

**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
« 4 » _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Профессионально-эксплуатационная 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 – 2 курс (3, 4 семестр / 5, 6 триместр)

Луганск, 2025

Рабочая программа практики «Профессионально-эксплуатационная 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:

Основной *целью* проведения и организации профессионально-квалификационной практики является формирование у студентов теоретической и практической готовности к применению знаний, умений и навыков в выполнении научно-исследовательской работы в образовательном процессе учреждения среднего профессионального образования в соответствии с профилем подготовки.

Задачи профессионально-квалификационной практики:

- совершенствование профессиональных умений и опыта профессиональной педагогической деятельности, педагогического мастерства;
- совершенствование навыков в профильной сфере деятельности, осваиваемой учащимися учреждения СПО;
- воспитание творческого подхода в организации и осуществлении учебно-воспитательного и производственно-технологического процесса в учреждении СПО, организации педагогической научно-экспериментальной деятельности;
- участие в этапах постановки и проведения педагогических экспериментов по тематике научно-исследовательских работ кафедры, образовательных учреждений СПО;
- участие в разработке учебно-планирующей и методической документации, сопровождающей процесс подготовки учащихся профессионального колледжа;
- освоение методов математико-статистической обработки результатов научных исследований.

2. Место практики в структуре ОПОП

Профессионально-квалификационная практика входит в часть учебного плана подготовки студентов, формируемую участниками образовательных отношений, шифр практики Б2.В.01 (У).

Необходимыми условиями для прохождения практики являются знания связанные с проблемами профессиональной педагогики и/или пищевой промышленности; навыки организации самостоятельной работы, самообразования, взаимодействия в коллективе, средств и методов организации учебного процесса, функций педагога профессионального обучения, современных педагогических технологий.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения таких дисциплин как «Введение в специальность (по профилю)», «Введение в педагогическую специальность», «Педагогика профессионального образования».

Практика является основой для дальнейшего освоения дисциплин профессионально-педагогического цикла и прохождения технологической (проектно-технологической) практики.

Общая трудоёмкость освоения практики:

- для очной формы обучения: 9 з.е, 324 часа (6 недель) из них: 4 часа – лекционные занятия, 102 часа – самостоятельная работа, 4 часа – контроль;
- для заочной формы обучения: 9 з.е, 324 часа (6 недель) из них: 4 часа – лекционные занятия, 312 часов – самостоятельная работа, 8 часов – контроль.

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

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты прохождения практики
<i>Универсальные компетенции</i>		
УК-1	УК-1.1	Знать: основные источники и методы поиска информации, необходимой для решения поставленных задач, законов и форм логически правильного мышления, основы теории аргументации, сущности и основных принципов системного подхода.
	УК-1.2	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.
	УК-1.3	Владеть: методами системного и критического мышления.
УК-2	УК-2.1	Знать: основные положения теории государства и права, законодательные и нормативные документы; основные этические ограничения, принятые в обществе; основные понятия, методы 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	Уметь: формулировать цели, определять круг задач в рамках поставленной цели; формулировать исходные данные задачи с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
	УК-2.3	Владеть: навыками соблюдения норм права и учета этических ограничений, принятых в обществе.
УК-3	УК-3.1	Знать: правовые и этические принципы и нормы социального взаимодействия; основные виды коммуникаций; основы психологии командной работы, социальной психологии групп.

	УК-3.2	Уметь: оценивать собственные поведенческие проявления и индивидуально-личностные особенности в командной работе; взаимодействовать с членами команды для достижения цели работы; соотносить свои поступки с нормами права и этики.
	УК-3.3	Владеть: способностями применять приемы эффективного социального взаимодействия и способы их правовой и этической оценки; коммуникативными навыками.
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; профессиональную лексику иностранного языка, правила 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; анализирует 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.
УК-8	УК-8.1	Знать: меры ответственности педагогических работников за жизнь и здоровье обучающихся, находящихся под их руководством; способы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; мер профилактики травматизма, инфекционных и неинфекционных заболеваний; основы безопасности, взаимодействия человека со средой обитания, основы физиологии и рациональных условий труда, последствия воздействия на человека опасных, вредных и поражающих факторов среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха; основы медицинских знаний и здорового образа жизни.
	УК-8.2	Уметь: создавать здоровьесберегающую образовательную среду; обеспечивать охрану жизни и

	УК-8.3	<p>здоровья обучающихся и персонала; идентифицировать опасности; прогнозировать ход развития чрезвычайных ситуаций и давать оценку их последствиям; правильно оценивать ситуацию при различных видах отравлений, термических состояниях, травмах и оказывать доврачебную помощь.</p> <p>Владеть: 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>
УК-9	УК-9.1 УК-9.2	<p>Знать: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике.</p> <p>Уметь: применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использовать финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролировать собственные экономические и финансовые риски.</p>
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-1		<p>Знать: структуру и содержания нормативных правовых актов и иных документов в области образования, защиты прав ребенка, государственной молодежной политики, обработки персональных данных, порядка деятельности и полномочий педагогических работников; основания и меры ответственности, устанавливаемые нормативными актами уголовного, гражданского, административного права за причинение вреда жизни и здоровью обучающихся, за нарушение их прав и свобод, гарантированных государством; содержание основных категорий профессиональной этики, специфику морально-нравственных аспектов педагогического труда.</p> <p>Уметь: выстраивать педагогическую деятельность в соответствии международными документами, нормативными правовыми актами Российской Федерации и локальными нормативными актами образовательной организации; применяет нормы права и морали во взаимодействии с обучающимися, родителями (законными представителями), коллегами, социальными партнерами.</p> <p>Владеть: методами поиска и анализа актов законодательства Российской Федерации и локальных нормативных актов образовательной организации и (или) организаций, осуществляющих обучение, которые регламентируют различные аспекты педагогической деятельности; методики диагностики (самодиагностики) и развития (саморазвития) правового и нравственного сознания педагога.</p>

	ОПК-8.3	<p>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: цифровые технологии и связанные с ними продукты и услуги в профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: использовать понимание принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики.</p> <p>Владеть: применять современные технические средства и информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.</p>
Профессиональные компетенции		
ПК-1	ПК-1.1	<p>Знать: 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>
	ПК-1.2	<p>Уметь: 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>
	ПК-1.3	<p>Владеть: 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>

4. Структура и содержание проведения профессионально-квалификационной практики

Профессионально-квалификационная практика является обязательным компонентом образовательной программы бакалавриата и представляет вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Профессионально-квалификационная практика бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания», проводится на базе учреждений среднего профессионального образования на основе договоров между Университетом и соответствующими учреждениями СПО. В договоре Университет и учреждение СПО оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практик, в том числе и по назначению двух руководителей практики: от Университета и от учреждения СПО. По окончании практики в установленный срок, предусмотренный программой практики, студенты сдают на проверку научному руководителю отчет.

Способ проведения Профессионально-квалификационной практики – выездная, стационарная. Студентам предоставлен выбор прохождения практики:

- на основе прямых договоров, заключенных между учреждением СПО и Университетом;

- в форме самостоятельного практикума: обучающийся самостоятельно находит учреждение СПО в качестве базы практики и информирует Отдел практик о месте её прохождения за две недели до начала практики.

Студентам представляют руководителя от кафедры и выдают программу практики и индивидуальные задания.

Структура Профессионально-квалификационной практики представлена в табл. 1.

Таблица 1 – Структура профессионально-квалификационной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной (производственной) работы на практике, в т.ч. связанные с будущей профессиональной деятельностью, самостоятельная работа студентов	Формы текущего контроля
1	<i>Подготовительный</i>	Участие в работе установочной конференции по практике	Отметка о посещении установочной конференции
		Ознакомление с учреждением СПО, документальное оформление практики, ознакомление обучающихся с содержанием и спецификой деятельности учреждения СПО, инструктаж по технике безопасности и правилах внутреннего трудового распорядка,	Подпись в журнале по охране труда. Отчет руководителю практики о проделанной работе. Отражение изучаемых вопросов в отчете по практике.

		доведение до обучающихся заданий на практику, видов отчетности по практике	
2	Основной	Знакомство с учреждением СПО как объектом предоставления образовательных услуг Изучение структуры учреждения СПО Анализ учебно-педагогической деятельности учреждения СПО Изучение деятельности цикловой комиссии по подготовке специалистов среднего звена транспортного профиля Обработка и анализ собранного фактического материала. Оформление обучающимися отчета о практике, анализ проделанной работы и подведение её итогов	Отчет руководителю практики о проделанной работе. Отражение изучаемых вопросов в отчете по практике
3	Заключительный	Представление на кафедру комплекта отчетной документации по практике Участие в итоговой конференции	Проверка комплекта отчетной документации по практике. Выступление на итоговой конференции по практике. Зачет

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

Профессионально-квалификационная практика проводится с использованием следующих образовательных технологий:

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

Исследовательское обучение: используется в процессе самостоятельного выполнения студентами индивидуального исследовательского задания.

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 профессионально-квалификационной практики.

В первый день практики предусмотрено знакомство студентов с учреждением среднего профессионального образования, документальное оформление практики, ознакомление обучающихся с содержанием и спецификой деятельности учреждения СПО, инструктаж по технике безопасности и правилам внутреннего трудового распорядка, доведение до обучающихся заданий на практику, видов отчетности по практике.

Основной этап

Изучение общих условий деятельности организации, оказывающей образовательные услуги – базы практики: миссия, цели и задачи деятельности учреждения СПО; документы, определяющие направление деятельности и систему управления учреждением СПО; основные элементы внутренней и внешней среды учреждения СПО; структура учреждения СПО; основные показатели учебно-воспитательной деятельности учреждения СПО за прошедший отчетный год; ресурсы учреждения СПО; основные показатели, характеризующие эффективность его деятельности; система управления учреждением СПО; перечень основных и дополнительных услуг, оказываемых учреждением СПО; изучение особенностей работы цикловой комиссии, осуществляющей подготовку специалистов среднего звена транспортного профиля.

Помимо этого изучается организационная структура учреждения СПО, органы управления, распределение функций управления; человеческий фактор и его роль в успехе функционирования учреждения СПО; принципы корпоративной (организационной) культуры; структура персонала учреждения СПО (профессиональная, квалифицированная, возрастная); методы стимулирования повышения эффективности работы преподавательского состава.

Изучается работа по обеспечению высокого уровня подготовки выпускников; использованию в учебном процессе современных образовательных технологий; обеспечению безопасных условий труда и обучения; предупреждению коррупционных действий и действий террористического характера.

Заключительный этап

Обработка и анализ собранного фактического материала. Оформление обучающимися отчета о практике, анализ проделанной работы и подведение её итогов, защита отчета по практике на итоговой конференции (зачете).

Примерная тематика индивидуальных исследовательских заданий:

1. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд»

2. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь»

3. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы»

4. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд»

5. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов»

6. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;»

7. Разработка урока изучения нового материала по теме: «расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов»

8. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов»

9. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов»

10. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь»

11. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка холодных блюд из рыбы, мяса и птицы»

12. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Декорирование блюд сложными холодными соусами»

13. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы»

14. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы»

15. Разработка урока изучения нового материала по теме: «Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

Требования к отчетной документации

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 (210×297 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 – *Times New Roman*. Размер шрифта: для текста – 14, 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. Емельянова, Т. В. Экономика общественного питания : учебник / Т. В. Емельянова, В. П. Кравченко. – Минск : Вышэйшая школа, 2007. – 383 с. – ISBN 978-985-06-1402-5. – Текст : электронный // Цифровой

образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/20171.html>

4. Василенко, З. В. Проектирование объектов общественного питания : учебное пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. – Минск : Вышэйшая школа, 2013. – 304 с. – ISBN 978-985-06-2209-9. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/24076.html>

5. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 192 с. – ISBN 978-5-4377-0037-2. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/40867.html>

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 рецептур 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 рецептур на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.

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

9. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур 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»
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 базы практики 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 профессионально-квалификационной практики приведено в таблице 6.

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	Учебно-производственный отдел	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 (Internet Explorer, FireFox, Google, Chrome). Программное обеспечение для создания и редактирования мультимедийных презентаций (Open Office. Org Impress).	Компьютер с выходом в Интернет. Комплекс мультимедийного презентационного оборудования: Компьютер с выходом в Интернет, проектор, интерактивная доска.

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНО-КВАЛИФИКАЦИОННОЙ
ПРАКТИКИ**

Студента(ки) _____

Курс 2 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 практики от кафедры _____
(подпись) (ФИО)

Луганск

Примерная структура отчета по практике

Все структурные элементы отчета о практике брошюруются (сшиваются) в следующей последовательности:

1. Титульный лист.
2. Содержание отчета.
3. Введение.
4. Основная часть (*изложение вопросов в соответствии с индивидуальным заданием*).
5. Заключение (*итоги и выводы по практике*).
6. Использованные нормативно-правовые акты и литература.
7. Приложения (*копии документов, отработанных при выполнении индивидуального задания по согласованию с руководителем практики*).

По завершении практики оформленные формы отчетности сдаются руководителю практики от кафедры для проверки и допуска студента к защите отчета.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры.

В качестве промежуточной аттестации за прохождение учебной практики предусмотрена дифференцированная оценка (зачет с оценкой). Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты.

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]