

**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
« 12 » _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Технологическая практика (проектно-технологическая практика)»

По направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Уровень профессионального образования – бакалавриат

Профиль подготовки Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Курс – 3 курс (5 семестр / 7 триместр)

Луганск, 2025

Рабочая программа практики «Технологическая практика (проектно-технологическая практика)» является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения.

Рабочая программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Старший преподаватель кафедры технологий производства и профессионального образования, кандидат педагогических наук Титова Елена Александровна

УТВЕРЖДЕНА на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования

Протокол от «14» января 2025 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства
и профессионального образования

 Е.И. Киреева

ОДОБРЕНА на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «15» января 2025 г., № 6

Председатель учебно-методической
комиссии Института физико-математического
образования, информационных
и обслуживающих технологий

 О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

1. Цели и задачи практики, ее место в учебном процессе

Цель проведения практики

– формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении.

Задачи:

1. Ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах.
2. Освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий.
3. Изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов.
4. Ознакомление с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников.
5. Приобретение навыков организаторской и воспитательной работы в коллективах.
6. Приобрести практические профессионально необходимые умения и навыки работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой.

2. Место практики в структуре ОПОП

Учебная практика Технологическая (проектно-технологическая) практика входит в базовую (обязательную) часть учебного плана подготовки студентов.

Учебная практика Технологическая (проектно-технологическая) практика призвана углубить и закрепить теоретические знания, умения и навыки студентов по дисциплинам обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, программ подготовки бакалавров.

В процессе практики актуализируются компетенции и опыт образовательной деятельности студентов, приобретённые в ходе освоения учебных дисциплин: «Философия», «Высшая математика», «Введение в педагогическую специальность», «Технологии цифрового образования», «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение», «Педагогика профессионального образования», «Методы контроля пищевой продукции».

Практика является основой для освоения дисциплин «Методы исследовательской и проектной деятельности», «Проектирование предприятий общественного питания», а также прохождения педагогической практики, выполнения научно-исследовательской работы, написания выпускной квалификационной работы.

Общая трудоёмкость освоения практики:

для очной формы обучения: 3 з.е, 108 часов (2 недели) из них: 2 ч. – лекционные занятия, 102 часа – самостоятельная работа, 4 часа – контроль.

для заочной формы обучения: 3 з.е, 108 часов (2 недели) из них: 2 ч. – лекционные занятия, 102 часа – самостоятельная работа, 4 часа – контроль.

3. Перечень планируемых результатов проведения практики, соотнесённых с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты прохождения практики
Универсальные компетенции		
УК-3	УК-3.1	Знать: особенности работы в команде, лидерские качества и умения.
	УК-3.2	Уметь: демонстрировать способности эффективного речевого и социального взаимодействия, в том числе с различными организациями.
	УК-3.3.	Владеть: основными принципами и механизмами социального взаимодействия и условия эффективной работы в команде.
УК-4	УК-4.1	Знать: нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; функционально-смысловые типы текста, принципы стилистической дифференциации государственного языка в официально-деловом жанре в их устной и письменной разновидностях; языковые характеристики типов текстов и речевых жанров, реализуемых в различных функциональных стилях (официально-деловом, обиходном) в их устной и письменной разновидностях; профессиональной лексики иностранного языка, правил переводов профессиональных текстов;
	УК-4.2	Уметь: вести беседу, аргументированную дискуссию по изученным темам, используя соответствующие лексические единицы и клише, и другие необходимые средства выражения фактической информации, соблюдая правила коммуникативного поведения; анализировать и создавать тексты разных стилей в зависимости от сферы общения;
	УК-4.3	Владеть: устными и письменными речевыми

		жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов на государственном и иностранных языках; иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения; навыками использования словарей и справочников
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-8	ОПК-8.1	<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 адаптирует 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-8.2	
	ОПК-8.3	
ОПК-9	ОПК-9.1	<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</p>
	ОПК-9.2	
	ОПК-9.3	

		технических средств и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1	ПК-1.1	<p>Знает: методические основы проектирования и применения профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных); формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.</p> <p>Умеет: применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, креативные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы с учетом особенностей преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p> <p>Владеет: методикой проектирования и адаптации профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных), форм, средств и методов профессионального обучения и диагностики к условиям реализации программ СПО и (или) ДПП.</p>
	ПК-1.2	
	ПК-1.3	
ПК-3	ПК-3.1	<p>Знает: методологические основы, теорию и практику, перспективные направления развития профессионального образования, и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения; особенности проектирования образовательного процесса на основе компетентностного подхода; требования ФГОС СПО и профессиональных стандартов, примерные или типовые образовательные программы (в зависимости от образовательной программы); тенденции развития соответствующей области профессиональной деятельности; требования к ФГОС СПО,</p>

	ПК-3.2	образовательным программам их компонентам, современным учебным и учебно-методическим пособиям, электронным образовательным ресурсам, иным методически материалам; подходы к разработке образовательных программ, учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.
	ПК-3.3	<p>Умеет: осуществлять организационное, методическое и консультационное сопровождение разработки образовательных программ, учебно-методического обеспечения реализации программ СПО и (или) ДПП и (или) программ профессионального обучения; контролировать и оценивать качество разработанной программно-методической документации; организовывать экспертизу (рецензировать) образовательных программ профессионального обучения и (или) СПО и (или) ДПП и их учебно-методического обеспечения</p> <p>Владеет: методикой проектирования образовательных программ, рабочих программ дисциплин (модулей), учебного, научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения, и (или) СПО, и (или) ДПП; приемами профессионального общения; способами распространения позитивного опыта организации образовательного процесса, в том числе, с применением информационно-коммуникационных технологий</p>

4. Структура и содержание проведения практики Технологическая (проектно-технологическая практика)

Учебная практика Технологическая (проектно-технологическая практика) является обязательным компонентом образовательной программы бакалавриата и представляет вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика Технологическая (проектно-технологическая практика) для бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания», проводится на базе кафедры технологий производства и профессионального образования Института

физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

Перед началом практики на кафедре технологий производства и профессионального образования проводят установочную конференцию, на которой знакомят с ролью практики в подготовке будущего специалиста, целями и задачами практики, условиями и графиком прохождения практики. Студентам представляют руководителя от кафедры и выдают программу практики и индивидуальные задания.

Структура практики представлена в таблице 1.

Таблица 1. Структура практики

№ п/п	Название этапа	Содержание этапа	Текущая и промежуточная аттестация
1	Подготовительный этап	Установочная конференция по практике; получение индивидуального задания от руководителя практики; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; адаптация к конкретному рабочему месту и коллективу	Собеседование по итогам инструктажа по технике безопасности
2	Основной этап	Общее ознакомление с предприятием, анализ его производственно-хозяйственной деятельности	Отчет о результатах прохождения практики
		Ознакомление с документацией предприятия за последние 3 года	Отчет о результатах прохождения практики
		Выполнение индивидуального заданий	
		Выполнение заданий на рабочих местах	
3	Итоговый этап	Подведение итогов практики Обсуждение и обмен мнениями	Выступление на итоговой конференции. Зачет с оценкой

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии, применяемые при проведении практики

Технологическая практика (проектно-технологическая) практика проводится с использованием следующих образовательных технологий:

Проблемное обучение: выделение и формулировка проблемных задач в сфере образования и/или профильной отрасли промышленности, организация активной самостоятельной информационно-поисковой деятельности студентов с целью определения актуальных возможностей их решения;

Информационные технологии: использование электронных баз научной информации, программного обеспечения для выполнения расчетных работ.

Содержание основных этапов практики

Подготовительный этап

На установочной конференции руководитель практики знакомит студентов с приказом ректора о направлении на практику, с базой практики, целями и задачами учебной практики.

В первый день практики студенты знакомятся с руководителем практики от предприятия – базы практики, который проводит инструктивную беседу и распределяет студентов по рабочим местам, закрепляя за каждым рабочее место (должность), а также разрешаются другие организационно-технические вопросы, связанные с выполнением графика и программы практики.

Одновременно с этим, до начала работы студентов знакомят с правилами внутреннего распорядка предприятия (организации, образовательного учреждения), которые должны строго соблюдаться.

Основной этап

Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации по тематике индивидуального исследовательского задания в библиотеке ФГБОУ ВО «ЛГПУ» и ЛРУНБ им. М. Горького. Анализ, систематизация полученной информации, подготовка отчета о прохождении практики, включающего:

- а) историю становления и развития базы практики;
- б) написание обзора научной литературы и информационных источников по теме индивидуального исследовательского задания;
- в) анализ и подготовка реферативного обзора современных тенденций в развитии и изучении предмета индивидуального исследовательского задания;
- г) анализ и подготовка реферативного обзора нормативной документации по теме исследовательского задания;
- д) глоссарий по теме исследовательского задания

Примерная тематика индивидуальных заданий:

1. Охарактеризуйте значение овощей в питании. Правила обработки овощей с сохранением витаминов и цвета.
2. Дайте определение кулинарной продукции.
3. Охарактеризуйте особенности технологии приготовления супов-пюре. Ассортимент.
4. Опишите процесс размораживания рыбы, вымачивания соленой рыбы.
5. Опишите кулинарную обработку чешуйчатой рыбы для приготовления ее в целом виде.
6. Охарактеризуйте технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из бобовых. Ассортимент.
7. Опишите технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент.
8. Охарактеризуйте кулинарную обработку и разделку осетровой рыбы.
9. Опишите технологию приготовления мучных блюд из пресного теста. Ассортимент.

10. Механическая кулинарная обработка мяса (размораживание, обмывание, обсушивание).

11. Охарактеризуйте технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Ассортимент.

12. Охарактеризуйте приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.

13. Опишите технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из отварного и тушеного мяса. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.

14. Перечислите способы тепловой кулинарной обработки (основные и вспомогательные).

15. Опишите технологию приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Ассортимент.

16. Обработка субпродуктов и приготовление блюда из них.

17. Охарактеризуйте технологию приготовления рассольников.

18. Охарактеризуйте технологию приготовления блюд и кулинарных изделий из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.

19. Опишите значение супов в питании. Классификация супов.

20. Охарактеризуйте технологию приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Ассортимент.

Заключительный этап

Подведение итогов учебной практики Технологической практики (проектно-технологической) практики и оценка деятельности студента администрацией, прикрепленным преподавателем.

Оформление документов по практике: отчет, включая выполненное индивидуальное задание, характеристика студента-практиканта.

Отчёт должен содержать конкретные сведения о работе, выполненной в период практики и отражать результаты выполнения заданий, предусмотренных программой практики и включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал.

1. Отчёт должен быть оформлен в печатном виде, распечатан на одной стороне листа.

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 *TimesNewRoman*. Размер шрифта: для текста – 12, для названия разделов – 14 полужирный, буквы заглавные; для названия подразделов – 14 полужирный, буквы прописные.

3. Разделы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаться арабскими цифрами с точкой в конце. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделённых точкой.

4. Все страницы отчёта нумеруют арабскими цифрами, расположенными в нижнем колонтитуле с выравниванием по центру.

5. Сокращения слов, кроме общепринятых, не допускаются.

6. Иллюстрации (таблицы, схемы, заполненные формы (бланки) документов, графики и другой иллюстрированный материал) должны иметь наименование и соответствующий номер.

7. 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.

8. Приложения должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами. Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и его порядкового номера. Каждое приложение должно иметь тематический заголовок, отражающий содержание данного приложения.

9. В конце отчёта указывается дата составления отчёта по практике и ставится подпись обучающегося.

6. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение практики

а) основная литература:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2010. – 394 с.

2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.

б) нормативные правовые и технические документы:

1. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

2. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

4. СанПиН 2.3.4.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

5. СП 2.3.4.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

6. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. – М.: Дели принт, 2013 г. – 808 с.

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.

8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.

9. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 543 с.

10. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 656 с.

11. Учебная, технологическая (проектно-технологическая) практика : учебное пособие / В. Г. Козлов, Т. В. Тришина, Е. В. Козлова, А. В. Химченко. – Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. – 125 с. – ISBN 978-5-4497-2081-8. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/135346.html>

в) дополнительная литература:

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 735 с.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с.

3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования. 2-е изд., перераб. и доп. / Е.А. Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.

4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

5. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «FoodTechnologies», «Foodengineering»

6. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. – 339 с. – ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/70891.html>

7. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник / . – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. – 194 с. – ISBN 978-5-4377-0100-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/70892.html>

8. Васюкова, А. Т. Кухня казаков Дона : сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов ; под редакцией А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К, 2023. – 156 с. – ISBN 978-5-394-05005-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/136477.html>

г) интернет-ресурсы:

1. <https://minobr.su> – сайт Министерства образования и науки Луганской Народной Республики
2. <https://нэб.рф> – Национальная электронная библиотека
3. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> - научная электронная библиотека «Elibrary»
4. <https://moluch.ru> – сайт научного журнала «Молодой ученый»
5. <http://www.foodprom.ru> официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

7. Информационные технологии и программное обеспечение практики

В процессе организации практики руководителем практики от кафедры и руководителем от предприятия (организации) должны применяться современные образовательные и научно производственные технологии:

1. *Мультимедийные технологии*, для чего ознакомительные лекции и инструктаж обучающихся во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.
2. *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета.
3. *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки плана выполнения индивидуального задания, реализация требуемых программой практики видов деятельности и т.д.

Основное материально-техническое обеспечение Технологической (проектно-технологической) практики приведено в таблице.

8. Материально-техническая база практики

№	Наименование раздела (этапа) практики	Наименование материалов обучения, пакетов программного обеспечения	Наименование технических и аудиовизуальных средств, используемых с целью демонстрации материалов
1.	Подготовительный этап	Программное обеспечение для создания и редактирования мультимедийных презентаций (OpenOffice.org Impress).	Комплекс мультимедийного презентационного оборудования: компьютер с выходом в Интернет, проектор, интерактивная доска.

2.	Основной этап	<p>Программное обеспечение для управления электронной почтой и персональными контактами (MozillaThunderbird).</p> <p>Программное обеспечение для создания и редактирования текстов (Open Office.org Writer).</p>	Компьютер с выходом в Интернет.
3.	Итоговый этап – формирование отчетной документации	<p>Программное обеспечение для создания и редактирования текстов (OpenOffice.org Writer).</p> <p>Программное обеспечение для работы в интернете (InternetExplorer, FireFox, Google, Chrome). Программное обеспечение для создания и редактирования мультимедийных презентаций (OpenOffice. OrgImpress).</p>	<p>Компьютер с выходом в Интернет. Комплекс мультимедийного презентационного оборудования:</p> <p>Компьютер с выходом в Интернет, проектор, интерактивная доска.</p>

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ Технологической практики (проектно-технологической) практики

Студента(ки) _____

Курс 2 Направление подготовки: 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»

Профиль подготовки: Технология и организация общественного питания

Место прохождения практики ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кафедра технологий производства и профессионального образования

Срок прохождения практики: с _____ по _____

Результаты защиты _____
(количество баллов) (оценка)

Руководитель практики от кафедры _____
(подпись) (ФИО)

Луганск
20__

**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 ФГБОУ ВО «ЛГПУ» на кафедре технологий производства и профессионального образования с «___» _____ 20 ___ г. по «___» 20 ___ г.

В качестве _____
под руководством _____

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

Выводы о работе студента-практиканта:

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Рекомендуемая оценка работы студента-практиканта

Руководитель практики от Базы практики

подпись)

М.П.

(должность, Ф.И.О.)

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]