

**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
« 14 » _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских)»

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 – 1 курс (1 семестр / 3 триместр)

Луганск, 2025

Рабочая программа практики «Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских)» 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 ознакомительной практики (практикум в учебных мастерских) – содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, формирование профессиональной компетентности, организация производительного труда обучающихся, формирование, закрепление и развитие умений и навыков по технологии общественного питания.

Задачи ознакомительной практики (практикум в учебных мастерских):

- ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии общественного питания в целом и в отдельных цехах;
- ознакомление с ассортиментом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий с позиций современных представлений науки о питании;
- формирование понимания необходимости организации рациональных технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
- освоение практических навыков и умений;
- изучение научных основ пищевых производств, изменений, происходящих в сырье при технологической обработке;
- изучение современных технологических схем производства пищевых продуктов, путей интенсификации технологических процессов, перспектив развития технологии переработки сырья на основе достижений науки, техники, фундаментальных и прикладных наук;
- приобретение умений и навыков в разработке технологических схем производства готовых блюд и кулинарных изделий; в контроле качества готовой продукции; проведении технологических расчетов, применении стандартов на сырье и полуфабрикаты, умении оценивать качество сырья и готовой продукции.

2. Место практики в структуре ОПОП

Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских) входит в базовую (обязательную) часть учебного плана подготовки студентов.

Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских) 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 «Технология продукции общественного питания», «Управление качеством пищевой

продукции», 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-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. УК-2.2. УК-2.3.	УК-2.1. Демонстрирует знания основных положений теории государства и права, законодательных и нормативных документов; основных этических ограничений, принятых в обществе; основных понятий, методов выработки, принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; методов выбора оптимального решения задач; УК-2.2. Формулирует цели, определяет круг задач в рамках поставленной цели; формулирует исходные данные задачи с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; осуществляет поиск оптимальных способов решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; УК-2.3. Демонстрирует навыки соблюдения норм права и учета этических ограничений, принятых в обществе
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные	УК-8.1.	УК-8.1. Демонстрирует знания мер ответственности педагогических работников за жизнь и здоровье обучающихся, находящихся под их руководством; способов защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; мер профилактики

<p>условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.2.</p> <p>УК-8.3.</p>	<p>травматизма, инфекционных и неинфекционных заболеваний; основ безопасности, взаимодействия человека со средой обитания, основ физиологии и рациональных условий труда, последствий воздействия на человека опасных, вредных и поражающих факторов среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха; основ медицинских знаний и здорового образа жизни;</p> <p>УК-8.2. Создает здоровьесберегающую образовательную среду; обеспечивает охрану жизни и здоровья обучающихся и персонала; идентифицирует опасности; прогнозирует ход развития чрезвычайных ситуаций и дает оценку их последствиям; правильно оценивает ситуацию при различных видах отравлений, термических состояниях, травмах и оказывает доврачебную помощь;</p> <p>УК-8.3. Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности; основными способами защиты человека от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемами по оказанию доврачебной помощи, навыками здорового образа жизни</p>
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-8	<p>ОПК-8.1</p> <p>ОПК-8.2</p>	<p>ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p>ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организует и</p>

	ОПК-8.3	осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности; ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся
ОПК-9	ОПК-9.1 ОПК-9.2 ОПК-9.3	ОПК-9.1. Демонстрирует знания цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности ОПК-9.2. Использует понимание принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики ОПК-9.3. Применяет современные технические средства и информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

4. Структура и содержание проведения Ознакомительной практики (практикум в учебных мастерских)

Учебная Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских) является обязательным компонентом образовательной программы бакалавриата и представляет вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Во время прохождения практики студенты дублируют работу технолога, заведующего производством, повара, менеджера по закупкам, администратора зала, и т.п.

Учебная Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских) для бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания», осуществляется на базе учебно-производственного отдела «Обслуживающие технологии» (далее – УПО «Обслуживающие технологии») 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

Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских) 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.

21. Опишите особенности приготовления холодных блюд и закусок.

22. Охарактеризуйте особенности приготовления заправочных супов.

23. Формы нарезки (простые, сложные). Карвинг и его особенности.

Заключительный этап

Подведение итогов Ознакомительной практики (практикум в учебных мастерских) и оценка деятельности студента администрацией, прикрепленным преподавателем.

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

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.

3. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 674 с. – ISBN 978-5-6044302-8-6. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html>

4. Макарова, Н. В. Методология разработки технологии производства продуктов общественного питания: примеры кейсов : учебное пособие / Н. В. Макарова. – Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. – 235 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/105213.html>. – DOI: <https://doi.org/10.23682/105213>

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.

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. Перкель, Р. Л. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания : лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Феденишина. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. – 45 с. – ISBN 978-5-7422-5941-1. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/83312.html>

7. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учебное пособие / Т. Л. Камоза, Т. Н. Сафронова, Г. А. Губаненко, С. В. Ивлева. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. – 96 с. – ISBN 978-5-7638-3850-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/84332.html>

8. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный

университет, 2022. – 72 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.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, реализации требуемых программой практики видов деятельности и т.д.

Основное материально-техническое обеспечение Ознакомительной практики (практикум в учебных мастерских) 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	Программное обеспечение для управления электронной почтой и персональными контактами (MozillaThunderbird). Программное обеспечение для создания и редактирования текстов (Open Office.org Writer).	Компьютер с выходом в Интернет.
3.	Итоговый этап – формирование отчетной документации	Программное обеспечение для создания и редактирования текстов (OpenOffice.org Writer). Программное обеспечение для работы в интернете (InternetExplorer, FireFox, Google, Chrome). Программное обеспечение для создания и редактирования мультимедийных презентаций (OpenOffice. OrgImpress).	Компьютер с выходом в Интернет. Комплекс мультимедийного презентационного оборудования: Компьютер с выходом в Интернет, проектор, интерактивная доска.

Для прохождения основного этапа Ознакомительной практики (практикума в учебных мастерских) используется оборудование, инвентарь, инструменты учебно-производственного отдела «Обслуживающие технологии».

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

Ознакомительной практики (практикум в учебных мастерских)

Студента(ки) _____

Курс ____ Направление подготовки: 44.03.04 «Профессиональное обучение»

Профиль подготовки: Технология и организация общественного питания

Место прохождения практики ФГБОУ ВО «ЛГПУ», Учебно-производственный
отдел

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» 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]

Рекомендуемая оценка работы студента-практиканта

Руководитель практики от Базы практики

подпись)

М.П.

(должность, Ф.И.О.)

(должность, Ф.И.О.)

Пример оглавления отчета по практике

Введение

1. Характеристика Учебно-производственного отдела ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
2. Обзор информационных источников по теме индивидуального задания
(10 – 15 источников)
3. Анализ современных технологий по теме индивидуального задания
4. Анализ нормативной документации по теме индивидуального задания
5. Глоссарий по теме индивидуального задания (20 – 25 терминов)

Заключение

Список использованных источников

Приложения (при наличии)

Дневник практики

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
Направление подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»
Профиль подготовки Технология и организация общественного питания

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

___ курса, ИФМОИОТ, очной формы обучения, группы ПОПТ

вид практики:

тип практики:

способ проведения практики:

срок проведения практики: с « » _____ 20__ г. по : с « » _____ 20__ г.

объем практики: _____ зачётных единиц

место прохождения практики: Учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии»
Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий,
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

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 физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий,

1 курса, группы ПОПТ, обучающемуся по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям), профиль подготовки Технология и организация общественного питания

(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 : с « ____ » _____ 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»:

(Должность) (Печать) (Подпись) (И.О. Фамилия)

Руководитель практики от профильной организации:

(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
Вводный инструктаж			
Повторный инструктаж на рабочем месте			

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):

№ 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

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]