

Київ

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені
М.П.Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

**Звіт про проходження пропедевтичної
педагогічної практики в Київському
державному коледжі туризму та
готельного господарства**

Виконала: студентка
32 ПО (ГРС) групи
Ситник Анастасія Олегівна

Київ - 2017

Київська

1. Ознайомлення з навчальним закладом

Київський державний коледж туризму та готельного господарства - заснований на державній формі власності і підпорядкований Міністерству освіти і науки України.

Коледж розпочав свою діяльність у 1978 році з підготовки фахівців з двох спеціальностей «Організація обслуговування в готелях» та «Організація обслуговування в підприємствах громадського харчування» з переважною орієнтацією на обслуговування іноземних туристів.

Упродовж двох десятиліть коледж був єдиним у Радянському Союзі, а потім в Україні навчальним закладом, який готував висококваліфікованих спеціалістів для сфери гостинності. В наш час коледж утримує провідні позиції на вітчизняному ринку освітянських послуг. Сьогодні навчальний заклад готує фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» за 9 перспективними і привабливими для молоді спеціальностями: "Право", "Облік і оподаткування", "Фінанси, банківська справа та страхування", "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність", "Інженерія програмного забезпечення", "Комп'ютерна інженерія Харчові технології", "Готельно-ресторанна справа".

Основними напрямками діяльності коледжу, відповідно до Статуту, є: підготовка згідно з державним замовленням та договірними зобов'язаннями висококваліфікованих фахівців для задоволення потреб підприємств та організацій у фахівцях туристичної діяльності і готельного господарства, бухгалтерського обліку, торгівлі і комерційної діяльності, комп'ютерних технологій, юридичної діяльності та інших галузей економіки України.

Головними завданнями коледжу є:

- здійснення освітньої діяльності з ліцензованих напрямів та спеціальностей, яка забезпечує підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста і відповідає стандартам вищої освіти;

- здійснення творчої, мистецької, культурно-виховної, навчально-виробничої, видавничої, наукової, спортивної та оздоровчої діяльності;
- забезпечення виконання державного замовлення та угод на підготовку фахівців з вищою освітою; - вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці ісприяння працевлаштуванню випускників;
- забезпечення культурного і духовного розвитку особистості, виховання осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах, в дусі українського патріотизму і поваги до Конституції України; підвищення культурно-освітнього рівня громадян; - безперервна підготовка фахівців з вищими навчальними закладами третього, четвертого рівнів акредитації за інтегрованими навчальними планами і програмами.

Для реалізації цих завдань в структурі коледжу функціонує:

- чотири відділення: «Туристичного і готельного обслуговування», «Товарознавства, фінансів та комп'ютерних технологій», «Правознавства», «Ресторанного господарства»;
- 17 циклових (предметних) комісій;
- адміністративно-господарський підрозділ;
- навчальний підрозділ;
- методичний підрозділ;
- кадровий підрозділ;
- бухгалтерія;
- медична частина;
- спортивна зала, спортивний майданчик;
- гуртожиток;
- 8 навчально-виробничих лабораторій;
- 6 навчальних лабораторій;
- 2 технічні лабораторії;
- лабораторія працевлаштування;
- виробнича лабораторія.

Курлові

Коледж підтримує зв'язки із спорідненими навчальними закладами зарубіжних країн: Словенії, Кіпру, Греції, Німеччини.

Навчання в коледжі здійснюється на основі базової та повної загальної середньої освіти, за денною та заочною формами. Високопрофесійні, творчі педагогічні працівники забезпечують якісну підготовку майбутніх фахівців у сучасно обладнаних навчальних аудиторіях і лабораторіях, серед яких «готель «Гостинність», «Навчальний бар», «Лабораторія інформаційних систем і технологій обліку», «Туристична фірма» тощо. Коледж є єдиним в Україні, в якому під час процесу навчання студенти окремих спеціальностей отримують навички роботи в глобальних системах бронювання «Амадеус» та «Галілео» в режимі реального часу. Понад 90 профільних підприємств, установ і організацій надають можливість студентам коледжу не тільки закріпити отримані теоретичні знання, а й набути професійних практичних навичок.

2. Ознайомлення з педагогічним колективом і класом

Усі викладачі коледжу мають вищу освіту, що відповідає профілю дисциплін, які вони викладають. Склад педагогічного колективу стабільний, протягом останніх навчальних років повністю укомплектований викладачами, вакансій протягом року не виникало. Більша частина викладачів має педагогічний стаж 10-20 років, що впливає на високий рівень викладання, професіоналізму та досвіду. Загальна чисельність викладачів коледжу на постійній основі складає 153 особи, з них 114 штатних педагогічних працівників та 39 осіб працює за суміщенням. В коледжі працює 7 кандидатів наук та 4 доценти. В навчальному закладі сформований якісний склад педагогічних працівників. В коледжі працюють викладачі штатного складу, які мають кваліфікаційну категорію «спеціаліст вищої категорії», з них 30 мають педагогічне звання «викладач-методист». Також в коледжі працюють за сумісництвом 7 кандидатів наук. Всі посади педагогічних працівників заповнено, незважаючи на відносно низький рівень оплати праці в державних навчальних закладах, що засвідчує престижність роботи в технічній.

Про високий рівень кваліфікації педагогічних працівників коледжу свідчить залучення їх Міністерством освіти і науки України до роботи в складі експертних комісій по перевірці виконання ліцензійних та акредитаційних вимог навчальними закладами України.

Викладачі коледжу займаються науково-досвідною роботою, мають наукові публікації та беруть участь у роботі наукових семінарів. Три викладачі є здобувачами наукових ступенів.

Handwritten signature

3. Ознайомлення з плануванням роботи викладача

Індивідуальний робочий план викладача

Основним документом, у якому відображається навчальна, методична, наукова та організаційна робота викладача вищого закладу освіти протягом навчального року, є його індивідуальний робочий план. Індивідуальний робочий план викладача розглядається на засіданні кафедри під час планування роботи та звітування про виконання і затверджується завідувачем кафедри. Індивідуальний робочий план завідувача кафедри затверджується директором інституту або деканом факультету. Зміни до індивідуального робочого плану протягом навчального року можуть бути внесені на підставі рішення кафедри за згодою викладача. Після завершення навчального року в індивідуальному робочому плані робляться відмітки про всі види фактично виконаної роботи.

Порядок заповнення індивідуального плану

1. Індивідуальний план заповнюється всіма викладачами, у тому числі й викладачами, які працюють на умовах суміщення та сумісництва (за винятком викладачів, які працюють на правах погодинної оплати).
2. На початку навчального року (серпень) викладач заповнює свій індивідуальний план на весь навчальний рік і подає його на підпис завідувачеві кафедри.
3. Індивідуальний робочий план викладача розглядається на засіданні кафедри під час планування роботи та звітування про виконання (серпень, вересень, жовтень) і затверджується завідувачем кафедри. У лютому на засіданні кафедри розглядається питання про виконання навчальних доручень за осінній семестр.
4. Не допускаються виправлення, зафарбовування коректором тощо. У разі помилки необхідно закреслити зіпсовану частину тексту, вгорі прописом зазначити правильний текст, підтвердити виправлення підписом викладача та завідувача кафедри.
5. Кожний розділ плану підписується викладачем та завідувачем кафедри. У розділі "Навчальна робота" вказується номер протоколу і дата засідання кафедри, на якому розглядається питання затвердження індивідуального плану.
6. Викладач повинен письмово відзвітуватися про виконання свого індивідуального плану в

“Зведеній відомості виконання індивідуального робочого плану” (форма 1 додається) і подати його на перевірку завідувачеві кафедри наприкінці навчального року, відповідно до графіка навчально-виховного процесу закладу.

7. Завідувач кафедри двічі на рік наприкінці кожного семестру (лютий, червень), відповідно до графіка навчально-виховного процесу закладу, письмово звітує про виконання навчальних доручень до навчального відділу (форми Н-4.02, Н-4.06).

8. Завідувач кафедри наприкінці року (червень), відповідно до графіка навчально-виховного процесу закладу, письмово звітує про виконання методичної (до навчально-методичного відділу), наукової (до НДЧ) та організаційної роботи (форми 2, 3, 5 відповідно, додаються).

9. Усі зміни робочого плану протягом року висвітлюються у розділі “Перелік змін у плані роботи викладача” з обов’язковим підписом завідувача кафедри.

10. Індивідуальний план зберігається відповідно до номенклатури кафедри 5 років після закінчення журналу, потім списується у встановленому порядку.

11. Індивідуальний план є основним документом викладача, на підставі якого оцінюється його робота, подається щомісячний рапорт до бухгалтерії про нарахування зарплати, ведеться перевірка контролюючими органами.

4. Ознайомлення з правилами оформлення відповідної документації

Оформлення навчально-методичної документації для навчальних занять

При підготовці до проведення навчальних занять в коледжі викладачеві необхідно розробити і оформити відповідну навчально-методичну документацію: план навчального заняття, лекційний матеріал по темі заняття, комплекти ситуаційних завдань (проблемних завдань), тести, питання для вступного або кінцевого контролю знань та ін.

Обов'язковою для роботи викладача документом є план навчального заняття. План необхідний викладачеві, він свідчить про обдумування процесу навчання, відображає пошук оптимального варіанту навчального заняття, є результатом оптимізації освітнього процесу. План навчального заняття - це кінцевий результат підготовчої роботи викладача до проведення цього заняття.

При розробці плану навчального заняття враховується ступінь підготовленості учнів (слухачів) до усвідомленого засвоєння навчального матеріалу, до виконання проєктованих навчальних дій. Викладачеві важливо передбачити труднощі, які можуть виникнути в учнів (слухачів).

План навчального заняття повинен бути таким, щоб при знайомстві з ним можна було отримати повне уявлення про майбутній занятті, і щоб він був необхідною підмогою для самого викладача. План не повинен бути громіздким, перенасиченим додатковою інформацією. Форма і обсяг повинні бути зручними для роботи викладача, так як цим планом навчального заняття викладач розробляє, перш за все, для себе і своїх учнів (слухачів). Це авторський «документ», авторська педагогічна продукція.

Жорстких приписів щодо форм і змісту плану немає, але для доцільності розробки і зручності використання включають в план навчального заняття наступні елементи:

1. Тема навчального заняття (відповідає програмі і тематичному плану).
2. Мета заняття. Мета - це реально досяжний, заздалегідь запрограмований результат, який повинен бути досягнутий спільними діями викладача і

учнів (слухачів) до кінця конкретного навчального заняття. Кожне навчальне заняття повинно мати чітко поставлену мету, досягнення якої потребує вирішення основних його завдань. Мета і завдання навчального заняття повинні формулюватися лаконічно і конкретно.

3. Завдання (4-5 завдань). Завдання навчального заняття - це конкретні кроки, які спільно роблять викладач і учні (слухачі) по досягненню мети. Завдання - це ті дії, які можна детально прописати, виконання яких може бути чітко прив'язане до певного строку і цілком залежать від людини, що виконує їх. Завдання повинні бути достатньо конкретними, досяжні за одне заняття і відповідати темі. Вони повинні розкривати мету, конкретизувати її, визначати зміст основних етапів заняття. Кожне заняття включає в себе рішення навчальних, розвиваючих і виховних завдань.
4. Тип заняття (формування нових знань (умінь), поглиблення і оновлення знань, вдосконалення та систематизація знань, вдосконалення умінь і навичок та ін.)
5. Тривалість (90 хв, 180 хв.).
6. Обладнання та матеріали, необхідні для проведення заняття. Під обладнанням заняття слід розуміти його матеріальне забезпечення: лекційний матеріал, мультимедійну презентацію, роздатковий матеріал, наочні засоби, технічні засоби навчання (аудіо та відео, комп'ютери), навчальні посібники і т.д. Лекційний і роздатковий матеріал додається до плану навчального заняття у вигляді додатків.
7. Хід заняття. У цьому розділі визначаються основні етапи заняття, їх послідовність, зміст кожного етапу, форми роботи викладача і слухачів.
8. Література і домашнє завдання (якщо необхідно). В алфавітному порядку зазначаються всі підручники, навчальні посібники та інші видання, ресурси мережі Інтернет, які були використані при підготовці до навчального заняття.

Мурлоба

9. Додатки (оформляються на окремих аркушах). Лекційний матеріал оформляється у вигляді додатку до плану навчального заняття. Лекційний матеріал складається викладачем в суворій відповідності до вимог навчальної програми.

5. Вивчення матеріально-технічної бази навчальних закладів, наявних засобів навчання, приладів, допомога вчителю у підготовці наочності та її використання на уроці

Для проведення навчальних занять коледж використовує сучасно обладнані навчальні аудиторії і лабораторії, серед яких: навчальна лабораторія "Навчальний бар", навчально-виробнича лабораторія "Туристична фірма", навчальна лабораторія "Навчальний ресторан", навчальна лабораторія хімії, навчальна лабораторія фізики, навчальна лабораторія "Навчальний магазин", навчальна лабораторія інформаційних систем і технологій обліку, лабораторія технічних засобів, навчально-виробнича лабораторія "Фізична культура, спорт, здоров'я".

Під час проходження практики я відвідала навчальну лабораторію "Навчальний бар" і навчальну лабораторію "Навчальний ресторан".

Навчальна лабораторія "Навчальний ресторан" є структурним підрозділом Київського технікуму готельного господарства. Лабораторія створена на базі відділення «Ресторанного господарства». Головним завданням лабораторії є проведення практичних занять з дисциплін: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства». А також забезпечення базової підготовки спеціалістів та практичного навчання студентів відповідно до навчальних планів та програм, сприяння професійному становленню студентів, формуванню у них культури поведінки, естетичного смаку до обраної професії. Лабораторія забезпечена всім необхідним сучасним обладнанням для вдосконалення, та випробування на практиці студентами раніше набутих теоретичних знань. Лабораторія приймає активну участь в організації навчально-виховної роботи. На базі лабораторії проводяться тематичні вечори: «Різдвяні столи», «Пасхальні столи», «День студента», а також працює гурток «Ресторанний сервіс».

Курьови

Навчальна лабораторія «Навчальний бар» є також структурним підрозділом Київського технікуму готельного господарства. Головним завданням лабораторії «Навчальний бар» є одержання студентами початкових навичок в роботі за обраною спеціальністю. В своєму розпорядженні лабораторія має все необхідне сучасне обладнання для вдосконалення та випробування на практиці студентами раніше набутих теоретичних знань. Основними функціями лабораторії є: Проведення практичних занять в лабораторії, яка підготовлена до виробничої діяльності. Забезпечення базової підготовки спеціалістів, практичного навчання студентів відповідно до навчальних планів та програм, сприяння професійному становленню студентів, формування в них культурних рис поведінки, естетичного смаку до обраної професії. Надання можливості набути необхідну базу професійних умінь та навичок для використання в практичній роботі. Надавати можливість отримати необхідні знання про систему та теорію побудови коктейлів, змішаних напоїв, про технологію та техніку приготування барної продукції відповідно до типу та класу обслуговування барів. Впровадження нових технологій та прогресивних форм обслуговування в практичному значенні.

З метою модернізації навчального процесу у Київському коледжі готельного господарства широко використовуються засоби сучасної комп'ютерної техніки, лабораторії, обладнані всім необхідним прикладним програмним забезпеченням, а саме:

- 8 версія 1С: Підприємство. Бухгалтерський облік.
- 8 версія 1С: Підприємство. Управління готельною діяльністю.
- Парус. Підприємство. Бухгалтерський облік.
- Парус. Підприємство. Готель.
- Електронні навчальні посібники.
- Пакети контролюючих програм.
- Глобальні системи бронювання ГСБ «Амадеус» та «Галілео».
- Програмний комплекс для турагентств і туроператорів «Оверія - Туризм».
- Система управління готелями Opera PMS.

Коледж працює за угодами з ГСБ «Амадеус» та «Галілео», що дозволяє студентам технікуму в режимі on-line відпрацьовувати навички бронювання послуг (авіап перевезень, туристичних послуг тощо) через світові системи бронювання. Деякі випускники протягом останніх чотирьох років були працевлаштовані на роботу до структур цих глобальних систем бронювання.

Щороку п'ять кращих студентів отримують сертифікат міжнародного зразка для роботи в системі ГСБ «Галілео», що дає можливість працевлаштування в будь-якому куточку світу, де використовується «Галілео», безумовно, при дотриманні інших вимог.

Курлові

6. Ознайомлення з організацією та проведенням урочної та позаурочної роботи, допомога викладачу у організації педагогічного процесу

Урочна робота у коледжі зосереджена на організації і контролі самостійної роботи студентів. Для розв'язання цієї проблеми вирішуються наступні завдання:

- підвищення ефективності навчально-виховного процесу шляхом удосконалення методики проведення занять.
- впровадження в навчальному процесі мультимедійних технологій;
- розвиток творчого мислення і навичок самостійної роботи студентів;
- вивчення та розповсюдження досвіду викладачів, які впроваджують особистісно-орієнтовний підхід у професійному навчанні та вихованні студентів.

Позаурочна робота проводиться відповідно до нормативних документів Міністерства освіти і науки України та здійснюється в узгодженні із Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про охорону дитинства», Концепцією національно-патріотичного виховання студентської молоді та «Положенням про організацію виховної роботи в технікумі». Позаурочна робота спрямована на створення сприятливих умов для всебічного розвитку студентів, виховання любові до України, формування демократичного світогляду, ціннісних орієнтацій, засвоєння морально-етичних норм, усвідомлення здорового способу життя, їх адаптації в соціумі. Планування позаурочної роботи здійснюється всіма учасниками навчально-виховного процесу на підставі річного плану виховної роботи технікуму і гуртожитку. В планах передбачені виховні заходи запропоновані Міністерством освіти і науки України або з ініціативи студентського самоврядування. Плани роботи включають основні цілі та завдання виховного процесу, організацію студентського самоврядування, здійснення моніторингу успішності та дисципліни, допомогу студентам, які потребують соціального захисту, передбачено профілактику захворювань СНІДом та туберкульозом, негативних

явищ, співпрацю з батьками. Виховна робота є складовою частиною в плануванні роботи циклових комісій та класних керівників. В коледжі функціонують три методичних об'єднання класних керівників, які координують виховну роботу по курсах і працюють відповідно до затвердженого плану. Плани роботи структуровані по напрямам: національно-патріотичне виховання, правове, громадянське, морально-етичне, трудове, екологічне, художньо-естетичне, фізичне виховання та утвердження здорового способу життя. Форми і методи проведення позаурочної роботи різноманітні: студентські збори, трудові десанти, усні журнали, робота в гуртках, інформаційні хвилини, бесіди, екскурсії, конкурси, вікторини, брейн-ринги, диспути, тренінги, благодійні акції, круглі столи, поетичні читання, зустрічі з випускниками, фахівцями, воїнами АТО, ветеранами ВВВ та відомими людьми, тощо. В коледжі працює Рада з профілактики правопорушень, яка працює із студентами з групи ризику. На засіданнях Ради з профілактики правопорушень розглядаються актуальні питання поведінки, успішності, здоров'я, відповідального ставлення до навчання, до здобуття обраної професії.

В коледжі працюють 15 гуртків за інтересами, в яких беруть участь 262 студента та 12 спортивних секцій з різних видів спорту та спортивного туризму, в яких задіяні 597 студентів. Під керівництвом майстра спорту Дехтяря В.Д. проводиться велика робота, спрямована на виконання комплексної програми «Фізичне виховання, спорт, туризм і культура, здоров'я в сучасному суспільстві».

Кожного року в коледжі проводяться спартакіади, легкоатлетична естафета «Лісове коло», кубок технікуму з 6-ти видів спорту, змагання зі спортивного орієнтування під гаслом «Молодь за здоровий спосіб життя», Дні здоров'я, спортивно-розважальне свято «Веселі старти», туристичні походи вихідного дня, кубок гуртожитку з армреслінгу, тощо.

В коледжії працює практичний психолог, який проводить тренінги, анкетування, індивідуальні консультації зі студентами і батьками, окрему увагу

Курлові

приділяє студентам з групи ризику. В гуртожитку проводяться заняття гуртка «Етика і психологія родинного життя».

7. Ознайомлення з бібліотечними фондами навчальних закладів

Бібліотека КТГГ є науково-навчальною, довідково-інформаційною та просвітницькою структурою технікуму, яка організовує свою діяльність згідно всіх регламентуючих та керівних документів Міністерства освіти науки України, Статуту технікуму та "Положення про бібліотеку КТГГ".

Діяльність бібліотеки спрямована на:

- забезпечення навчально-виховного процесу;
- застосування інформаційних технологій в обслуговуванні читачів;
- сприяння розвитку освіти та її гуманізації, пропаганда та розкриття культурної спадщини, що вміщена у книжкових фондах через тематичні виставки, проведення культурно-виховних заходів;
- формування та збереження книжкових фондів;
- розвиток та підвищення інформаційної культури користувачів.

Підручники, навчальні посібники, збірники, періодичні видання, які надходять у бібліотеку, регулярно обробляються та вводяться в бази даних електронного каталогу, що забезпечує оперативний пошук та популяризацію актуальної проблемної інформації з питань туризму, права педагогічної, ресторанної та готельної справи.

Бібліотека має три бази даних: "Періодика з питань освіти та психології, права 'Книги'", "Періодика з туризму, ресторанного бізнесу та готельної справи". Також студенти та викладачі мають чудову можливість скористатися у читальному залі електронною бібліотекою книг.

Бібліотека має відділи:

- абонемент;
- читальну залу на 120 робочих місць;
- книгосховище.

Бібліотека має 4 комп'ютери, 1 сканер
Книжковий фонд становить понад 75 тисяч примірників, 25 назв періодичних

Курєви

видань, користувачів бібліотеки 2749, відвідувань у читальному залі і на абонементі за 2016 рік становить 32064 та видано 401000 примірників.

Для студентів кожного місяця у читальній залі проводяться цікаві масові заходи: зустрічі з відомими українськими письменниками, художниками, представниками видавництв, музеїв, презентації книг та журналів, книжкові вернісажі, огляди нових надходжень, експрес-інформації до пам'ятних дат тощо. Традиційно, в березні у бібліотеці проходять Шевченківські дні.

У читальній залі постійно діють книжкові виставки, які покликані допомогти студентам та викладачам у навчанні та організації дозвілля, розширенні світогляду, книжкові виставки по спеціальностям технікуму, тематичні книжкові виставки.

8.Проведення педагогічного спостереження за діяльністю викладача, психологічний аналіз колективу класу, спостереження за окремими учнями, фіксація та опрацювання одержаних результатів

Під час практики я перебувала на 8-ми заняттях. З них:

- ✓ -захист курсової роботи з предмету «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»;
- ✓ -практичне заняття;
- ✓ - іспити(2);
- ✓ -лекційні заняття(3);
- ✓ -захід на тему «Смачна англійська мова».

Урок 1

Урок проходив у вигляді практичного заняття на тему:"Правила та етикет подачі сигар, аперитивів та диджестивів".

У ході уроку студенти мають:

1. Підібрати посуд, інвентар та інструменти для подачі сигар.
2. Відпрацювати етикет та правила приготування та подачі аперитивів та диджестивів.

Метою уроку було: формування у студентів системи знань щодо методів і видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарств.

Під час проведення заняття, викладач майстерно і цікаво подає матеріал. Має високий рівень педагогічної та методичної майстерності. Педагог з повагою ставиться до учнів, іде на компроміс задля їх розвитку. На уроці веде себе тактовно, врівноважено, не кричить; демократична у спілкуванні з учнями; жести і міміка відповідні.

Мова образна, різноманітна, тому діти легко її сприймають. Вчитель добре володіє термінологією, високою культурою мови.

Всі факти, які повідомлялись учням – достовірні і науково обґрунтовані, було подано багато додаткової цікавої та корисної інформації.Під час заняття вчитель користувався проблемним методом навчання.

Київська

Навчальний матеріал структурно організований, урок почався актуалізацією опорних знань.

Головна дидактична мета уроку була досягнута «добре».

Режим роботи нормальний. Раціонально та ефективно використовувався робочий час.

Тематичний матеріал відповідає віку і рівню розвитку учнів, в ньому викладено проблемність та актуальність даної теми уроку.

В своїй роботі з учнями викладач заохочував їх до висловлювання своїх думок, направляла їхній дискурс у правильне русло, водночас ведучи розмову і являючись переважно активним слухачем.

Викладач має уміння раціонально планувати, контролювати, коригувати індивідуальну та колективну діяльність, готувати матеріальну базу.

Зворотній зв'язок між учнями і викладачем налагоджений. Учні охоче відповідають на запитання, не бояться задавати їх вчителю. Наявний зміст у зошитах учнів відповідає темі уроку, записані основні положення, є малюнки з поясненням. Класний журнал заповнений змістовно. Урок розпочався своєчасно. Вчитель раціонально використав відведений для уроку час. Мета уроку відповідала структурі і була досягнутою, формувалася чітко, конкретно і лаконічно. На це вказує активність учнів під час уроку.

Урок 2

Урок проводився в класній кімнаті, на якій викладався новий матеріал на тему "Особливості організації підприємств ресторанно-господарства".

Урок почався з організаційного моменту. Після цього учнів було ознайомлено з темою, метою і завданнями уроку.

Мета уроку: зорієнтувати студента в закладах ресторанного господарства та дізнатися основні напрямки їх розвитку.

Тема була викладена за таким планом:

1. Організаційно-правові форми ПРГ.
2. Основні типи підприємств ресторанного господарства та їх класифікація.
3. Нормативи розвитку мережі.

4. Особливості розвитку мережі підприємств ресторанного господарства.

Структура уроку має вигляд:

1. Організаційний момент – 2 хвилини.
2. Повідомлення теми, мети, завдань – 2 хвилини.
3. Мотивація учбової діяльності – 3 хвилини.
4. Актуалізація опорних знань – 3 хвилини.
5. Викладення нового матеріалу – 12 хвилин.
6. Закріплення нового матеріалу – 21 хвилина.
7. Домашнє завдання для учнів – 1 хвилина.

Урок проведено організаційно, чітко підкреслено важливі моменти, використана наглядність і технічні засоби навчання.

Для висвітлення даної теми важливим є те, що використано технічні засоби навчання, про ефективність яких говорять результати знань учнів.

Відповідність використання даного методу обумовлює результат, а саме учні дуже добре засвоюють новий матеріал і на уроці спостерігається дуже велика активність учнів.

Саме вміле поєднання інформаційних і пошукових методів з технічними засобами навчання дає високу результативність.

Новий матеріал викладався дуже жваво, викладач активізував діяльність учнів шляхом привертання їх уваги до обговорення зазначеної теми.

У цілому можна сказати, що викладач показав себе високо кваліфікованим фахівцем. Викладач уміє володіти класом, тримати увагу учнів, активізувати їх діяльність, викликати зацікавленість до матеріалу, який викладається. Стиль, манера спілкування, зовнішній вигляд – все казало про те, що викладач відмінно підготувався до заняття, а також про досвід проведення уроків.

У свою чергу учні теж показали себе з найкращої сторони. Вони були дисципліновані, відчувалася повага до вчителя і одне до одного.

На уроці і учні, і викладач отримали задоволення від спілкування. Крім того, студенти дізналися багато нового і корисного.

Урок 3

Захід на тему «Смачна англійська мова».

Хід уроку

I. ПІДГОТОВКА ДО СПРИЙНЯТТЯ ІНШОМОВНОГО МОВЛЕННЯ

Оргмомент.

Привітання.

Введення в атмосферу іншомовного мовлення. Бесіда.

II. ОСНОВНА ЧАСТИНА УРОКУ

Робота в групах.

Квести

Ребуси

III. ЗАКЛЮЧНА ЧАСТИНА УРОКУ

Нагородження кращих груп і розподілення виграшних місць .

Даний захід відбувався у форматі вікторини. На заході були присутні всі студенти, які були поділені між собою на команди. Захід організували і провели іноземці, тому все відбувалось на англійській мові. Всі студенти були зацікавлені, кожна команда себе добре проявила.

Психологічний аналіз колективу 32 РО групи

Загальні відомості про групу: склад групи 12 осіб: більшість складає дівчата-8 осіб віком 17 років і хлопці-4 віком 17 років, офіційна структура: складається з активу 10 осіб та пасивних членів групи. Рівень успішності в цілому позитивний, невелика кількість відмінників і невстигаючих. Дисциплінованість групи в цілому задовільна. Група охоче спілкується з іншими колективами даного навчального закладу, атмосфера у групі доброзичлива.

Організаційна структура групи як колективу: характеристика виборного активу групи: складається з найбільш активних студентів: Данюк Олена, Естрін Михайло, Кудака Марія. Актив групи користується повагою, вміє наказувати і підкорятися думці більшості, охоче проявляє ініціативність, висока вимогливість до себе, достатнє вміння розподілу функцій. Неофіційна структура групи: складається з окремих груп об'єднаних як за інтересами і

симпатіями, так і за рівнем забезпеченості. Неофіційний актив групи має нейтральні взаємини з офіційним.

Група в цілому дружня, емоційно єдина.

Велика емоційна ідентифікація з колективом відзначалася в наступних видах діяльності: трудова, досуговая, навчальна. Переважаючі мотиви навчання: відмітка. Негативні і позитивні прояви у навчальній роботі. При організації педагогом перевірочних робіт група об'єднується для вирішення завдань, діляться знахідками, дають списувати. Загальний рівень розвитку студентів середній, їх інтереси визначаються навчанням, місцем проживання - гуртожитком, районом, широкий кругозір, політикою цікавляться невелике число студентів, відвідування культурних місць відпочинку дуже часто відбувається за власною ініціативою.

Деякі студентки відвідують додаткові гуртки. Професійні орієнтації і стійкість професійних інтересів у більшості достатня, більшість студентів точно бажали б працювати за даною спеціальністю.

Вплив класного керівника на групу значний, відзначається високий позитивний вплив окремих вчителів-предметників на групу. Ставлення групи до вчителів позитивне. Авторитет вчителів високий. Оптимальний стиль педагогічного керівництва для даної групи авторитарно-демократичний. Відзначено здійснення індивідуального підходу до учнів кожним педагогом.

9. Аналіз санітарно-гігієнічних умов кабінетів, майстерень та їх відповідність прийнятим показникам

Санітарно-гігієнічний режим в технікумі дотримується: здійснюється вологе прибирання приміщень, режим провітрювання. Норми освітлення в класах відповідають санітарно-гігієнічним нормам.

У майстернях щодня робиться вологе прибирання. Обладнання встановлене з дотриманням правил техніки безпеки.

На початку кожного року видається наказ про заходи щодо охорони праці, проводяться інструктажі на робочому місці. На уроках фізичної культури, трудового навчання ведуться журнали реєстрації інструктажу. На класних годинах проводяться вивчення правил протипожежної безпеки, охорони праці та цивільної оборони.

У технікумі є плани евакуації людей на випадок пожежі. Проведено виміри опору струму в електромережі, придбані вогнегасники і проведена обробка горючих перекриттів, встановлена система автоматичної пожежної сигналізації.

В цілому вся матеріально-технічна база відповідає правилам пожежної безпеки, санітарним правилам і нормам по влаштуванню і утриманню приміщень, вимогам охорони праці. Розроблені та затверджені правила внутрішнього трудового розпорядку для працівників технікуму, інструкції з безпечних умов праці для працівників і учнів.

Отже в технікумі приділяється увага дотриманню правил охорони праці, будови відповідають санітарно-технічним нормам.