

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

Структурное подразделение Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

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

 Е.А. Журавлева
« 14 » 01 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«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 – 1 курс (2 семестр / 3 триместр)

Луганск, 2026

Рабочая программа практики «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 «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ:

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Киреева Елена Ивановна, доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат педагогических наук Жуева Александра Геннадиевна

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:

Цели проведения практики:

ознакомление студентов со спецификой организации производственного процесса на предприятии общественного питания, закрепление, практическое применение профильных знаний, формирование умений и навыков организации и ведения технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания, организация производительного труда обучаемых и формирование первичных навыков выполнения основных трудовых функций специалиста профильной отрасли для обеспечения дальнейшей возможности их применения при организации учебно-производственного процесса в профессиональном колледже пищевого профиля.

Задачи:

- ознакомление студентов со спецификой организации производственного процесса на предприятии общественного питания в целом и в отдельных цехах;
- ознакомление с современными технологиями приготовления блюд широкого ассортимента, реализуемых предприятиями общественного питания;
- изучение нормативно-технологической документации предприятия общественного питания и формирование навыков работы с ними;
- закрепление теоретических знаний в области организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания, формирование первичных навыков ведения технологического процесса приготовления различных групп блюд, реализуемых предприятием общественного питания.

2. Место практики в структуре ОПОП

Учебная эксплуатационная 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: «Высшая математика», «Введение в специальность (по профилю)», «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности и антикоррупционное поведение», «Методы контроля пищевой продукции».

Практика является основой для освоения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции»,

«Технология продукции общественного питания», «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания», выполнения научно-исследовательской работы, написания выпускной квалификационной работы.

Общая трудоёмкость освоения практики:

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

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

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

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты прохождения практики
Универсальные компетенции		
УК-1	УК-1.1	Знать: 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;
	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
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-2	ОПК-2.1	Знать: 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

	ОПК-2.2	<p>том числе программно-методического обеспечения образовательного процесса;</p> <p>Уметь: 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; осуществлять 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>
	ОПК-2.3	<p>Владеть: навыками проведения 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; владеть 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	ОПК-8.1	<p>Знать: понятия, структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-</p>

	ОПК-8.2	профессиональной, научно- исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся; Уметь: 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;
	ОПК-8.3	Владеть: основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся
ОПК-9	ОПК-9.1	Знать: возможности использования цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности
	ОПК-9.2	Уметь: использовать принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики
	ОПК-9.3	Владеть: навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

4. Структура и содержание проведения эксплуатационной (учебной) практики

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

Учебная эксплуатационная практика бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания», проводится на базе Учебно-производственного отдела «Обслуживающие технологии» Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

Проведение практики осуществляется непрерывным циклом. Во время прохождения практики студенты дублируют работу повара, менеджера по закупкам и т.п.

Для направления студентов на практику в установленные учебным планом и графиком учебного процесса сроки подготавливается приказ о направлении студентов на практику и назначаются руководители.

Примерно за месяц до начала прохождения практики студенты должны пройти медицинское обследование и оформить (или продлить) личную медицинскую книжку.

Перед началом практики проводится установочная конференция на которой студенты получают необходимые сведения:

- успеваемость студентов по результатам сессии (на практику направляются только успевающие студенты);
- ознакомление студентов с распределением по базам практики и назначение руководителя;
- цель и задачи практики в соответствии с программой практики;
- требования к трудовой дисциплине во время прохождения практики;
- общие указания по соблюдению Правил техники безопасности и действующих Правил внутреннего распорядка в УПО «Обслуживающие технологии»;
- требования по ведению дневника практики и оформлению отчета о практике;
- учета выхода студентов на практику и её завершения.

В течение всего срока студенты изучают производство и систематизируют материалы для отчета в соответствии с Программой практики. Выполненную в течение дня работу студент должен ежедневно отражать в «Дневнике практики» (Приложение 1), заверив запись подписью руководителя практики. Работа по составлению отчёта (Приложение 2) проводится студентом-практикантом систематически на протяжении всего периода практики. На заключительном этапе практики студент должен представить на кафедру:

- письменный отчет согласно программе практики;
- дневник практики, заверенный руководителями практики ();
- отзыв руководителя практики (характеристику о выполнении обучающимся программы практики, приложение 3).

В процессе прохождения практики студенты получают информацию и приобретают практические навыки, связанные с производственным процессом:

- знакомятся с основами организации производственного процесса;
- изучают порядок оформления документов при приеме, хранении и реализации;
- изучают нормативные и инструктивные документы, регулирующие деятельность в области общественного питания;
- изучают условия и режимы хранения продовольственного сырья и продуктов питания;
- изучают виды основного технологического оборудования и условия его размещения;

– осваивают практические навыки производства кулинарной продукции и организации производства;

– осваивают методику выполнения расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Структура практики представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Структура практики

№ п/п	Название этапа	Виды учебной (производственной) работы на практике, в т.ч. связанные с будущей профессиональной деятельностью, самостоятельная работа студентов	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Распределение студентов по рабочим местам; знакомство с программой практики, с задачами и содержанием практики, проведение инструктажа по технике безопасности	Собеседование и отметка в дневнике по итогам инструктажа по технике безопасности
2	Основной этап	Ознакомление с материально- техническим оснащением предприятия, изучение методов работы с технологическим оборудованием	Дневник прохождения практики; раздел отчета о результатах прохождения практики, индивидуальное задание в отчете о прохождении практики
		Ознакомление со структурой и организацией производственных помещений	
		Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов из них	Дневник прохождения практики; технологические карты, технологические схемы приготовления блюд и полуфабрикатов, расчет пищевой и энергетической ценности в отчете о результатах прохождения практики
		Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов из них	
		Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов, приготовление полуфабрикатов из них	
		Приготовление простых холодных и горячих закусок. Современные требования к оформлению и отпуску холодных и горячих закусок	
		Приготовление супов	
		Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	

		Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	
		Приготовление соусов	
		Приготовление простых сладких блюд и напитков	
		Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий	
		Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий	
3	Итоговый этап	1. Подведение итогов практики. 2. Обсуждение и обмен мнениями.	Выступление на итоговой конференции. Зачет

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

Эксплуатационная (учебная) 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;

Игровые технологии: использование ролевых игр с распределением ролей основных работников производственных цехов предприятия общественного питания в процессе практической работы студентов.

Информационные технологии: использование электронных баз научной информации, программного обеспечения для выполнения расчетных работ, поиска актуальных технологий приготовления блюд на предприятиях общественного питания.

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 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.

По прибытию на предприятие в дневнике задании делаются соответствующие отметки о датах прибытия, заверенные печатью предприятия, и в этот же день в дневник вносится индивидуальный график работы студента-

практиканта, в нем отмечается подробно вся проделанная студентом работа за день, и его ежедневно или не реже одного раза в неделю должен подписывать руководитель практики. Несвоевременное заполнение дневника является серьезным нарушением трудовой и учебной дисциплины. Заверенный руководителем предприятия дневник практики (подпись и печать) прилагается к отчету.

Основной этап

Работа студентов в ходе прохождения практики осуществляется в соответствии с планом, представленным в таблице 1.

Подробная характеристика видов выполняемых работ представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Основные виды работы, выполняемые студентами в ходе эксплуатационной (учебной) практики

	Тема занятия	Содержание работы
1.	Общая характеристика предприятия	Изучение типа предприятия общественного питания, его основных характеристик: часы работы, обслуживаемый контингент, ассортимент выпускаемой продукции, состав помещений (производственные, торговые, складские, технические, подсобные)
2.	Ознакомление со структурой и организацией производственных помещений	Изучение расположения и взаимосвязи цехов, компоновки технологических линий и оборудования. Изучение устройства, принципов работы и правил эксплуатации технологического оборудования: холодильного, весоизмерительного, механического, теплового.
3.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов из них	Отработка навыков механической кулинарной обработке овощей и грибов, простых форм нарезки, приготовления полуфабрикатов, фаршированных овощей. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке (при отсутствии данных в сборниках рецептов)
4.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов из них	Отработка навыков механической кулинарной обработки говядины, свинины, баранины, телятины, сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи, субпродуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке новых видов продуктов
5.	Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов, приготовление полуфабрикатов из них	Отработка навыков механической кулинарной обработке рыбы и морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из них, приготовление рыбной котлетной массы. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке новых видов продуктов

6.	Приготовление простых холодных и горячих закусок. Современные требования к оформлению и отпуску холодных закусок	Приготовление открытых и закрытых бутербродов, банкетных закусок. Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов – сельдь, кильки, студень из рыбы, морепродуктов под майонезом. Холодные закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов - мясо, язык, птица, кролик отварные или жаренные с гарниром; паштеты из печени, птицы, мяса; студни из говядины, свинины, птицы, субпродуктов; поросенок отварной с хреном; ассорти мясное. Приготовление салатов и винегретов. Приготовление холодных закусок из овощей и грибов, овощи фаршированные, икра из овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных закусок из рыбы, мяса, грибов. Расчет сырья, разработка технологических карт холодных и горячих закусок, расчет пищевой и энергетической ценности.
7.	Приготовление супов	Отработка навыков приготовления супов: подготовка полуфабрикатов, порядок их закладки, заправка супов, доведение до вкуса, правила отпуска. Приготовление простых заправочных супов, супов-пюре. Расчет сырья, разработка технологических карт холодных и горячих закусок, расчет пищевой и энергетической ценности.
8.	Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	Отработка способов и режимов тепловой кулинарной обработки подготовленных продуктов и полуфабрикатов в зависимости от различных факторов. Определение норм отходов и потерь при тепловой кулинарной обработке. Приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных, запеченных картофеля, овощей и грибов. Отварные овощи с маслом, сметанным, молочным и другими соусами. Цветная капуста под сухарным соусом. Морковь и другие овощи, припущенные с маслом или с молочным соусом. Картофель и овощи, тушеные с разными добавками (грибы, копчености, свежие помидоры, жареный лук и др.). Овощное рагу. Фаршированные овощи. Картофель и овощи, жареные с небольшим количеством жира и во фритюре. Овощные котлеты, крокеты, шницель из капусты. Грибы жареные с луком. Грибы жареные в сметане. Овощи запеченные: в сметане, сметанном соусе, фаршированные, запеченные с яйцом, запеканки, пудинги. Расчет сырья, разработка технологических карт холодных и горячих закусок, расчет пищевой и энергетической ценности
9.	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	Отработка способов и режимов тепловой кулинарной обработки подготовленных продуктов и полуфабрикатов. Отработка навыков приготовления блюд: птица и кролик, отварные под белым, сметанным, паровым и другими соусами. Филе птицы, дичи и кролика припущенные под соусами паровым, белым с яйцом, сметанным, молочным и др. Птица, дичь, кролик тушеные в виде порционных и мелких кусков. Птица, дичь, кролик жареные целыми тушками, частями тушек

		и порционными кусками. Котлеты натуральные, фаршированные и рубленные из птицы, дичи и кролика. Расчет сырья, разработка технологических карт холодных и горячих закусок, расчет пищевой и энергетической ценности
10.	Приготовление соусов	Приготовление полуфабрикатов и бульонов для соусов, пассерование муки. Приготовление основных соусов: соус красный основной и его производные: луковый, томатный, с луком и грибами, кисло-сладкий и др. Соус белый основной на мясном бульоне и его производные. Соус белый основной на рыбном бульоне и его производные. Соусы грибные, сметанные, молочные, яично-масляные, смеси масляные, соусы холодные, соусы сладкие и сиропы. Расчет сырья, разработка технологических карт холодных и горячих закусок, расчет пищевой и энергетической ценности
11.	Приготовление сладких блюд и напитков	Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд: желирующих веществ, сиропов, плодово-ягодных пюре, орехов; взбивание сливок, яичных белков и др. Обработка навыков подачи свежих ягод, плодов, цитрусовых, бахчевых, ананасов, киви, бананов и др. Компоты, ягоды и плоды в сиропе. Кисели, желе, муссы, кремы, мороженое. Горячие сладкие блюда: пудинги, яблоки в тесте жареные, шарлотки, суфле и др. Приготовление и способы подачи чая (с медом, молоком, лимоном, зеленого, фруктового, охлажденного и др.), кофе (черного, с молоком, со сливками, по-варшавски, по-восточному, по-венски, с коньяком, с ликером, с мороженым). Приготовление и отпуск какао на молоке, с мороженым, шоколада. Горячие напитки с вином. Молочные и сливочные холодные напитки, плодово-ягодные напитки, безалкогольные коктейли (сливочные, молочные, десертные и др.). Крюшон, прохладительные напитки. Расчет сырья, разработка технологических карт холодных и горячих закусок, расчет пищевой и энергетической ценности
12.	Приготовление мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий	Отработка навыков приготовления мучных блюд (пельменей, вареников, блинов, блинчиков, оладий) и мучных гарниров (лапши домашней, клецок, гренок). Отработка навыков приготовления дрожжевого теста и изделий из него: пирожков, пончиков, чебуреков, ватрушек, расстегаев, кулебяк и др. Приготовление фаршей: из мяса, рыбы, овощей картофеля, грибов, круп, творога, фруктов, ягод. Изучение правил выпечки изделий из теста, жарки во фритюре и жарки с небольшим количеством жира. Расчет сырья, разработка технологических карт холодных и горячих закусок, расчет пищевой и энергетической ценности

13.	Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий	Отработка навыков приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквиных, песочных, слоеных, заварных, крошковых. Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремы сливочные, сиропы для промочки, помада, желе, суфле и др. Приготовление простых тортов и пирожных. Приготовление кексов, рулетов, печенья, пряников, сдобных булочных изделий.
-----	--	---

Заключительный этап

Подведение итогов учебной эксплуатационной практики и оценка деятельности студента руководителем базы практики, закрепленным преподавателем.

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

Отчет и дневник практики должны быть подписаны руководителем практики и заверены печатью. К отчету должен быть приложен отзыв о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей, подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью предприятия (организации). К отчету прилагаются таблицы, схемы, графики, копии документов и бланков и т.п.

Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации предприятию.

Характеристика должна содержать следующие сведения:

- фамилия, имя, отчество, специальность, курс, форма обучения;
- наименование предприятия – базы практики;
- сроки прохождения практики;
- отношение студента к работе (интерес, инициатива, дисциплина, исполнительность и т.д.);
- качество выполняемой студентом работы, степень проявленной самостоятельности в работе, уровень овладения теоретическими и практическими навыками по специальности;
- помощь, оказываемая студентом предприятию в выполнении отдельных заданий, в улучшении профессиональной деятельности.

Студенты в процессе прохождения практики должны изучить и отразить в отчете следующие вопросы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение – указываются цели прохождения практики, краткая характеристика сферы общественного питания в регионе, современные направления в общественном питании;
- общая характеристика предприятия: наименование, адрес, тип предприятия; форма собственности; часы работы, контингент потребителей (основные цели и задачи предприятия);

– состав и назначение помещений предприятия; взаимосвязь между ними (зарисовать и представить в приложении).

При наличии также описываются:

– складское хозяйство предприятия – состав и назначение складских помещений, их назначение; режимы хранения сырья и товаров, соблюдение товарного соседства; уровень механизации погрузо-разгрузочных работ (разгрузочные тележки, конвейеры для транспортирования);

– заготовочные цеха предприятия – назначение и состав заготовочных цехов предприятия (мясной, рыбный, мясорыбный, птице-гольевой, овощной); ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в день, вырабатываемые полуфабрикаты по цехам; составление схемы обработки 3 любых полуфабрикатов из указанного ассортимента (выносятся в приложение); наличие необходимого оборудования;

– доготовочные цеха – состав и назначение (холодный и горячий цеха); ассортимент выпускаемой продукции (приложить к дневнику-отчету меню предприятия); изучение применяемых способов тепловой обработки продуктов, характеристика; оформление, отпуск и подача блюд (указать, где и как отпускаются блюда, используется линия раздачи или блюда порционируются непосредственно в цехе); сроки и условия хранения готовой продукции; оснащение современным технологическим оборудованием и инвентарем; зарисовать планировку доготовочного цеха по заданию преподавателя с указанием оборудования (выносятся в приложение);

– специализированный цех (мучной или кондитерский, в зависимости от вырабатываемого ассортимента продукции) – состав и назначение помещений цеха; вырабатываемый ассортимент продукции;

– выводы и предложения (заключение) – студент кратко отображает приобретенные навыки и умения. Высказывает свои предложения и пожелания для дальнейшего улучшения организации прохождения практики;

– список использованной литературы – библиографический список – указание списка используемой литературы, которой студент пользовался при написании отчета (не менее 20–25 источников). Разрешается использовать интернет-ресурсы с указанием ссылки на используемый сайт.

Требования к оформлению отчета:

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

Размер бумаги – А 4 (210 x 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 *Times New Roman*. Размер шрифта: для текста – 12, для названия разделов – 14 полужирный, буквы заглавные; для названия подразделов – 14 полужирный, буквы прописные.

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

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

5. Сокращения слов, кроме общепринятых, не допускаются.

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

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

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

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

6. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение практики

а) основная литература:

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

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

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

4. Еремеева, Н. Б. Методы исследования продуктов общественного питания : курс лекций / Н. Б. Еремеева. – Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 120 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/90620.html>

б) дополнительная литература:

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

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

3. 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.

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

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

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

7. 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.

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

в) Интернет-ресурсы:

1. LiveBusines : доска помощи для бизнеса любого уровня – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.livebusiness.ru/tools/restoran>

2. Restus.ru. Ресторанный бизнес. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restus.ru/>

3. Vkusologia. Все о предприятиях общественного питания – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://vkusologia.ru/osnashhenie/avtomatizaciya/>

4. Всемирная организация здравоохранения – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.who.int/ru/>

5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 01.01.2016 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. – М. : Стандартинформ, 2019. – 32 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 01.01.2016 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. – М.: Стандартинформ, 2019. – 32 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

7. Информационно-библиотечный комплекс: Технология питания – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/bibliograficheskie-resursy/23-bul2/148-bul349>

8. Информационный портал «Пищевик» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mppnik.ru/>

9. Коллекция учебников: Технология пищевых производств – [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://sinref.ru/000_uchebniki/04200produkti/000.htm

10. Общепит : информационный сайт – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://foodis.ru/software>

11. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_106639/

12. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) : научный журнал – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fppt.ru/index.php>

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.

8. Материально-техническая база практики

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса, компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, интерактивная доска, электронные презентации, программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google», «Chrome»); программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»); программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»)..

Лабораторное оснащение: учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии», водонагреватель TERMAL CB 100 UT,

пароконвектомат SCC 61, печь конвекционная ALFA 41 V1;, плита электрическая ПЭ-4, тестомесильная машина IBT -30-2, шкаф для расстойки SMEG/ИТАЛИЯ/LEV31 RU, универсальная кухонная машина, столы производственные, инвентарь, посуда кухонная, посуда столовая.

Прохождение студентами практики предусматривает доступ к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]

Форма дневника практики

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

Институт / Факультет _____

Кафедра _____

Направление подготовки / специальность: _____

Профиль подготовки / специализация: _____

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

_____ курса, _____ института / факультета, '_____ формы обучения, _____

группы _____

вид практики: _____

тип практики: _____

способ проведения практики: стационарная / выездная

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

объем практики: _____ зачётных единиц

место прохождения практики:

Итоговая оценка за практику: _____

Цифрой, прописью

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «ЛГПУ»:

(Учёная степень, звание, должность)

МП (Подпись)

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от профильной организации:

(Должность)

МП (Подпись)

(И.О. Фамилия)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ № _____ ФГБОУ ВО «ЛГПУ» (Университет)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Выдано обучающемуся _____

(фамилия, имя, отчество)

института / факультета, _____

_____ курса, _____ группы _____, _____ обучающемуся _____ по

(указать направление подготовки / специальности, профиль подготовки / специализацию)
направленному _____ в _____ профильную _____ организацию _____ (далее -
организацию) _____

(наименование организации)

для прохождения практики _____

(указать вид практики), (указать тип практики),
в период с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.
(указать сроки проведения практики).

Основание: Приказ от « ____ » _____ 20 ____ № _____.

Обучающийся обязан представить дневник практики и отчёт о прохождении практики, собранный материал для написания выпускной квалификационной работы до « ____ » _____ 20 ____ г. и получить зачёт с оценкой по практике в соответствии с требованиями формы аттестации результатов практики, установленными учебным планом до « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «ЛГПУ»:

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

Руководитель практики от профильной организации:

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

ОТМЕТКИ О ПРИБЫТИИ И ВЫБЫТИИ В ПРОФИЛЬНУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ:

Убыл из Университета « ____ » _____ 20 ____ .

Печать

Подпись

Прибыл в _____ « ____ » _____ 20 ____ .

Печать

Подпись

Убыл из _____ « ____ » _____ 20 ____ .

Печать

Подпись

Прибыл в Университет « ____ » _____ 20 ____ .

Печать

Подпись

1.1. КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ОБУЧАЮЩЕМУСЯ

1. Перед выездом на практику необходимо:
 - 1.1. Получить на кафедре индивидуальные задания, выполняемые в период практики, выяснить сроки практики.
 - 1.2. Получить на кафедре консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в том числе по технике безопасности.
 - 1.3. Составить план прохождения практики с руководителем практики от Университета, в котором отражаются следующие мероприятия, например:
 - знакомство с правилами внутреннего распорядка;
 - проведение инструктажа на рабочем месте по соблюдению техники безопасности;
 - прохождение практики в соответствии с программой практики и индивидуальным заданием;
 - подготовка дневника и отчёта о прохождении практики.
 - 1.4. Встретиться с руководителем практики от Университета и согласовать с ним задания, выполняемые в период практики, график работы, подписать у него необходимые страницы дневника практики и проставить печати.
2. Обязанности обучающегося в период практики:
 - 2.1. Ежедневно вести дневник в строгом соответствии с программой практики и индивидуальным заданием (отражать все виды работ и проводимые исследования);
 - 2.2. Представить руководителю практики от Университета дневник и другие отчётные документы по практике.

1.2. ИНСТРУКТАЖ ПО ОХРАНЕ ТРУДА, ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРАВИЛАМ ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА

Характер инструктажа	Дата	Кто проводил инструктаж (ФИО, подпись)	Подпись обучающегося
Вводный инструктаж			
Повторный инструктаж на рабочем месте			

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «ЛГПУ»:

(Фамилия И.О., должность, подпись)

Руководитель практики от профильной организации:

(Фамилия И.О., должность, подпись)

1.3. ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цели и задачи практики (заполняется в соответствии с программой практики):

- 1.
- 2.
- 3.

№ п/п	Содержание деятельности на практике по этапам (заполняется в соответствии с программой практики, указываются конкретные виды деятельности)	Сроки выполнения	Индивидуальные задания с указанием темы и/или вида работы	Результаты выполнения индивидуальных заданий (наименование оценочного средства)	Отметка руководителя практики о выполнении задания
1.	Вводный этап				
1.1.					
1.2.					
...					
2.	Основной этап				
2.1.					
2.2.					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
3.	Заключительный этап				
3.1.					
3.2.					
...					

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 ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ПРАКТИКИ

Студента(ки) _____

Курс __ 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 от базы практики	_____	_____
	(подпись)	(ФИО)

Руководитель практики от кафедры	_____	_____
	(подпись)	(ФИО)

Луганск
20__

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

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

ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ СТУДЕНТА–ПРАКТИКАНТА при прохождении учебной практики

Студент(ка) _____
_____ курса _____ формы обучения Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение» профиля «Технология и организация общественного питания» проходил(ла) практику в _____

с « » 20 г. по « » 20 г.

В качестве

ПОД РУКОВОДСТВОМ _____

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

Выводы о работе студента-практиканта:

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

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

Рекомендуемая оценка работы студента-практиканта

Руководитель практики от Базы практики

подпись)

М.П.

(должность, Ф.И.О.)