

**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 – 4 курс (7 семестр / 12 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 Жучева 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:

совершенствование профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения пищевого профиля, формирование навыков организации производительного труда обучаемых в профильных учебно-производственных лабораториях и мастерских, совершенствование умений и навыков организации и ведения технологических процессов на предприятии общественного питания формирование навыков рационализации и оптимизации производственных процессов в соответствии с современными достижениями науки и отраслевой технологии.

Задачи:

- закрепление и совершенствование навыков ведения технологических процессов изготовления полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;

- отработка навыков самостоятельной работы с технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептур, составления отчетной документации;

- закрепление и совершенствование навыков эксплуатации оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов на предприятии общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;

- совершенствование навыков организаторской и воспитательной работы в коллективах, профессиональной коммуникации;

- разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, повышение качества кулинарной продукции, расширение ассортимента.

В процессе прохождения практики студенты знакомятся с достижениями научно-технического прогресса, приобретают навыки производственной работы и работы в коллективе, участвуют в общественной жизни коллектива предприятия, что способствует развитию организаторских способностей будущего специалиста.

## **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: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции», «Пищевые технологии», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Банкетный сервис».

Практика является основой для освоения дисциплин «Организация работы бара», «Социальные виды общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания», выполнения научно-исследовательской работы, написания выпускной квалификационной работы.

Общая трудоёмкость освоения практики:

для очной формы обучения: 6 з.е, 216 часов (4 недели) из них: 2 ч. – лекционные занятия, 210 часов – самостоятельная работа, 4 часа – контроль.

для заочной формы обучения: 6 з.е, 216 часов (4 недели) из них: 2 ч. – лекционные занятия, 210 часов – самостоятельная работа, 4 часа – контроль.

УК-1; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3

### 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	<b>Знать:</b> 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	<b>Уметь:</b> 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	<b>Владеть:</b> методами системного и критического мышления

Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-8	ОПК-8.1	<b>Знать:</b> понятия, 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;
	ОПК-8.2	<b>Уметь:</b> 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	<b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> возможности использования цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности
	ОПК-9.2	<b>Уметь:</b> использовать принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики
	ОПК-9.3	<b>Владеть:</b> навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции		
ПК-1		<b>Знать:</b> методические основы проектирования и применения профессионально-педагогических технологий (в т. ч. креативных и инновационных); формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин

		<p>(модулей), практик; электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.</p> <p><b>Уметь:</b> применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, креативные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы с учетом особенностей преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой проектирования и адаптации профессионально-педагогических технологий (в т. ч. креативных и инновационных), форм, средств и методов профессионального обучения и диагностики к условиям реализации программ СПО и (или) ДПП.</p>
ПК-2	<p>ПК-2.1</p> <p>ПК-2.2</p> <p>ПК-2.3</p>	<p><b>Знать:</b> особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p> <p><b>Владеть:</b> техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p>
ПК-3	ПК-3.1	<p><b>Знать:</b> методологические основы, теорию и практику, перспективные направления развития профессионального образования, и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения; особенности проектирования образовательного процесса на основе компетентного подхода; требования ФГОС СПО и профессиональных стандартов, примерные или типовые образовательные</p>

		<p>программы (в зависимости от образовательной программы); тенденции развития соответствующей области профессиональной деятельности; требования к ФГОС СПО, образовательным программам их компонентам, современным учебным и учебно-методическим пособиям, электронным образовательным ресурсам, иным методическим материалам; подходы к разработке образовательных программ, учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</p>
	ПК-3.2	<p><b>Уметь:</b> осуществлять организационное, методическое и консультационное сопровождение разработки образовательных программ, учебно-методического обеспечения реализации программ СПО и (или) ДПП и (или) программ профессионального обучения; контролировать и оценивать качество разработанной программно-методической документации; организовывать экспертизу (рецензировать) образовательных программ профессионального обучения и (или) СПО и (или) ДПП и их учебно-методического обеспечения</p>
	ПК-3.3	<p><b>Владеть:</b> методикой проектирования образовательных программ, рабочих программ дисциплин (модулей), учебного, научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения, и (или) СПО, и (или) ДПП; приемами профессионального общения; способами распространения позитивного опыта организации образовательного процесса, в том числе, с применением информационно-коммуникационных технологий</p>

#### 4. Структура и содержание проведения эксплуатационной 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 технолога, 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 назначении руководителей.

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

Перед началом практики на кафедре проводится установочное собрание 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;
- 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 3), заверив запись подписью руководителя практики. Работа по составлению отчёта 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, приложение 2).

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 приемке, 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 рецептов 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 (ТБ)	Собеседование и отметка в дневнике по итогам инструктажа по технике безопасности
2	Основной этап	Анализ состава производственных помещений, соответствия рабочих мест санитарно-эпидемиологическим требованиям, электро-пожаробезопасности, научной организации труда производственного, обслуживающего и управленческого персонала	Дневник прохождения практики; раздел отчета о результатах прохождения практики, индивидуальное задание в отчете о прохождении практики
		Изучение методик организации и контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках	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 овощей и грибов: сложные формы нарезки овощей и фруктов, основы карвинга	Дневник прохождения практики; технологические карты, технологические схемы приготовления блюд и полуфабрикатов, расчет пищевой и энергетической ценности в отчете о
		Приготовление сложных и фаршированных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, котлетной массы	

		Приготовление сложных и фаршированных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, котлетной массы	результатах прохождения практики
		Приготовление сложных и фаршированных полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы, обработка морепродуктов	
		Приготовление сложных холодных закусок. Банкетное оформление холодных закусок	
		Приготовление сложных горячих закусок. Банкетное оформление горячих закусок	
		Приготовление супов: прозрачных, пюреобразных, заправочных. Приготовление гарниров к супам (грени, профитроли, ватрушки, кулебяки)	
		Приготовление сложных блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов: тушеных, томленых, запеченных, фаршированных. Инновационные технологии приготовления блюд из овощей: фудпэйринг, фьюжн.	
		Приготовление сложных и банкетных блюд широкого ассортимента из мяса	
		Приготовление сложных и банкетных блюд широкого ассортимента из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	
		Приготовление сложных соусов: соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные соусы, соусы на основе молочных продуктов, соусы для макаронных изделий (паста).	
		Приготовление сложных сладких блюд: железированных, взбитых, смешанных технологий (краффины, паффами, лава-кейк, пуш-кейк и др.). Инновационные технологии приготовления сладких блюд: фудпэйринг, фьюжн. Современные способы оформления сладких блюд.	

		Приготовление современных холодных напитков: шейки, коктейли, смузи, различные виды холодного кофе и чая	
		Приготовление современных горячих напитков: тыквенно-пряный латте, медовый рафф, безалкогольные глинтвейны, горячий шоколад с маршмеллоу, облепиховый чай, масала, сбитень и др.	
		Приготовление современных и национальных мучных блюд и кулинарных изделий: чебуреки, пельмени, вареники, чебупели, хинкали, самса, осетинские пироги, хычины, хачапури, кутабы и др.	
		Приготовление булочных изделий из дрожжевого теста	
		Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного, слоеного, заварного теста: пироги, кексы, капкейки, круассаны, профитроли, эклеры и др.	
		Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста: торты, пирожные. Отделка и оформление тортов и пирожных	
		Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного теста: торты, пирожные. Отделка и оформление тортов и пирожных	
		Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста: торты, пирожные. Отделка и оформление тортов и пирожных	
		Приготовление кондитерских изделий из белково-воздушного теста. Приготовление зефира, пастилы, маршмеллоу.	
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 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 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 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.

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.

Студенты проводят анализ состава производственных помещений, соответствия рабочих мест санитарно-эпидемиологическим требованиям, электро-пожаробезопасности, научной организации труда производственного, обслуживающего и управленческого персонала; изучают методики организации и контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках; отрабатывают навыки приготовления широкого ассортимента сложных блюд, в том числе, в банкетном исполнении, изучают технологии и отрабатывают навыки приготовления популярных и национальных

мучных и кондитерских изделий, напитков, осваивают современные принципы подбора и комбинирования сырья и продуктов для приготовления различных групп блюд.

### ***Заключительный этап***

Подведение итогов учебной эксплуатационной практики и оценка деятельности студента руководителем базы практики, прикрепленным 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-характеристика о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей, подписанный руководителем практики 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 (приложение 1);
- 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 коротко 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/04200produkty/000.htm](http://sinref.ru/000_uchebniki/04200produkty/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/](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://fptt.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]

**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»

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»)**

Кафедра технологий производства и профессионального образования

## ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ СТУДЕНТА–ПРАКТИКАНТА при прохождении учебной практики

\_\_\_\_\_ 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 \_\_\_\_\_

ПОД РУКОВОДСТВОМ \_\_\_\_\_

Выводы о работе студента-практиканта:

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

М.П.

(должность, Ф.И.О.)

**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
<b>Вводный инструктаж</b>			
<b>Повторный инструктаж на рабочем месте</b>			

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.	<b>Вводный этап</b>				
1.1.					
1.2.					
...					
2.	<b>Основной этап</b>				
2.1.					
2.2.					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
...					
3.	<b>Заключительный этап</b>				
3.1.					
3.2.					
...					

