесу (готовність до роботи).

3. Наявність навичок самостійної роботи.

4. Рівень самостійного мислення в учнів (творчий підхід до праці): вміння планувати свою відповідь, хід розв'язання задачі; вміння аналізувати й оцінювати свою роботу і роботу товаришів.

5. Темп навчальної діяльності.

6. Культура праці учнів: організація робочого місця, правильність прийомів роботи, самоконтроль якості роботи, самоаналіз результатів роботи.

7. Організованість і дисциплінованість учнів на занятті.

8.Рівень співпраці викладача і учнів.

9.Зовнішній вигляд учнів.

10.Відповідальність під час виконання завдань.

11.Якісне виконання навчальних завдань, правильність робочої пози.

12.Аналіз якості знань учнів.

VI. Висновки до заняття

1. Досягнення поставленої мети.

2. Якість знань учнів.

3. Загальна оцінка заняття.