

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

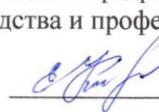
Врио директора института физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий

 Е.А. Журавлёва
«47» января 2025 г.

Приложение к рабочей программе практики
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по практике
«Эксплуатационная практика»

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Профиль подготовки – Дизайн и моделирование одежды
Квалификация выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная
Курс – 1 (2 семестр)

Разработчик:
старший преподаватель кафедры
технологий производства и
профессионального образования
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Лисицына Валерия Олеговна

Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального
образования
 Киреева Е.И.
Протокол
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы учебной эксплуатационной практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу практики.

1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями).

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

Процесс освоения практики направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
<i>Универсальные</i>	
УК-1	<i>Знать:</i> основные источники и методы поиска информации, необходимой для решения поставленных задач, законы и формы логически правильного мышления, основы теории аргументации, сущность и основные принципы системного подхода; <i>Уметь:</i> 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; <i>Владеть:</i> методами системного и критического мышления
<i>Общепрофессиональные</i>	
ОПК-2	<i>Знать</i> технологии и методы использования ИКТ в педагогической деятельности, применяемые при разработке основных и дополнительных образовательных программ; методические основы разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ, в том числе программно-методического обеспечения образовательного процесса; <i>Уметь</i> определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований ФГОСов, ПС, Единого тарифно- квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и запросов работодателей; соотносит учебно-методическую документацию с нормативными правовыми актами; осуществляет деятельность по разработке (обновлению) отдельных компонентов основных и

	<p>дополнительных образовательных программ профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного профессионального образования с учетом нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих требований (в том числе с использованием ИКТ);</p> <p><i>Владеть</i> навыками анализа ФГОСов, ПС, Квалификационных характеристик Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и специальных (охраны труда, техники безопасности, санитарно-гигиенические и др.) требований, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся; владеет методическими основами разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения и(или) профессионального образования, и (или) дополнительных профессиональных программ (в том числе с использованием ИКТ).</p>
ОПК-8	<p><i>Знать</i> 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><i>Уметь</i> осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, использовать профессиональные базы данных; применять отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планировать, организовывать и осуществлять самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p><i>Владеть</i> 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><i>Знать</i> цифровые технологии и связанные с ними продукты и услуги в профессиональной деятельности;</p> <p><i>Уметь</i> использовать принципы работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики;</p> <p><i>Владеть</i> современными техническими средствами и информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности</p>

1.4. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы практики	Формируемые компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Организационно-подготовительный этап	УК-2, ОПК-2, ОПК-8, ОПК-9	Отметка о посещении установочной конференции (подпись в журнале по технике безопасности) Критерий: наличие разработанного индивидуального плана практики, полнота представления информации о базе практики в отчете
Основной этап	УК-2, ОПК-2, ОПК-8, ОПК-9	Критерий: наличие всех составных компонентов индивидуального

		<p>задания в отчете:</p> <p>а) характеристики базы практики;</p> <p>б) характеристики нормативно-технологической документации, используемой на предприятиях общественного питания, разработанных технологических карт блюд и кулинарных изделий;</p> <p>в) индивидуального задания</p>
Заключительный этап	УК-2, ОПК-2, ОПК-8, ОПК-9	<p>Выступление на итоговой конференции по практике. Дифференцированный зачет</p> <p>Критерии: полнота представления в отчете результатов выполнения индивидуального плана практики, полнота отображения видов выполненных работ в дневнике практики, качество подготовки и выступления с докладом на итоговой конференции по практике, характеристика руководителя по практике</p>
Промежуточная аттестация	УК-2, ОПК-2, ОПК-8, ОПК-9	Зачет

1.5. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
УК-1	<p><i>Знать</i> основные источники и методы поиска информации, необходимой для решения поставленных задач, законов и форм логически правильного мышления, основ теории аргументации, сущности и основных принципов системного подхода;</p> <p><i>Уметь</i> 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; применяет методы системного подхода при решении поставленных задач;</p> <p><i>Владеть</i> методами системного и критического мышления.</p>
ОПК-2	<p><i>Знать</i> технологии и методы использования ИКТ в педагогической деятельности, применяемые при разработке основных и дополнительных образовательных программ; методические основы разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ, в том числе программно-методического обеспечения образовательного процесса;</p> <p><i>Уметь</i> определять содержание и структуру, порядок и условия организации образовательной деятельности на основании требований ФГОСов, ПС, Единого тарифно- квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых)</p>

	<p>образовательных программ и запросов работодателей; соотносит учебно-методическую документацию с нормативными правовыми актами; осуществляет деятельность по разработке (обновлению) отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного профессионального образования с учетом нормативно-правовых, психолого-педагогических, проектно-методических и организационно-управленческих требований (в том числе с использованием ИКТ);</p> <p><i>Владеть</i> навыками анализа ФГОСов, ПС, Квалификационных характеристик Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, примерных (типовых) образовательных программ и специальных (охраны труда, техники безопасности, санитарно-гигиенические и др.) требований, запросов работодателей и образовательных потребностей обучающихся; владеет методическими основами разработки и реализации отдельных компонентов основных и дополнительных образовательных программ профессионального обучения и(или) профессионального образования, и (или) дополнительных профессиональных программ (в том числе с использованием ИКТ).</p>
ОПК-8	<p><i>Знать</i> 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><i>Уметь</i> осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, использовать профессиональные базы данных; применять отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планировать, организовывать и осуществлять самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p><i>Владеть</i> 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><i>Знать</i> цифровые технологии и связанные с ними продукты и услуги в профессиональной деятельности;</p> <p><i>Уметь</i> использовать принципы работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики;</p> <p><i>Владеть</i> современными техническими средствами и информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности</p>

1.6. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Оценочными средствами текущего оценивания являются: защита отчета, дневник практики, презентация по результатам практики. Контроль ведется регулярно в течение всей практики.

По результатам аттестации выставляется зачет, на основании:

1. Оценки руководителя практикой с характеристикой всех видов деятельности, выполненных обучающимся в соответствии с требованиями педагогической практики.
2. Оценки уровня сформированности компетенций, предусмотренных программой педагогической практики.

Критерии оценивания результатов педагогической практики

Итоговая оценка	Критерии	Оценка руководителя практикой	Уровень освоения компетенций
Отлично	Выполнение программы практики на высоком уровне с проявлением самостоятельности, творчества, инициативы, своевременное оформление и представление отчетной документации	Отлично	Преимущественно 2 и выше
Хорошо	Полное выполнение программы практики, допущение незначительных недочетов	Отлично / Хорошо	Преимущественно 1 и выше
Удовлетворительно	Полное выполнение программы практики, допущение ошибок, несвоевременность выполнения работ, оформление и предоставление отчетной документации	Удовлетворительно	Преимущественно 1
Неудовлетворительно	Невыполнение программы практики, не предоставление отчетной документации	Неудовлетворительно	Не освоены

Неявка студента на практику по неуважительной причине оценивается как неполное выполнение программы практики. В случае отсутствия студентов на базе практики более 50% от установленного срока практики, программа практики считается невыполненной.

Оценочное средство	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Отчет по учебной эксплуатационной практике	40	40
Характеристика от руководителя с места прохождения практики	15	15
Дневник прохождения учебной эксплуатационной практики	15	15
Защита отчета на итоговой конференции по практике (выступление с докладом и презентацией)	30	30
Итого:	100	100

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбал- льная система оценивания экзамена	100- балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100- балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90–100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83–89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75–82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетво- рительно	63–74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетво- рительно	50–62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетво- рительно	21–49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство	Не зачтено

		предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	
Неудовлетво- рительно	0–20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1 Оценочные средства текущего контроля

Индивидуальные задания для прохождения эксплуатационной практики (учебной)

1. Безопасность труда и пожарная безопасность в швейной лаборатории.
2. Модные тенденции будущего года в дизайне одежды.
3. Известные дизайнеры одежды в России.
4. Инновационные ткани и материалы для изготовления одежды.
5. Инновационные подкладочные и прокладочные материалы в дизайне одежды.
6. Современные материалы для изготовления фурнитуры. Разновидности фурнитуры в дизайне одежды.
7. Швейная машина прямого стежка, устройство машины, настройка, регулировка натяжения нити.
8. Устройство оверлока, его настройка и заправка нитей.
9. Плоскошовная машина, устройство и ее настройки, заправка нитей.
10. Методы контроля качества швейных изделий на различных этапах производства и их устранение.
11. Требования к организации рабочего места швеи, расстановка оборудования и инструментов, а также правила техники безопасности.
12. Экологические проблемы технологических процессов швейного производства.
13. Критерии оценки качества швейных изделий.
14. Аксессуары и фирменный стиль в дизайне одежды.
15. Дефекты, возникающие при втс изделий.

2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет с оценкой)

1. Каковы цели и задачи прохождения эксплуатационной практики.
2. Какие трудности возникли в ходе решения целей и задач практики.
3. Перечислите и обоснуйте перечень умений и навыков, приобретённых в процессе прохождения эксплуатационной практики.
4. Безопасность труда и пожарная безопасность в учебной лаборатории.
5. Техника безопасности при выполнении влажно-тепловой обработки изделия.
6. Дать определения терминам: обметывание, притачивание, пришивание, декатирование, заметывание.
7. Техника безопасности при выполнении ручных работ.
8. Дать определения терминам: стачивание, обтачивание, подшивание, выметывание, разутюживание.
9. Техника безопасности при выполнении машинных работ.

10. Дать определения терминам: вметывание, расстрачивание, притачивание, сметывание, сутюживание.
11. Какие дефекты ткани вы знаете? Как их определить?
12. Дать определения терминам: настрачивание, застрачивание, оттягивание, приметывание, втачивание.
13. Что такое декатировка ткани и зачем она нужна?
14. Дать определения терминам: обметывание, притачивание, пришивание, декатирование, заметывание.
15. Перечислите основные виды швейного оборудования, используемого в швейном производстве.
16. Перечислите основные виды ручных инструментов, используемых в швейном производстве.
17. Какие средства индивидуальной защиты необходимо использовать при работе?
18. Какие виды ручных стежков и строчек вы знаете?
19. Какие машинные швы вы знаете? Опишите их применение.
20. Какие дефекты могут возникнуть при пошиве швейного изделия?

Тестовые занятия

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1.	<p>Укажите, на достижение каких целей направлена эксплуатационная учебная практика:</p> <p>1) ознакомление студентов со спецификой организации производственного процесса на предприятии общественного питания;</p> <p>2) формирование практических навыков организации и выполнения студенческого научного исследования;</p> <p>3) ознакомление с современными технологиями приготовления блюд широкого ассортимента;</p> <p>4) изучение нормативно-технологической документации предприятия общественного питания и формирование навыков работы с ними.</p>	Ответ:
Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
2.	<p>Укажите, какие результаты прохождения эксплуатационной учебной практики будут нужны будущему педагогу профессионального обучения для успешной организации учебно-производственного процесса в колледже:</p> <p>1) умение организовать технологический процесс производства продукции;</p>	Ответ:

	2) умение организовать взаимодействие членов трудового/ученического коллектива; 3) умение составлять технологическую документацию на продукцию предприятия общественного питания; 4) умение составлять отчетную документацию по практике.					
Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
3.	Из перечисленных ниже примеров выберите навыки, получаемые студентами при прохождении эксплуатационной учебной практики: 1) навыки приготовления блюд широкого ассортимента; 2) навыки эксплуатации современного технологического оборудования для предприятия общественного питания; 3) навыки разработки учебно-планирующей документации; 4) навыки работы в команде.	Ответ:				
Прочитайте текст и установите последовательность						
4.	Расположите в логической последовательности этапы технологического цикла обработки сырья на предприятии общественного питания: 1) отпуск готовой продукции; 2) прием и хранение сырья; 3) производство готовой продукции; 4) производство полуфабрикатов.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Прочитайте текст и установите последовательность						
5.	Расположите навыки, получаемые студентами при прохождении эксплуатационной учебной практики, в порядке возрастания их специализации от общих к узкопрофессиональным: 1) навыки работы с профессиональной документацией; 2) навыки командного взаимодействия; 3) навыки организации технологического процесса производства продукции общественного питания; 4) навыки поиска, анализа и обработки информации.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Прочитайте текст и установите последовательность						
6.	Расположите в логической последовательности технологические этапы приготовления	Запишите соответствующую				

	полуфабрикатов из овощей: 1) нарезка полуфабрикатов; 2) приемка; 3) сортировка; 4) мойка и очистка.	последовательность цифр слева направо: <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>																				
Прочитайте текст и установите соответствие																						
7.	Соотнесите структурный компонент технологической карты блюда с его содержанием. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	А	Б	В	Г																
А	Б	В	Г																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Структурный компонент технологической карты</th> <th colspan="2">Содержание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Требования к сырью</td> <td>1</td> <td>Описание технологии приготовления блюда с указанием режимов тепловой и механической обработки</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Рецептура</td> <td>2</td> <td>Характеристика требований ГОСТ и ТУ, которым должны соответствовать продукты</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Технологический процесс</td> <td>3</td> <td>Описание вида правильно приготовленного блюда: вкус, запах, консистенции</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Требования к качеству блюда</td> <td>4</td> <td>Нормы расхода по весу каждого ингредиента брутто и нетто. Выход готового изделия в граммах на порцию</td> </tr> </tbody> </table>	Структурный компонент технологической карты		Содержание		А	Требования к сырью	1	Описание технологии приготовления блюда с указанием режимов тепловой и механической обработки	Б	Рецептура	2	Характеристика требований ГОСТ и ТУ, которым должны соответствовать продукты	В	Технологический процесс	3	Описание вида правильно приготовленного блюда: вкус, запах, консистенции	Г	Требования к качеству блюда	4	Нормы расхода по весу каждого ингредиента брутто и нетто. Выход готового изделия в граммах на порцию	
Структурный компонент технологической карты		Содержание																				
А	Требования к сырью	1	Описание технологии приготовления блюда с указанием режимов тепловой и механической обработки																			
Б	Рецептура	2	Характеристика требований ГОСТ и ТУ, которым должны соответствовать продукты																			
В	Технологический процесс	3	Описание вида правильно приготовленного блюда: вкус, запах, консистенции																			
Г	Требования к качеству блюда	4	Нормы расхода по весу каждого ингредиента брутто и нетто. Выход готового изделия в граммах на порцию																			
Прочитайте текст и установите соответствие																						

8.	<p>Соотнесите наименование блюда с группой блюд.</p> <p>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p> <table border="1" data-bbox="373 362 1037 609"> <thead> <tr> <th colspan="2">Название блюда</th> <th colspan="2">Группа блюд</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Форшмак</td> <td>1</td> <td>Сладкие блюда</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Чизкейк</td> <td>2</td> <td>Горячие закуски</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Солянка сборная мясная</td> <td>3</td> <td>Холодные закуски</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Жюльен</td> <td>4</td> <td>Заправочные супы</td> </tr> </tbody> </table>	Название блюда		Группа блюд		А	Форшмак	1	Сладкие блюда	Б	Чизкейк	2	Горячие закуски	В	Солянка сборная мясная	3	Холодные закуски	Г	Жюльен	4	Заправочные супы	<p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <table border="1" data-bbox="1066 320 1449 454"> <thead> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th>В</th> <th>Г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	А	Б	В	Г				
Название блюда		Группа блюд																												
А	Форшмак	1	Сладкие блюда																											
Б	Чизкейк	2	Горячие закуски																											
В	Солянка сборная мясная	3	Холодные закуски																											
Г	Жюльен	4	Заправочные супы																											
А	Б	В	Г																											
Прочитайте текст и установите соответствие																														
9.	<p>Соотнесите вид посуды с блюдом, которое может быть в ней подано.</p> <p>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p> <table border="1" data-bbox="373 875 1037 1187"> <thead> <tr> <th colspan="2">Компоненты педагогического процесса</th> <th colspan="2">Основные характеристики</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Креманка</td> <td>1</td> <td>Суп-крем из грибов</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Порционная сковорода</td> <td>2</td> <td>Рыба, запеченная порусски</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Кокотница</td> <td>3</td> <td>Клубничный мусс</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Бульонная чашка</td> <td>4</td> <td>Жюльен из грибов</td> </tr> </tbody> </table>	Компоненты педагогического процесса		Основные характеристики		А	Креманка	1	Суп-крем из грибов	Б	Порционная сковорода	2	Рыба, запеченная порусски	В	Кокотница	3	Клубничный мусс	Г	Бульонная чашка	4	Жюльен из грибов	<p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <table border="1" data-bbox="1066 831 1449 965"> <thead> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th>В</th> <th>Г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	А	Б	В	Г				
Компоненты педагогического процесса		Основные характеристики																												
А	Креманка	1	Суп-крем из грибов																											
Б	Порционная сковорода	2	Рыба, запеченная порусски																											
В	Кокотница	3	Клубничный мусс																											
Г	Бульонная чашка	4	Жюльен из грибов																											
А	Б	В	Г																											
Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
10.	<p>... – это документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).</p>	<p>Ответ:</p>																												
Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
11.	<p>... – это пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.</p>	<p>Ответ:</p>																												
Прочитайте текст и запишите краткий ответ																														
12.	<p>... – это основной нормативно-технологический документ, для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.</p>	<p>Ответ:</p>																												
Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ																														
13.	<p>Это способ тепловой обработки пищевых продуктов используется для размягчения и быстрого снятия кожицы с овощей или сохранения их яркого цвета. Назовите этот</p>	<p>Ответ:</p>																												

	способ тепловой обработки и дайте определение его понятия	
Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
14.	Этот вид теплового оборудования используется для приготовления таких блюд, как котлета по-киевски, крокеты картофельные. Назовите этот вид теплового оборудования и дайте его определение.	Ответ:
Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
15.	Этот вид тепловой обработки используется для экстракции ароматических и красящих веществ обрабатываемого продукта в жиросодержащую среду. Назовите этот способ тепловой обработки и дайте определение его понятия.	Ответ:

Требования к структуре и оформлению отчета по практике

Размер бумаги – А 4 (210 х 297 мм). Поля: верхнее и нижнее – до 20 мм, левое – 30 мм, правое – не менее 15 мм. Интервал написания текста – 1,5; выравнивание – по ширине. Отступ в первых строках – 10 мм. Шрифт предпочтительно Times New Roman. Размер шрифта: для текста – 12, для названия разделов – 14 полужирный, буквы заглавные; для названия подразделов – 14 полужирный, буквы прописные.

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

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

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

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

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

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

Требования к структуре доклада

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

- базе прохождения практики;
- характере научных и информационных источников по вопросу индивидуального исследовательского задания, степени актуальности вопроса для науки и производства, направлениях научных исследований, проводимых по данному вопросу;
- сущности вопроса индивидуального задания, основных характеристиках изучаемого процесса и/или явления, перспективных направлениях исследований в выбранной отрасли;
- о состоянии нормативного регулирования изучаемого вопроса.

В завершении доклада студент должен сделать самостоятельный вывод о проделанной работе и изложить собственную точку зрения об актуальности и востребованности научной разработки вопроса индивидуального задания.