

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Факультет професійної та технологічної освіти

РОБОЧА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ (ПЕДАГОГІЧНОЇ) ПРАКТИКИ

для студентів напряму підготовки

015.21 «Професійна освіта. Харчові технології»

освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»

Семестр - 7, тривалість практики – 2 тижні

2016-2017 навчальний рік

Програма педагогічної практики для студентів напряму підготовки 015.21
«Професійна освіта. Харчові технології».

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.

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.

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 питань 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:	0-15
	а) розробка плану-конспекту заходу;	0-5
	б) проведення заходу	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

Шкала оцінювання:

90-100 балів — *відмінно* (A);

75-89 балів — *добре* (B, C);

60-74 балів — *задовільно* (D, E);

35-59 балів — *незадовільно* з можливістю повторного складання (FX);

1-34 балів — *незадовільно* з обов'язковим повторним курсом (F).

МЕТОДИ НАВЧАННЯ: завдання для самостійної роботи студентів: визначення теми, мети і завдань уроку, добір методів, тощо; індивідуальні консультації; проектування навчально-методичних розробок з професійної освіти; розробка інструктування для уроків виробничого навчання; розробка планів-конспектів уроків із спецтехнологій.

МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ: оцінювання прийомів роботи, підготовка до заняття; оцінювання планів-конспектів уроків; оцінка за проведений аналіз та самоаналіз уроку.

МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: опорні конспекти лекцій; інструкційні та технологічні картки; лабораторні та практичні роботи; макети; таблиці, плакати.

Список рекомендованої літератури

1. Батышев С.Я. Профессиональная педагогика: учеб. для студентов, обучающихся по пед. спец. и направлениям / С.Я. Батышев. - М. : Ассоц.«Проф. образование», 1997. - 512 с.
2. Еуревич Р.С. Теорія і практика навчання в професійно-технічних закладах: Монографія - Вінниця: ДОВ «Вінниця», 2008.- 410 с.
3. Гин, А. А. Приемы педагогической техники: Свобода выбора. Открытость. Деятельность. Обратная связь. Идеальность : пособие для учителя / А.А. Гин. - 4-е изд. - М. : Вита-Пресс, 2002. - 88 с.
4. Кругликов, Ф. И. Методика профессионального обучения с практикумом : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / Ф. И. Кругликов. -М. : Издат. центр «Академия», 2005. - 288 с.
5. Методика профессионального обучения : учеб. программа дисциплины / сост. : Т. Ф. Дулинец, С. И. Почекутов, Т. В. Сильченко, А. С. Степанова-Быкова. - Красноярск : ИПК СФУ, 2009. - 48 с. (Методика профессионального обучения : УМКД № 1513/1115-2008 / рук. творч. коллектива Т. Ф. Дулинец).

6. Методика професiонального навчання : практикум / А. С. Степанова-Быкова, Е. Е. Савченко, А. С. Карманова, О. В. Константинова. - Красноярськ : ИПК СФУ, 2009. - 99 с. (Методика професiонального навчання: УМКД № 1513/1115-2008 / рук. творч. колектива Т. Г. Дулинець).
7. Морева, Н. А. Педагогика середнього професiонального навчання: учеб. посібник для студентів вищ. навч. закладів / Н. А. Морева. - М.: Издат. центр «Академия», 2001. - 272 с.
8. Общая и професiональная педагогика : учеб. посібник для студентів вузів / под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2006. - 368 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.

