

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

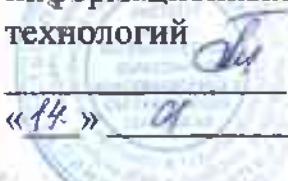
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

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



«14» _____ 2026 г. Е.А. Журавлева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Технологическая (проектно-технологическая) практика»

По направлению подготовки 44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Уровень профессионального образования – магистратура

Программа магистратуры Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения очная, заочная

Курс – 1 курс (1 семестр / 2 триместр)

Луганск, 2026

Рабочая программа практики «Технологическая (проектно-технологическая) практика» является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки магистров по направлению подготовки 44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям) и программы магистратуры Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения.

Рабочая программа практики разработана в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 129 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ:

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования, кандидат технических наук, доцент Авершина Анастасия Сергеевна

УТВЕРЖДЕНА на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования

Протокол от «12» января 2026 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 «14» января 2026 г., № 6

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

 О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

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

Цель проведения практики – формирование у магистрантов профессиональных компетенций, связанных с разработкой, внедрением и оценкой эффективности новых технологий и проектов в сфере общественного питания, а также развитие их научно-исследовательских и педагогических навыков в области профессионального обучения.

Задачи:

провести анализ современных тенденций и инноваций в технологии производства продукции общественного питания, изучить актуальные научные исследования и разработки;

выявить проблемные области в существующих технологиях производства, организации или управления на предприятиях общественного питания, требующие научно-исследовательского решения;

сформулировать научную гипотезу или исследовательский вопрос, определить объект и предмет исследования;

разработать научно обоснованную методику исследования, включающую выбор методов сбора и анализа данных (экспериментальные, эмпирические, статистические);

разработать новый или усовершенствовать существующий проект, направленный на повышение эффективности, качества, безопасности или инновационности в сфере общественного питания (например, проект нового блюда/меню, проект оптимизации производственных процессов, проект внедрения новых технологий, проект организации специализированного предприятия общественного питания);

провести расчеты экономической целесообразности и потенциальной эффективности предлагаемого проекта, оценить риски;

разработать необходимую проектную документацию (технологические карты, схемы, бизнес-планы, презентации);

разработать учебно-методические материалы (например, фрагменты учебных занятий, практических уроков, методические указания) для обучения специалистов в сфере общественного питания на основе результатов своей проектно-технологической деятельности;

апробировать разработанные методические материалы на учебной практике (при наличии такой возможности) или провести их экспертную оценку.

2. Место практики в структуре ОПОП

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

Необходимыми условиями для прохождения практики являются знания основных методов поиска и анализа информации в различных источниках; умения самостоятельно изучать и понимать специальную научную литературу, связанную с проблемами профессиональной педагогики и

профильной отрасли промышленности; навыки организации самостоятельной работы, самообразования, взаимодействия в коллективе.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, способствует выработке практических навыков и способствуют комплексному формированию компетенций педагога профессионального обучения пищевого профиля.

В процессе практики актуализируются компетенции и опыт образовательной деятельности студентов, приобретённые в ходе освоения учебных дисциплин: «Методология научного исследования», «История и методология науки о пище». Практика является основой для освоения дисциплин «Инновационные технологии в индустрии питания», «Практикум по решению профессионально-педагогических задач», «Педагогическое проектирование», «Проектирование образовательной среды», выполнения научно-исследовательской работы, написания магистерской диссертации.

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-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1	Знать: методы анализа собственной деятельности: выявление сильных и слабых сторон, анализ причин успехов и неудач;
	УК-6.2	роль рефлексии в процессе профессионального развития; источники информации для самооценки (обратная связь от руководителя практики, коллег, результаты работы, сравнительный анализ).
	УК-6.3	Уметь: анализировать результаты своей работы в рамках практики, выявлять достигнутые успехи и допущенные ошибки; оценивать эффективность применяемых методов и инструментов; искать и анализировать обратную связь от руководителя практики и других участников.
		Владеть навыками: эффективно управлять своим временем и рабочим

		процессом для достижения поставленных целей в условиях практики; мотивировать себя на выполнение сложных задач и преодоление трудностей; контролировать качество своей работы и вносить своевременные корректировки.
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-1 способен осуществлять и оптимизировать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики	ОПК-1.1	Знать: Закон «Об образовании в Российской Федерации» (основные положения, касающиеся профессионального образования); Федеральные государственные образовательные стандарты (ФГОС) по направлениям профессионального обучения; нормативные документы, регламентирующие учебный процесс, практику, аттестацию обучающихся; права и обязанности педагогических работников и обучающихся; законодательство, регулирующее трудовую деятельность (Трудовой кодекс РФ) применительно к работе в сфере образования.
	ОПК-1.2	Уметь: применять законодательство в сфере образования при организации учебного процесса, проведении практики, оценке деятельности обучающихся; соблюдать требования нормативных правовых актов, регламентирующих технологию производства продукции общественного питания, при выполнении практических заданий.
	ОПК-1.3	Владеть навыками: правовой и этической регуляции профессиональной деятельности: уверенным применением знаний нормативно-правовых актов в сфере образования и профессиональной этики при выполнении своих должностных обязанностей; способностью принимать профессиональные решения, соответствующие правовым нормам и

		этическим принципам.
ОПК-2 способен проектировать основные и дополнительные образовательные программы и разрабатывать научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК-2.1	Знать: основные теории и подходы к разработке образовательных программ (компетентностный, компетентностно-ориентированный, модульный подходы); принципы педагогического проектирования: целеполагание, отбор содержания, определение форм и методов обучения, методов оценки результатов; возрастные и психологические особенности обучающихся, особенности обучения взрослых (для дополнительного профессионального образования); профессиональные стандарты, определяющие требования к специалистам отрасли.
	ОПК-2.2	Уметь: разрабатывать структуру основных профессиональных образовательных программ (ОПОП) и дополнительных профессиональных программ (ДПП) в соответствии с ФГОС и профессиональными стандартами; формулировать цели и задачи образовательных программ, определять ожидаемые результаты обучения (компетенции); отбирать и структурировать содержание профессионального обучения, тематическое планирование; разрабатывать рабочие программы дисциплин, модулей, практик, включая темы, объемы часов, формы занятий.
	ОПК-2.3	проектировать образовательные траектории обучающихся. Владеть уверенным использованием методологий и технологий проектирования образовательных программ; способностью создавать полные и комплексные пакеты документов для образовательных программ (от ФГОС до рабочих программ и оценочных средств).
ОПК-5 способен разрабатывать	ОПК-5.1	Знать: цели, задачи и виды мониторинга (текущий, промежуточный, итоговый);

программы мониторинга результатов образования обучающихся, разрабатывать и реализовывать программы преодоления трудностей в обучении	ОПК-5.2 ОПК-5.3	инструменты мониторинга: тестирование, наблюдение, анализ продуктов деятельности, опросы, анкетирование; критерии оценки результатов образования, разработка критериально-ориентированных систем оценки; методы сбора, обработки и анализа данных мониторинга. роль мониторинга в оценке эффективности образовательных программ и педагогических технологий. Уметь: формулировать цели и задачи мониторинга конкретных образовательных результатов (например, освоение технологических операций, знание рецептур, соблюдение санитарных норм); подбирать и разрабатывать адекватные инструменты мониторинга (тесты, практические задания, кейсы, схемы наблюдения) для оценки знаний, умений и навыков в сфере технологии общественного питания; планировать этапы проведения мониторинга. Владеть: умением разрабатывать и внедрять системы мониторинга, охватывающие различные аспекты образовательного процесса и результаты обучения; способностью систематически отслеживать прогресс обучающихся и своевременно реагировать на возникающие проблемы
ОПК-6 способен проектировать и использовать эффективные психолого-педагогические, в том числе инклюзивные, технологии в профессиональной деятельности, необходимые для индивидуализации	ОПК-6.1	Знать: нормативно-правовую базу инклюзивного образования в РФ (законодательство, ФГОС); понятия «особые образовательные потребности» (ООП), «инклюзивное образование», «адаптированная образовательная программа» (АОП); различные категории обучающихся с ООП (например, с нарушениями зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра, интеллектуальными нарушениями, задержкой психического развития).

обучения, развития, воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями	ОПК-6.2	Уметь: разрабатывать на основе диагностики индивидуальные образовательные маршруты для обучающихся с ООП, учитывая их потребности и возможности; определять цели и задачи обучения, развития и воспитания для конкретного обучающегося.
	ОПК-6.3	Владеть: способностью комплексно подходить к проектированию образовательного процесса для обучающихся с ООП, интегрируя педагогические, технологические и коррекционные аспекты.

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

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

Учебная практика Технологическая (проектно-технологическая практика) для магистров по направлению подготовки 44.04.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» магистерская программа «Технология и организация общественного питания», проводится на базе кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

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

Структура практики представлена в таблице 1.

Таблица 1. Структура практики

№ п/п	Название этапа	Содержание этапа	Текущая и промежуточная аттестация
1	Подготовительный этап	Установочная конференция по практике; получение индивидуального задания от руководителя практики; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; адаптация к конкретному	Собеседование по итогам инструктажа по технике безопасности

		рабочему месту и коллективу	
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	Выступление на итоговой конференции. Зачет с оценкой
		Обсуждение и обмен мнениями	

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

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

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

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

Содержание основных этапов практики

Подготовительный этап

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

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

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

Основной этап

Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации по тематике индивидуального исследовательского задания в библиотеке ФГБОУ ВО «ЛГПУ» и ЛРУНБ им. М. Горького. Анализ,

систематизация полученной информации, подготовка отчета о прохождении практики, включающего:

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

Примерная тематика индивидуальных заданий:

1. Разработка инновационной модели профессиональной подготовки специалистов в условиях цифровой трансформации экономики.
2. Проектирование адаптивной образовательной среды для лиц с особыми образовательными потребностями в системе профессионального обучения.
3. Создание системы управления качеством профессионального образования на основе цифровых технологий мониторинга и оценки результатов.
4. Разработка методики формирования профессиональных компетенций с использованием технологий искусственного интеллекта.
5. Проектирование программы развития soft skills специалистов пищевого профиля в системе дополнительного профессионального образования.
6. Создание электронного образовательного ресурса по профессиональному модулю с применением технологий виртуальной реальности.
7. Разработка системы дистанционного профессионального обучения для специалистов среднего звена.
8. Проектирование модели интеграции теоретического и практического обучения в условиях дуального образования.
9. Создание методики применения игровых технологий в профессиональной подготовке специалистов.
10. Разработка программы развития профессиональных компетенций будущих специалистов пищевого профиля.
11. Проектирование системы наставничества в условиях цифровой трансформации профессионального образования.
12. Создание модели профессиональной ориентации школьников с учетом требований современного рынка труда
13. Разработка методики формирования метапредметных компетенций в системе профессионального образования.
14. Проектирование программы развития критического мышления у обучающихся профессиональных образовательных программ.
15. Создание системы оценки эффективности образовательных технологий в профессиональном обучении.

16. Разработка модели интеграции профессионального и общего образования в условиях непрерывного обучения.

17. Проектирование программы развития профессиональной мобильности обучающихся.

18. Создание методики формирования проектной культуры у будущих специалистов.

19. Разработка системы управления профессиональным развитием педагогических кадров.

20. Проектирование модели инклюзивного профессионального образования с учетом современных требований.

21. Анализ современных тенденций и инноваций в технологии производства продукции общественного питания

Заключительный этап

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Сокращения слов, кроме общепринятых, не допускаются.

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

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

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

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

6. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение практики

а) основная литература:

1. Артюх, С.Ф. Структурирование учебного материала инженерных дисциплин/ С.Ф. Артюх, [и д.р.] - М.: МАДИ (ГТУ), Харьков: УИПА, - 2002. – 30 с.

2. Архангельский, С.И. Лекции по научной организации учебного процесса в высшей школе / С. И. Архангельский. – М.: Высшая школа, 1976. – 200 с.

3. Байденко, В. И. Компетентностный подход к проектированию государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (методологические и методические вопросы) / В.И. Байденко. – М.: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2005. – 114 с.

4. Безрукова, В.С. Педагогика. Проективная педагогика. Учебное пособие для инженерно-педагогических институтов и индустриально-педагогических техникумов / В. С. Безрукова. – Екатеринбург: Издательство «Деловая книга», 1996. – 344 с.

5. Беспалько, В.П. Педагогика и прогрессивные технологии обучения/ В.П. Беспалько. – М.: Высшая школа, 1995. – 336 с.

6. Бондаревская, Е. В. Теория и практика личностно-ориентированного образования/ Е. В. Бондаревская. – Ростов-н/Д: Изд-во Ростов. пед. ун-та, 2000. – 352 с.

7. Загвязинский, В. И. Исследовательская деятельность педагога: учеб. Пособие для студ. Высш. Учеб. Заведений / В. И. Загвязинский. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 176 с.

8. Зеер, Э.Ф. Психология профессионального образования: Учебное пособие / Э. Ф. Зеер. – 2-е изд., перераб. – М.: Издательство Московского психолого-социального института; Воронеж: Издательство НПО «МОДЭК», 2003. – 480 с.

9. Кравченко, Н. Н. Педагогика профессионального образования : учебное пособие / Н. Н. Кравченко. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2023. – 126 с. – ISBN 978-5-7937-2303-9. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/140161.html> (дата обращения: 07.06.2024). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

10. Цепляева, С. А. Общая и профессиональная педагогика : учебно-методическое пособие / С. А. Цепляева. – Волгоград : Волгоградский ГАУ, [б. г.]. – Часть 2 – 2017. – 68 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107835> (дата обращения: 10.02.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей

б) дополнительная литература:

1. Кузьмина, Н. В. Методы исследования педагогической деятельности / Н. В. Кузьмина. – Л.: Изд-во ЛГУ, 1970. – 116 с.

2. Мелецинек, А. Инженерная педагогика. Практика передачи технических знаний / А. Мелецинек. – М., 1998. – 360 с.

3. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования: Учеб. пос. для студентов пед. вузов и системы повышения квалиф. пед. кадров / Е. С. Полат, М. Ю. Бухаркина, М. В. Моисеева, А. Е. Петров; Под ред. Е. С. Полат. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 272 с.

4. Педагогика профессионального образования : словарь. – Уфа : БГПУ имени М. Акмуллы, 2017. – 104 с. – ISBN 978-5-906958-09-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99954> (дата обращения: 15.01.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скакун, В. А. Преподавание общетехнических и специальных предметов в средних ПТУ: Метод. Пособие / В. А. Скакун. – М.: Высш. шк., 1987. – 272 с.

6. Слостенин, В.А. Педагогика: инновационная деятельность/ В.А. Слостенин, Л.С. Подымова. – М.: ИЧП «Издат. Магистр», – 1997. – 224 с.

7. Филимонюк, Л. А. Методика профессионального обучения : учебное пособие (практикум) / Л. А. Филимонюк, Е. Р. Литвинова. – Невинномысск : Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт, 2023. – 105 с. – ISBN 978-5-9644-0394-4. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/138809.html> (дата обращения: 10.02.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Информационные технологии и программное обеспечение практики

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

1. *Мультимедийные технологии*, для чего ознакомительные лекции и инструктаж обучающихся во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2. *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета.

3. *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки плана выполнения индивидуального задания, реализация требуемых программой практики видов деятельности и т.д.

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

8. Материально-техническая база практики

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

		(OpenOffice. OrgImpress).	
--	--	------------------------------	--

Образец оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

ОТЧЕТ

О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ Технологической (проектно-технологической) практики

Студента(ки) _____

Курс 1 Направление подготовки: 44.04.04 «Профессиональное обучение»
(по отраслям)

Магистерская программа Технология и организация общественного питания

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

Срок прохождения практики: с _____ по _____

Результаты защиты _____
(количество баллов) (оценка)

Руководитель практики от кафедры _____
(подпись) (ФИО)

Луганск
20__

Образец оформления характеристики

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

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

Студент(ка) _____
_____ курса _____ формы обучения Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий направления подготовки 44.04.04 Профессиональное обучение (по отраслям) магистерская программа 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.)

Пример оглавления отчета по практике

Введение

1. Историческая справка 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)

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]