

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

**Структурное подразделение** Институт физико-математического образования,  
информационных и обслуживающих технологий  
**Кафедра** технологий производства и профессионального образования

**УТВЕРЖДАЮ**

Врио директора института физико-  
математического образования,  
информационных и обслуживающих  
технологий

Е.А. Журавлева  
2025 г.



Приложение к рабочей программе учебной дисциплины  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
обучающихся по практике

**Эксплуатационная практика**

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)  
Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания  
Квалификация выпускника – бакалавр  
Форма обучения – очная, заочная  
Курс – 1 курс (2 семестр / 3 триместр)

Разработчики:  
Доцент кафедры  
технологий производства и  
профессионального образования  
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»  
**Авершина Анастасия Сергеевна**

Заведующий кафедрой технологий  
производства и профессионального  
образования

  
Киреева Е.И.  
Протокол  
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы учебной эксплуатационной практики и предназначен для контроля и оценки профессионально-педагогических достижений обучающихся, прошедших практику и выполнивших рабочую программу практики.

## 1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г., № 124 (с изменениями и дополнениями).

## 1.3 Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
Универсальные	
УК-1	Знать: основные источники и методы поиска информации, необходимой для решения поставленных задач, законы и формы логически правильного мышления, основы теории аргументации, сущность и основные принципы системного подхода; Уметь: осуществлять поиск информации для решения поставленных задач и критически ее анализировать; применять методы критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; применять законы логики и основы теории аргументации при осуществлении критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок; применять методы системного подхода при решении поставленных задач; Владеть: методами системного и критического мышления
Общепрофессиональные	
ОПК-2	Знать: технологии и методы использования ИКТ в педагогической деятельности, применяемые при разработке основных и дополнительных образовательных программ; методические основы разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ, в том числе программно-методического обеспечения образовательного процесса; Уметь: определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований ФГОСов, ПС, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и запросов работодателей; соотносит учебно-методическую документацию с нормативными правовыми актами; осуществлять деятельность по разработке (обновлению) отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения,

	<p>профессионального образования, дополнительного профессионального образования с учетом нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих требований (в том числе с использованием ИКТ);</p> <p>Владеть: навыками проведения анализа ФГОСов, ПС, Квалификационных характеристик Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и специальных (охраны труда, техники безопасности, санитарно-гигиенические и др.) требований, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся; владеть методическими основами разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения и(или) профессионального образования, и (или) дополнительных профессиональных программ (в том числе с использованием ИКТ)</p>
ОПК-8	<p>Знать: понятия, структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, использовать профессиональные базы данных; применять отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планировать, организовывать и осуществлять самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>Владеть: основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся</p>
ОПК-9	<p>Знать: возможности использования цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: использовать принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики</p> <p>Владеть: навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>

#### **1.4 Этапы формирования компетенций и средства оценивания их сформированности**

По итогам практики обучающийся предоставляет руководителю практики следующие отчетные документы:

- отчет по учебной эксплуатационной практике (Оценочное средство № 1);
- характеристика от руководителя с места прохождения практики (Оценочное средство №2);
- дневник прохождения учебной эксплуатационной практики (Оценочное средство №3);
- защита отчета на итоговой конференции по практике (выступление с докладом и презентацией) (Оценочное средство №4).

Этапы практики	Формируемые компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Подготовительный	УК-1, ОПК-2	Отметка о посещении установочной конференции (подпись в журнале по технике безопасности) Оценочное средство № 1. Критерий: наличие разработанного индивидуального плана практики, полнота представления информации о базе практики в отчете
Основной	УК-1, ОПК-2, ОПК-8, ОПК-9	Оценочное средство № 1 Критерий: наличие всех составных компонентов индивидуального задания в отчете: а) характеристики базы практики; б) характеристики нормативно-технологической документации, используемой на предприятиях общественного питания, разработанных технологических карт блюд и кулинарных изделий; в) индивидуального задания
Заключительный	УК-1, ОПК-2, ОПК-8, ОПК-9	Выступление на итоговой конференции по практике. Дифференцированный зачет Оценочное средство № 1 Оценочное средство № 2 Оценочное средство № 3 Оценочное средство № 4 Критерии: полнота представления в отчете результатов выполнения индивидуального плана практики, полнота отображения видов выполненных работ в дневнике практики, качество подготовки и выступления с докладом на итоговой конференции по практике, характеристика руководителя по практике

### 1.5. Описание показателей оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Результаты формирования
Универсальные	
УК-1	<p><b>УК-1.1 Знать:</b> основные источники и методы поиска информации, необходимой для решения поставленных задач, законы и формы логически правильного мышления, основы теории аргументации, сущность и основные принципы системного подхода;</p> <p><b>УК-1.2 Уметь:</b> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач и критически ее анализировать; применять методы критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; применять законы логики и основы теории аргументации при осуществлении критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок; применять методы системного подхода при решении поставленных задач;</p>

<b>УК-1.3 Владеть:</b> методами системного и критического мышления	
Общепрофессиональные	
ОПК-2	<p><b>ОПК-2.1 Знать:</b> технологии и методы использования ИКТ в педагогической деятельности, применяемые при разработке основных и дополнительных образовательных программ; методические основы разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ, в том числе программно-методического обеспечения образовательного процесса;</p> <p><b>ОПК-2.2 Уметь:</b> определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований ФГОСов, ПС, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и запросов работодателей; соотносит учебно-методическую документацию с нормативными правовыми актами; осуществлять деятельность по разработке (обновлению) отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного профессионального образования с учетом нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих требований (в том числе с использованием ИКТ);</p> <p><b>ОПК-2.3 Владеть:</b> навыками проведения анализа ФГОСов, ПС, Квалификационных характеристик Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и специальных (охраны труда, техники безопасности, санитарно-гигиенические и др.) требований, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся; владеть методическими основами разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения и (или) профессионального образования, и (или) дополнительных профессиональных программ (в том числе с использованием ИКТ)</p>
ОПК-8	<p><b>ОПК-8.1 Знать:</b> понятия, структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p><b>ОПК-8.2 Уметь:</b> осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, использовать профессиональные базы данных; применять отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планировать, организовывать и осуществлять самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОПК-8.3 Владеть:</b> основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся</p>
ОПК-9	<p><b>ОПК-9.1 Знать:</b> возможности использования цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-9.2 Уметь:</b> использовать принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики</p> <p><b>ОПК-9.3 Владеть:</b> навыками применения современных технических средств</p>

	и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
--	---

#### 1.4. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Оценочное средство	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Отчет по учебной эксплуатационной практике (Оценочное средство № 1);	40	40
Характеристика от руководителя с места прохождения практики (Оценочное средство №2);	15	15
Дневник прохождения учебной эксплуатационной практики (Оценочное средство №3);	15	15
Защита отчета на итоговой конференции по практике (выступление с докладом и презентацией) (Оценочное средство №4).	30	30
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

#### Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	<b>90–100</b>	<b>А</b> – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	<b>83–89</b>	<b>В</b> – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	<b>75–82</b>	<b>С</b> – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	<b>63–74</b>	<b>D</b> – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но	

		пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	<b>50–62</b>	<b>Е</b> – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	<b>21–49</b>	<b>FX</b> – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	Не зачтено
Неудовлетворительно	<b>0–20</b>	<b>F</b> – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

## 2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВО №1

### 2.1 Оценочные средства текущего контроля

Примерная структура индивидуального задания студента на эксплуатационную практику

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОХОЖДЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ)

ФИО студента \_\_\_\_\_

1. Сроки прохождения практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

2. Место прохождения: \_\_\_\_\_

3. План эксплуатационной практики (учебной):

№ этапа	Мероприятие	Сроки выполнения	Форма отчетности
1.	Установочная конференция. Инструктаж по технике безопасности и охране труда	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа
2.	Распределение студентов по рабочим местам; знакомство с программой практики, с задачами и содержанием практики	1-й день практики	Дневник практики
3.	Ознакомление с историей и структурой базы практики, размещением и организацией цехов, производственных участков и рабочих зон	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики, описание расположения помещений и оборудования на базе практики.
4.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, овощей и грибов	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
5.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
6.	Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
7.	Приготовление холодных и горячих закусок	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
8.	Приготовление супов и соусов	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда



9.	Приготовление сладких блюд и напитков	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
10.	Приготовление мучных блюд, изделий и гарниров. Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
11.	Индивидуальное задание: эксплуатация технологического оборудования – тестомесильной машины	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Схема применяемого оборудования с описанием принципов работы, требований техники безопасности
12.	Разработка технологической документации на изготавливаемую продукцию	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики.
13.	1. Подведение итогов практики. 2. Обсуждение и обмен мнениями	В течение практики	Выступление на итоговой конференции. Зачет

Дата выдачи задания: \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

ФИО

Руководитель практики  
от кафедры \_\_\_\_\_

ФИО

Заведующий кафедрой ТП и ПО  
к.т.н., доц.

Е.И. Киреева

## Структура отчета о прохождении практики

Студенты в процессе прохождения практики должны подготовить отчет о ее результатах, включающий в себя следующие элементы:

- **титульный лист** (пример оформления титульного листа представлен в приложении 1);

- **содержание**;

- **введение** – указываются цели прохождения практики, краткая характеристика общественного питания в регионе, требования к уровню подготовки будущих специалистов пищевого профиля, роль практики в формировании их профессиональных компетенций, современные направления в общественном питании;

- **общая характеристика предприятия**: наименование, адрес, тип предприятия, форма собственности, часы работы; история создания, цели и задачи функционирования предприятия-базы практики, примерный ассортимент выпускаемой продукции;

- **описание структуры предприятия** (цеховая/бесцеховая) состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь между ними; размещение рабочих мест по видам приготавливаемой продукции (к описанию составить схематический план, дать в приложении);

- складское хозяйство предприятия – состав и назначение складских помещений, их назначение; режимы хранения сырья и товаров, соблюдение товарного соседства; уровень механизации погрузо-разгрузочных работ (разгрузочные тележки, конвейеры для транспортирования);

- заготовочные цеха предприятия – назначение и состав заготовочных цехов предприятия (мясной, рыбный, мясорыбный, птице-гольевой, овощной); ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в день, вырабатываемые полуфабрикаты по цехам; составление схемы обработки 3 любых полуфабрикатов из указанного ассортимента (выносятся в приложение); наличие необходимого оборудования;

- доготовочные цеха – состав и назначение (холодный и горячий цеха); ассортимент выпускаемой продукции (приложить к дневнику-отчету меню предприятия); изучение применяемых способов тепловой обработки продуктов, характеристика; оформление, отпуск и подача блюд (указать, где и как отпускаются блюда, используется линия раздачи или блюда порционируются непосредственно в цехе); сроки и условия хранения готовой продукции; оснащение современным технологическим оборудованием и инвентарем; зарисовать планировку доготовочного цеха по заданию преподавателя с указанием оборудования (выносятся в приложение);

- специализированный цех (мучной или кондитерский, в зависимости от вырабатываемого ассортимента продукции) – состав и назначение помещений цеха; вырабатываемый ассортимент продукции.

**При отсутствии цеховой структуры студенты приводят характеристику соответствующих рабочих мест по видам изготавливаемой продукции с описанием их оснащения и ассортимента изготавливаемых блюд.**

– **технологическая документация на блюда**, приготовление которых осуществлялось студентами на практике (технологические карты, технологические схемы приготавливаемых блюд с указанием технологии приготовления и требований к качеству блюда, бракеражные карты блюд (приложение 3), расчеты пищевой и энергетической ценности блюд). Перед непосредственным представлением технологических документов в отчете студенту необходимо дать их краткую характеристику с указанием назначения, области использования и структурных компонентов каждого документа;

– **выводы и предложения** (заключение) – студент коротко отображает приобретенные навыки и умения. Высказывает свои предложения и пожелания для дальнейшего улучшения организации прохождения практики или организации рабочего процесса на базе прохождения практики;

– **список использованной литературы** – библиографический список – указание списка используемой литературы, которой студент пользовался при написании отчета (не менее 20–25 источников). Разрешается использовать интернет-ресурсы с указанием ссылки на используемый сайт.

### **Требования к структуре и оформлению отчета по практике**

Размер бумаги – А 4 (210 х 297 мм). Поля: верхнее и нижнее – до 20 мм, левое – 30 мм, правое – не менее 15 мм. Интервал написания текста – 1,5; выравнивание – по ширине. Отступ в первых строках – 10 мм.

2. Шрифт предпочтительно Times New Roman. Размер шрифта: для текста – 12, для названия разделов – 14 полужирный, буквы заглавные; для названия подразделов – 14 полужирный, буквы прописные.

Общий объем отчета без приложений должен составлять – 35-40 страниц на бумаге белого цвета формата А4.

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу. Номер проставляется вверху страницы справа. Титульный лист входит в общую нумерацию, но номер страницы не проставляется. Для нумерации точки, тире и другие знаки использовать запрещено.

Отчет разбивается на разделы, подразделы, пункты в зависимости от излагаемого смысла. Каждый раздел, подраздел, пункт имеет свое наименование, пронумерован арабскими цифрами. Наименование разделов, подразделов, пунктов выравнивают по центру. Наименование разделов, подразделов, пунктов набирают строчными буквами, за исключением первой прописной.

Таблицы и иллюстрации (чертежи, схемы, графики) следует располагать в отчете непосредственно после первого упоминания в тексте или на следующей странице. Каждая таблица и иллюстрация должна иметь сквозную нумерацию, соответствующую разделу, в котором она помещена. После нумерации указывается наименование таблицы с прописной буквы. После обозначения первой строчки в таблице названия граф таблицы, нумеруется каждая графа. При необходимости таблицу можно перенести на следующий лист. Тогда указывается «Окончание таблицы 1.2» или «Продолжение таблицы 3.1». Название таблицы выравнивается по центру. Иллюстрации должны иметь подрисуночный текст, и обозначаться словом рисунок с указанием сквозной нумерации соответствующей

разделу, в котором помещен: Рисунок 2.3. Схема приготовления голубцов овощных. На все таблицы и иллюстрации должны быть ссылки в тексте. Сокращения слов в тексте отчета запрещено, кроме общепринятых – т.д., т.п.

Список литературы должен содержать перечень источников, использованных при выполнении отчёта. Сведения об источниках, включённых в список использованной литературы, необходимо давать в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008.

### **Требования к структуре доклада**

Доклад студента должен отражать основные результаты прохождения им практики и содержать ключевую информацию о:

- базе прохождения практики, режиме ее работы, материально-технической оснащённости, организации производственных предприятий;
- характере работ, выполненных в ходе прохождения практики;
- сущности вопроса индивидуального задания: основных характеристиках изученного оборудования, правилах его эксплуатации.

В завершении доклада студент должен сделать самостоятельный вывод о проделанной работе и изложить собственную точку зрения о собственных успехах и затруднениях, с которыми он столкнулся при прохождении практики, полученных новых знаниях и навыках.

### **Требования к разработке нормативно-технологической документации**

Отдельным разделом в отчете о прохождении эксплуатационной практики является раздел «Нормативно-технологическая документация предприятия общественного питания. Для его написания студенту необходимо:

Изучить национальный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», дать характеристику документов, используемых на предприятиях питания в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Характеристика нормативно-технологической документации предприятия питания согласно ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

Наименование структурных элементов	Тип документа 1	Тип документа 2	Тип документа ...
Область применения			
Структурные элементы документа			
Требования к содержанию и оформлению документа			

2. Найти в электронных источниках шаблоны бланков технико-технологической и технологической карт, сравнить их с требованиями ГОСТ Р 53105-2008, в случае соответствия – использовать для разработки технологических и технико-технологических карт на блюда,готавливаемые в процессе прохождения практики.

## **2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации**

1. Каковы основные цели и задачи учебной эксплуатационной практики?
2. Опишите структуру и организацию работы конкретного предприятия общественного питания, на котором вы проходили практику.
3. Какие требования предъявляются к санитарному состоянию помещений и оборудования на предприятиях общественного питания?
4. Опишите процесс приемки и хранения сырья и продуктов на предприятии.
5. Какие виды технологического оборудования используются на предприятиях общественного питания и для каких целей?
6. Опишите процесс приготовления конкретного блюда, которое вы освоили во время практики.
7. Какие виды термической обработки продуктов используются в общественном питании?
8. Опишите особенности организации работы горячего цеха.
9. Опишите особенности организации работы холодного цеха.
10. Какие факторы влияют на выбор способа оформления и подачи блюда?
11. Какие правила сервировки стола необходимо соблюдать при обслуживании гостей?
12. Опишите различные формы обслуживания гостей на предприятиях общественного питания.
13. Какие навыки необходимы официанту для качественного обслуживания гостей?
14. Как организовать процесс приёма и выполнения заказов на предприятии общественного питания?
15. Какие методы используются для контроля качества готовой продукции на предприятиях общественного питания?
16. Как организовать работу с претензиями и жалобами гостей?
17. Какие виды учёта ведутся на предприятиях общественного питания?
18. Как рассчитать себестоимость блюда и установить цену реализации?
19. Какие меры необходимо предпринять для обеспечения безопасности труда на предприятиях общественного питания?
20. Как организовать уборку и дезинфекцию помещений на предприятиях общественного питания?
21. Какие виды отходов образуются на предприятиях общественного питания и как организовать их утилизацию?
22. Опишите технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов.
23. Какие требования предъявляются к качеству овощных полуфабрикатов?
24. Опишите особенности приготовления теста для пиццы.
25. Какие ингредиенты входят в состав классического соуса «Бешамель»?
26. Опишите процесс приготовления заварного крема.
27. Какие виды декоративных элементов используются для оформления тортов и пирожных?

28. Опишите технологию приготовления кофе «Эспрессо».

29. Какие сорта чая наиболее популярны в заведениях общественного питания?

30. Как организовать работу по продвижению продукции предприятия общественного питания?

**Образец оформления титульного листа**

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих  
технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

**ОТЧЕТ**

**О ПРОХОЖДЕНИИ ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ПРАКТИКИ**

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Курс \_\_ Направление подготовки: 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»

Профиль подготовки: Технология и организация общественного питания

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Результаты защиты	_____	_____
	(количество баллов)	(оценка)

Руководитель от базы практики	_____	_____
	(подпись)	(ФИО)

Руководитель практики от кафедры	_____	_____
	(подпись)	(ФИО)

Луганск  
20\_\_

**Образец оформления характеристики**

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих  
технологий  
Кафедра технологий производства и профессионального образования

**ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ СТУДЕНТА–ПРАКТИКАНТА  
при прохождении учебной практики**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиля «Технология и организация общественного питания» проходил(ла) практику в \_\_\_\_\_ с

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

в качестве \_\_\_\_\_

под руководством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность руководителя от базы практики)

**Выводы о работе студента-практиканта:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Рекомендуемая оценка работы студента-практиканта

---

Руководитель практики от Базы практики

подпись)

М.П.

(должность, Ф.И.О.)

**Форма дневника практики**

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

Институт / Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление подготовки / специальность: \_\_\_\_\_

Профиль подготовки / специализация: \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

\_\_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_ института / факультета, '\_\_\_\_\_ формы обучения, \_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_

вид практики: \_\_\_\_\_

тип практики: \_\_\_\_\_

способ проведения практики: стационарная / выездная

срок проведения практики: с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

объем практики: \_\_\_\_\_ зачётных единиц

место прохождения практики:

Итоговая оценка за практику: \_\_\_\_\_

Цифрой/прописью

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «ЛГПУ»:

\_\_\_\_\_  
(Учёная степень, звание, должность)

\_\_\_\_\_  
МП (Подпись) (И.О. Фамилия)

Руководитель практики от профильной организации:

\_\_\_\_\_  
(Должность)

\_\_\_\_\_  
МП (Подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

## ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ № \_\_\_\_\_ ФГБОУ ВО «ЛГПУ» (Университет)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Выдано обучающемуся \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

института / факультета, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ обучающемуся \_\_\_\_\_ по

(указать направление подготовки / специальности, профиль подготовки / специализацию)  
направленному \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ профильную \_\_\_\_\_ организацию \_\_\_\_\_ (далее -  
организацию) \_\_\_\_\_

(наименование организации)

для прохождения практики \_\_\_\_\_

(указать вид практики), (указать тип практики),  
в период с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(указать сроки проведения практики).

Основание: Приказ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ № \_\_\_\_\_.

Обучающийся обязан представить дневник практики и отчёт о прохождении практики, собранный материал для написания выпускной квалификационной работы до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. и получить зачёт с оценкой по практике в соответствии с требованиями формы аттестации результатов практики, установленными учебным планом до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «ЛГПУ»:

\_\_\_\_\_ МП \_\_\_\_\_  
(Должность) (Печать) (Подпись) (И.О.Фамилия)

Руководитель практики от профильной организации:

\_\_\_\_\_ МП \_\_\_\_\_  
(Должность) (Печать) (Подпись) (И.О.Фамилия)

ОТМЕТКИ О ПРИБЫТИИ И ВЫБЫТИИ В ПРОФИЛЬНУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ:

Убыл из Университета « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ .

Печать

Подпись

Прибыл в \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ .

Печать

Подпись

Убыл из \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ .

Печать

Подпись

Прибыл в Университет « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ .

Печать

Подпись

### 1.1. КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ОБУЧАЮЩЕМУСЯ

1. Перед выездом на практику необходимо:
  - 1.1. Получить на кафедре индивидуальные задания, выполняемые в период практики, выяснить сроки практики.
  - 1.2. Получить на кафедре консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в том числе по технике безопасности.
  - 1.3. Составить план прохождения практики с руководителем практики от Университета, в котором отражаются следующие мероприятия, например:
    - знакомство с правилами внутреннего распорядка;
    - проведение инструктажа на рабочем месте по соблюдению техники безопасности;
    - прохождение практики в соответствии с программой практики и индивидуальным заданием;
    - подготовка дневника и отчёта о прохождении практики.
  - 1.4. Встретиться с руководителем практики от Университета и согласовать с ним задания, выполняемые в период практики, график работы, подписать у него необходимые страницы дневника практики и проставить печати.
2. Обязанности обучающегося в период практики:
  - 2.1. Ежедневно вести дневник в строгом соответствии с программой практики и индивидуальным заданием (отражать все виды работ и проводимые исследования);
  - 2.2. Представить руководителю практики от Университета дневник и другие отчётные документы по практике.

### 1.2. ИНСТРУКТАЖ ПО ОХРАНЕ ТРУДА, ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРАВИЛАМ ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА

Характер инструктажа	Дата	Кто проводил инструктаж (ФИО, подпись)	Подпись обучающегося
<b>Вводный инструктаж</b>			
<b>Повторный инструктаж на рабочем месте</b>			

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «ЛГПУ»:

\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О., должность, подпись)

Руководитель практики от профильной организации:

\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О., должность, подпись)

### 1.3. ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цели и задачи практики (заполняется в соответствии с программой практики):

- 1.
- 2.
- 3.

№ п/п	Содержание деятельности на практике по этапам (заполняется в соответствии с программой практики, указываются конкретные виды деятельности)	Сроки выполнения	Индивидуальные задания с указанием темы и/или вида работы	Результаты выполнения индивидуальных заданий (наименование оценочного средства)	Отметка руководителя практики о выполнении задания
1.	<b>Вводный этап</b>				
1.1.					
1.2.					
...					
2.	<b>Основной этап</b>				
2.1.					
2.2.					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
3.	<b>Заключительный этап</b>				
3.1.					
3.2.					
...					

