

Звіт

**про проходження пропедевтичної
педагогічної практики
студентки 32 ПО групи**

**Інженерно-педагогічного факультету
НПУ ім. М.П. Драгоманова
Дусенко Євгенії Олександрівни**

Я проходила педагогічну пропедевтичну практику на базі Київського коледжу ресторанного господарства НУХТ.





На сьогодні Коледж ресторанного господарства Національного університету харчових технологій - це державний вищий навчальний заклад I-го рівня акредитації, який являє собою багаторівневу систему профорієнтації, підготовки і перепідготовки кадрів для харчової промисловості, ресторанного господарства, торгівлі, економіки і сфери приватного підприємства нашої країни.

За роки існування коледжу накопичений значний педагогічний досвід, створені багаті традиції, міцна матеріальна база, але головне - особлива атмосфера, у якій трудиться колектив одностайних, працівників, які знають свою справу і уболівають за неї душою.

Перелік спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у коледжі:

- Харчові технології
- Харчові технології (Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів)
- Готельно-ресторанна справа
- Енергетичне машинобудування



**Керівником
пропедевтичної
педагогічної
практики
являється
Бугаєва Галина
Миколаївна**



Неодноразово була нагороджена почесними грамотами за значний особистий внесок у розбудову університету, підготовку кваліфікованих спеціалістів у галузі харчової промисловості, організацію навчальної та навчально-методичної роботи та багаторічну сумлінну працю.



Навчальний кабінет з “Технології приготування їжі”





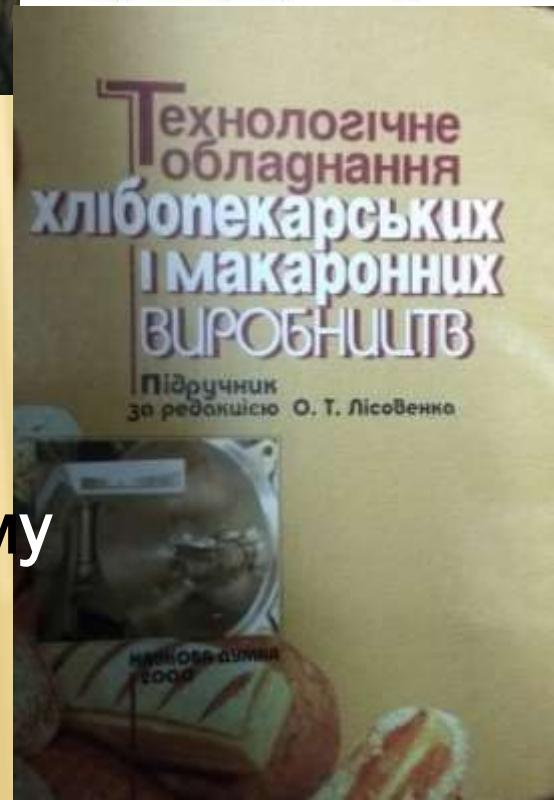
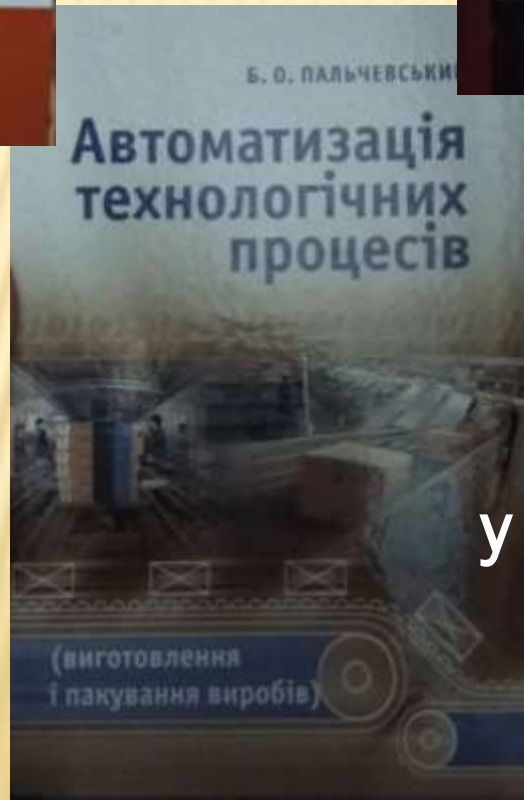
У бібліотечному фонді кабінету існує багато пізнавальних підручників, якими може скористуватися студент за необхідності.

Матеріально-
технічна база
навчального
закладу досить
різноманітна



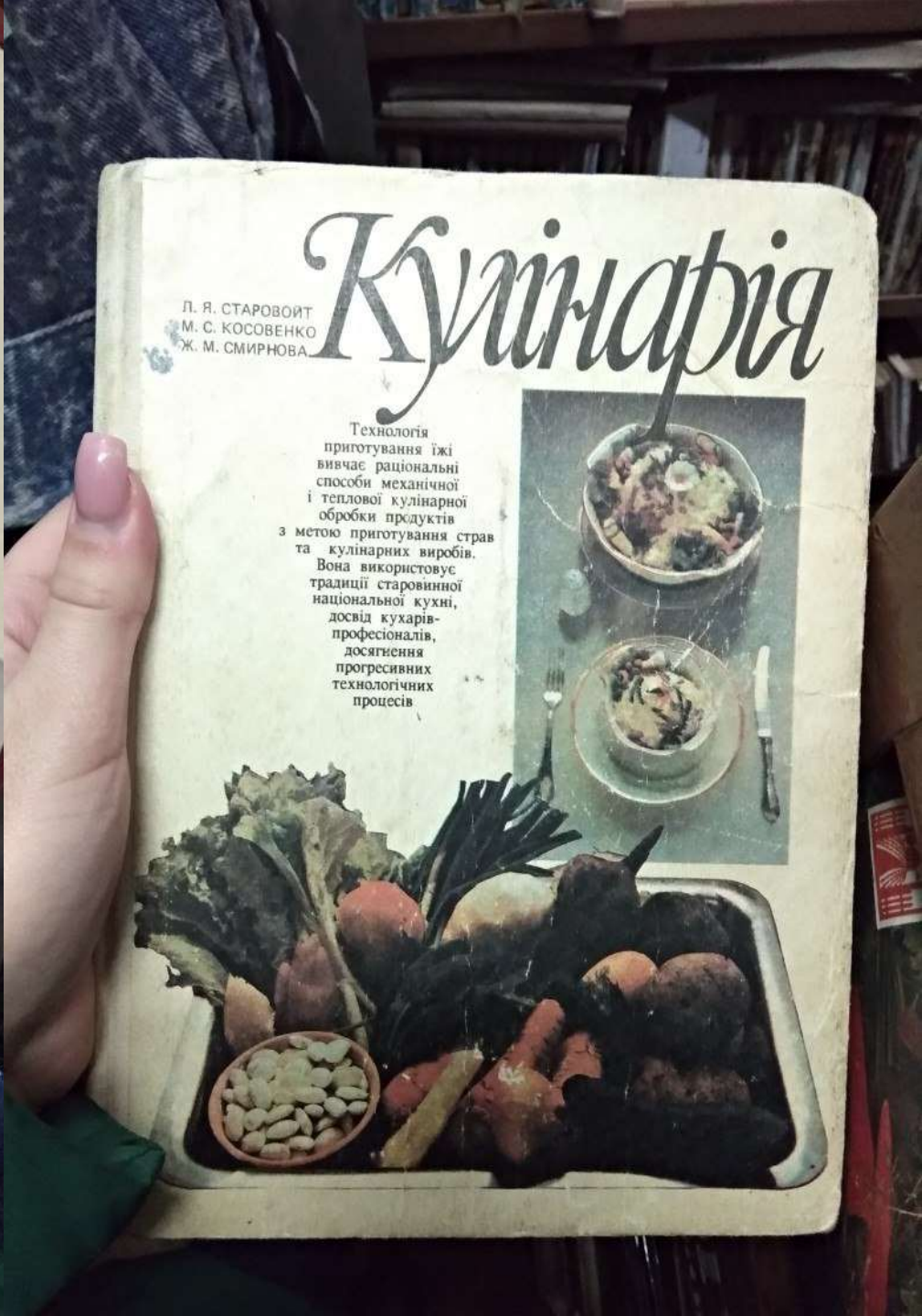
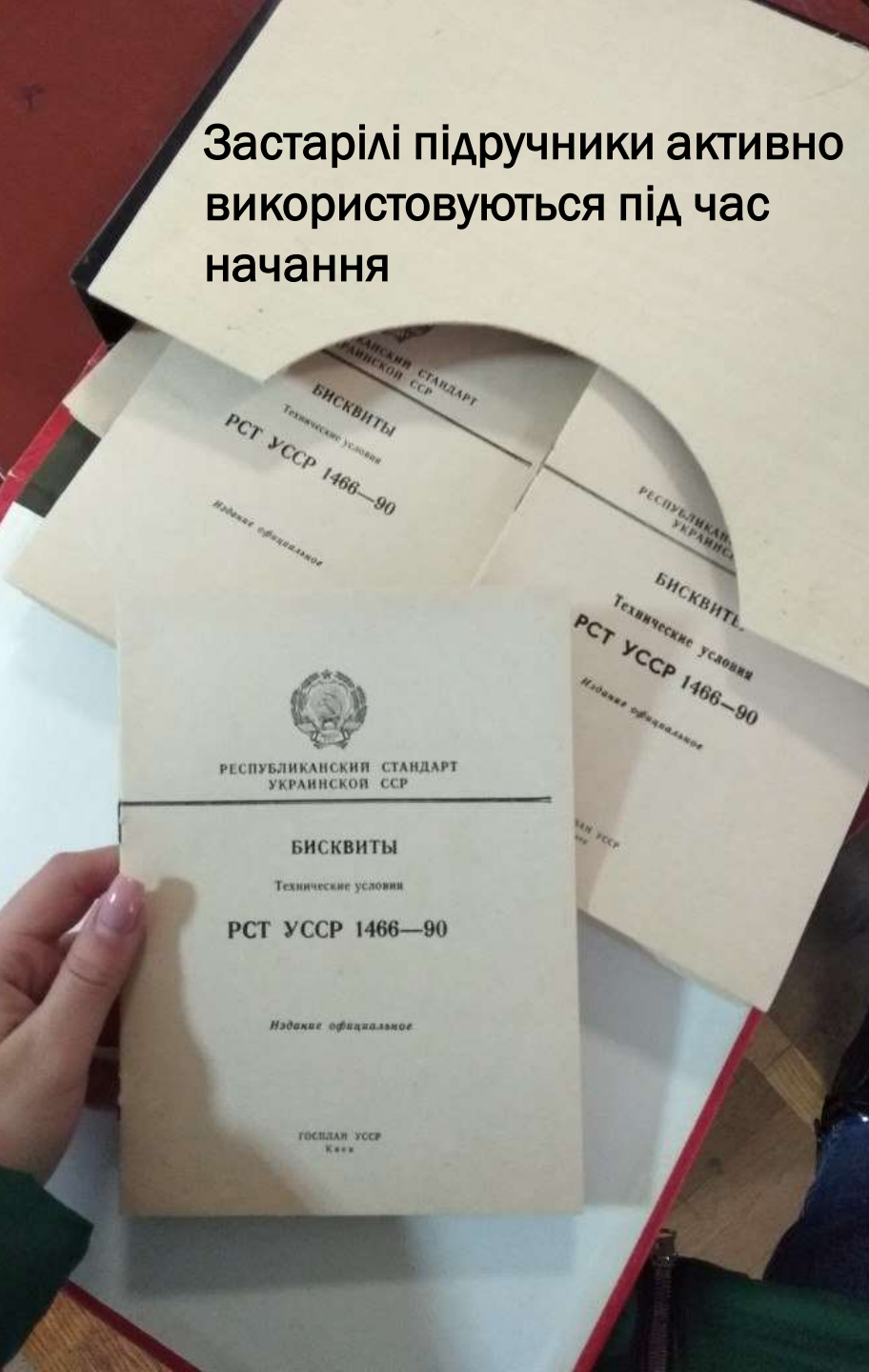
Бібліотечний фонд





Новинки
у бібліотечному
фонді

Застарілі підручники активно використовуються під час навчання



Відвідування лекції на тему “ Страви з сільськогосподарської птиці”





**Урок
виробничого
навчання на тему**

**“Приготування та
відпуск страв з
сільськогосподарської
птиці”**



**Устаткування лабораторії технології
виробничого навчання**



SIRMAN
PADOVA
ITALY

MIRRA 220

MEAT MINCER

Лабораторія оснащена газовими плитами, бойлером, новенькою технікою та зручними робочими місцями. За однією робочою поверхнею може відразу працювати бригада студентів .





Вступний інструктаж

Процес приготування страв





Подача та оцінювання приготованих страв





Майстер-клас від Євгена Клопотенка







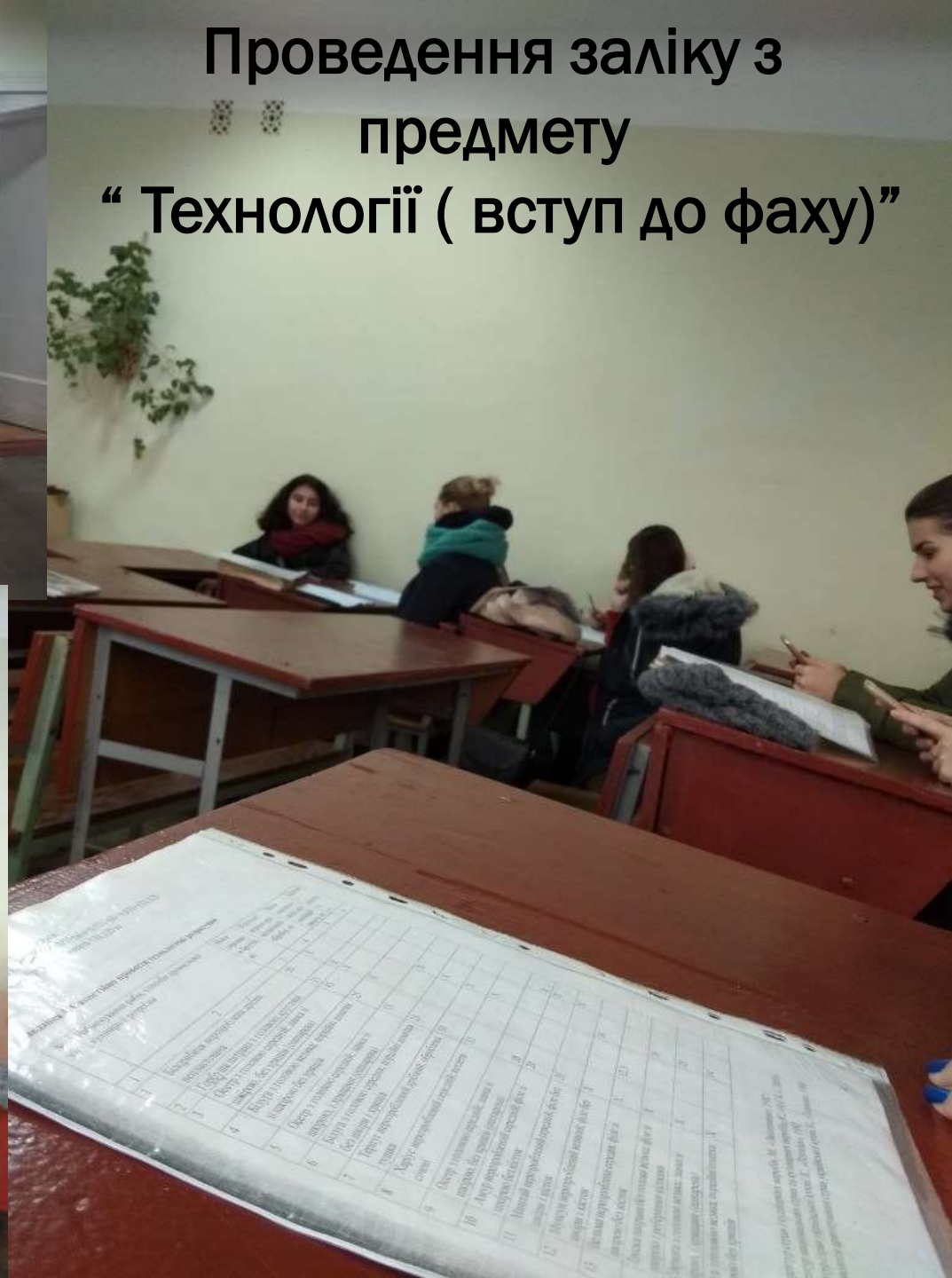


Протягом 2016-2017 н.р. засновник гастромайстерні «Confiture», переможець шоу «МастерШеф-5», експерт проектів «Все буде добре» і «Все буде смачно» на телеканалі СТБ, **Євген Клопотенко** вибрав п'ятнадцять учнів, студентів нашого Коледжу і протягом семи місяців знайомив їх з базовими техніками приготування продуктів, основними принципами смакових поєднань, методами обробки продуктів, а також іншим секретам кулінарного мистецтва.

Під час 50 годин теорії та 50 годин практики Євген пильно слідував за своїми учнями.



Проведення заліку з предмету “Технології (вступ до фаху)”



№	Питання	Відповідь	Бали
1	Визначте поняття технології.		
2	Перерахуйте види технологій.		
3	Визначте поняття проектування.		
4	Визначте поняття конструювання.		
5	Визначте поняття моделювання.		
6	Визначте поняття виготовлення.		
7	Визначте поняття експлуатації.		
8	Визначте поняття ремонту.		
9	Визначте поняття модернізації.		
10	Визначте поняття оновлення.		
11	Визначте поняття заміни.		
12	Визначте поняття реставрації.		
13	Визначте поняття реконструкції.		
14	Визначте поняття реставрації.		
15	Визначте поняття реставрації.		

Під час проходження практики відповідно до програми практики були виконані такі завдання :

- закріплення та практичне використання набутих теоретичних знань з фахових дисциплін;
- формування професійної ідентифікації та професійної самосвідомості;
- накопичення досвіду виконання професійних обов'язків, виховання почуття персональної відповідальності;
- формування практичних і теоретичних завдань про систему навчально-виховної роботи освітнього закладу, класу, вчителя;
- розвиток практичних умінь проведення навчально-виховної роботи з класом, розвиток та поглиблення вмінь дослідницької та педагогічної діяльності.



Висновки :

під час проходження пропедевтичної педагогічної практики я змогла практично використати набуті знання в університеті з фахових дисциплін при розв'язанні конкретних педагогічних завдань. Ознайомилася з психологічними особливостями організації роботи вчителя виробничого навчання та характером його взаємодії з учнями на уроках. Закріпила, поглибила і збагатила теоретичні знання. Змогла себе відчувати як педагог, адже керівником практики було надано можливість не лише поспостерігати за навчальним процесом, а і провести опитування студентів, можливість оцінити їх практичні роботи та виставити оцінки до заліку.

Пройшовши практику, я зрозуміла, що в перспективі можу бути викладачем, адже це досить цікава робота, під час якої ти не лише фізично працюєш, пояснюючи учням навчальний матеріал, але це і постійне спілкування з молодими людьми, яке приносить велике задоволення. Викладач повинен іти в ногу з часом, щоб зацікавити своїх учнів (студентів) і вони захоплено могли вивчати дану дисципліну.

Адже з особистого досвіду і під час проходження практики, я визначила, що великий вплив на успішність вивчення предмету відіграє і духовний зв'язок викладача з учнями.