

**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**

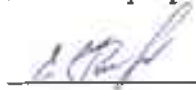
Врио директора института физико-математического образования,  
информационных и обслуживающих технологий

  
\_\_\_\_\_  
« 14 » 01 2026 г. Е.А. Журавлева

**Приложение к рабочей программе учебной дисциплины  
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
обучающихся по практике  
Эксплуатационная практика**

**По направлению подготовки** – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)  
**Профиль подготовки** – Технология и организация общественного питания  
**Квалификация выпускника** – бакалавр  
**Форма обучения** – очная, заочная  
**Курс** – 4 курс (7 семестр / 12 триместр)

**Разработчики:**  
доцент кафедры  
технологий производства и  
профессионального образования  
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»  
**Жуева Александра Геннадиевна**

Заведующий кафедрой технологий  
производства и профессионального  
образования  
 Киреева Е.И.  
Протокол  
от «12» января 2026 г. № 7

Луганск, 2026

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы учебной эксплуатационной практики и предназначен для контроля и оценки профессионально-педагогических достижений обучающихся, прошедших практику и выполнивших рабочую программу практики.

## 1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г., № 124 (с изменениями и дополнениями).

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

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
Универсальные	
УК-1	<i>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; 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; Владеть: методами системного и критического мышления</i>
Общепрофессиональные	
ОПК-8	<i>Знать: 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; Уметь: осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптировать ее к своей педагогической</i>

	<p>деятельности, использовать профессиональные базы данных; применять отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планировать, организовывать и осуществлять самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>Владеть: основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся</p>
ОПК-9	<p>Знать: возможности использования цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: использовать принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики</p> <p>Владеть: навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>
Профессиональные компетенции	
ПК-1	<p>Знать: методические основы проектирования и применения профессионально-педагогических технологий (в т. ч. креативных и инновационных); формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.</p> <p>Уметь: применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, креативные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы с учетом особенностей преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p> <p>Владеть: методикой проектирования и адаптации профессионально-педагогических технологий (в т. ч. креативных и инновационных), форм, средств и методов профессионального обучения и диагностики к условиям реализации программ СПО и (или) ДПП.</p>
ПК-2	<p>Знать: особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.</p>

	<p><i>Уметь: выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i></p> <p><i>Владеть: техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</i></p>
ПК-3	<p><i>Знать: методологические основы, теорию и практику, перспективные направления развития профессионального образования, и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения; особенности проектирования образовательного процесса на основе компетентностного подхода; требования ФГОС СПО и профессиональных стандартов, примерные или типовые образовательные 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 методически материалам; подходы к разработке образовательных программ, учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</i></p> <p><i>Уметь: 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</i></p> <p><i>Владеть: 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</i></p>

#### **1.4 Этапы формирования компетенций и средства оценивания их сформированности**

По итогам практики обучающийся предоставляет руководителю практики следующие отчетные документы:

- отчет по учебной эксплуатационной практике (Оценочное средство № 1);
- характеристика от руководителя с места прохождения практики (Оценочное средство №2);
- дневник прохождения учебной эксплуатационной практики (Оценочное средство №3);
- защита отчета на итоговой конференции по практике (выступление с докладом и презентацией) (Оценочное средство №4).

Этапы практики	Формируемые компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Подготовительный	УК-1, ОПК-8	Отметка о посещении установочной конференции (подпись в журнале по технике безопасности) Оценочное средство № 1. Критерий: наличие разработанного индивидуального плана практики, полнота представления информации о базе практики в отчете
Основной	УК-1, ОПК-8, ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Оценочное средство № 1 Критерий: наличие всех составных компонентов индивидуального задания в отчете: а) характеристики базы практики; б) характеристики нормативно-технологической документации, используемой на предприятиях общественного питания, разработанных технологических карт блюд и кулинарных изделий; в) индивидуального задания
Заключительный	УК-1, ОПК-8, ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Выступление на итоговой конференции по практике. Дифференцированный зачет Оценочное средство № 1 Оценочное средство № 2 Оценочное средство № 3 Оценочное средство № 4 Критерии: полнота представления в отчете результатов выполнения индивидуального плана практики, полнота отображения видов выполненных работ в дневнике практики, качество подготовки и выступления с докладом на итоговой конференции по практике, характеристика руководителя по практике

**1.5. Описание показателей оценивания компетенций на различных этапах их формирования**

Код компетенции	Результаты формирования
Универсальные	
УК-1	<p><b>УК-1.1 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;</p> <p><b>УК-1.2 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;</p> <p><b>УК-1.3 Владеть:</b> методами системного и критического мышления</p>
Общепрофессиональные	
ОПК-8	<p><b>ОПК-8.1 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;</p> <p><b>ОПК-8.2 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;</p> <p><b>ОПК-8.3 Владеть:</b> основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся</p>
ОПК-9	<p><b>ОПК-9.1 Знать:</b> возможности использования цифровых технологий и связанных с ними продуктов и услуг в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-9.2 Уметь:</b> использовать принципов работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики</p> <p><b>ОПК-9.3 Владеть:</b> навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>
Профессиональные	
ПК-1	<b>ПК-1.1 Знать:</b> методические основы проектирования и применения

	<p>профессионально-педагогических технологий (в т. ч. креативных и инновационных); формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.</p> <p><b>ПК-1.2 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>ПК-1.3 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><b>ПК-2.1 Знать:</b> особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК-2.2 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>ПК-2.3 Владеть:</b> техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p>
ПК-3	<p><b>ПК-3.1 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 компетентностного подхода; требования ФГОС СПО и профессиональных стандартов, примерные или типовые образовательные 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 методически материалам; подходы к разработке образовательных программ, учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</p> <p><b>ПК-3.2 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;</p>

	<p>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> <p><b>ПК-3.3 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>
--	--

#### 1.4. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Оценочное средство	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Отчет по учебной эксплуатационной практике (Оценочное средство № 1);	40	40
Характеристика от руководителя с места прохождения практики (Оценочное средство №2);	15	15
Дневник прохождения учебной эксплуатационной практики (Оценочное средство №3);	15	15
Защита отчета на итоговой конференции по практике (выступление с докладом и презентацией) (Оценочное средство №4).	30	30
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

#### Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	<b>90–100</b>	<b>А</b> – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	<b>83–89</b>	<b>В</b> – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства	



		из них оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	<b>75–82</b>	<b>С</b> – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	<b>63–74</b>	<b>Д</b> – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	<b>50–62</b>	<b>Е</b> – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	<b>21–49</b>	<b>FX</b> – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	Не зачтено
Неудовлетворительно	<b>0–20</b>	<b>F</b> – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

## 2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВО №1

### 2.1 Оценочные средства текущего контроля

## Примерная структура индивидуального задания студента на эксплуатационную практику

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОХОЖДЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ)

ФИО студента \_\_\_\_\_

1. Сроки прохождения практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

2. Место прохождения: \_\_\_\_\_

3. План эксплуатационной практики (учебной):

№ этапа	Мероприятие	Сроки выполнения	Форма отчетности
1.	Установочная конференция. Инструктаж по технике безопасности и охране труда	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа
2.	Распределение студентов по рабочим местам; знакомство с программой практики, с задачами и содержанием практики	1-й день практики	Дневник практики
3.	Анализ состава производственных помещений, соответствия рабочих мест санитарно-эпидемиологическим требованиям, электро-пожаробезопасности, научной организации труда производственного, обслуживающего и управленческого персонала	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики, описание расположения помещений и оборудования на базе практики.
4.	Изучение методик организации и контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
5.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов: сложные формы нарезки овощей и фруктов, основы карвинга	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
6.	Приготовление сложных и фаршированных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, котлетной массы	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
7.	Приготовление сложных и фаршированных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, котлетной массы	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
8.	Приготовление сложных и фаршированных полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы, обработка морепродуктов	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
9.	Приготовление сложных холодных закусок. Банкетное оформление холодных закусок	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
10.	Приготовление сложных горячих закусок. Банкетное оформление горячих закусок	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда

11.	Приготовление супов: прозрачных, пюреобразных, заправочных. Приготовление гарниров к супам (гренки, профитроли, ватрушки, кулебяки)	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
12.	Приготовление сложных блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов: тушеных, томленных, запеченных, фаршированных. Инновационные технологии приготовления блюд из овощей: фудпэйринг, фьюжн.	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
13.	Приготовление сложных и банкетных блюд широкого ассортимента из мяса	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
14.	Приготовление сложных и банкетных блюд широкого ассортимента из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
15.	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).	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
16.	Приготовление сложных сладких блюд: железированных, взбитых, смешанных технологий (краффины, паффами, лаваш-кейк, пуш-кейк и др.). Инновационные технологии приготовления сладких блюд: фудпэйринг, фьюжн. Современные способы оформления сладких блюд.	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
17.	Приготовление современных холодных напитков: шейки, коктейли, смузи, различные виды холодного кофе и чая	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
18.	Приготовление современных горячих напитков: тыквенно-пряный латте, медовый рафф, безалкогольные глинтвейны, горячий шоколад с маршмеллоу, облепиховый чай, масала, сбитень и др.	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
19.	Приготовление современных и национальных мучных блюд и кулинарных изделий: чебуреки, пельмени, вареники, чебурепели, хинкали, самса, осетинские пироги, хычины, хачапури, кутабы и др.	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
20.	Приготовление булочных изделий из дрожжевого теста	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
21.	Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного, слоеного, заварного теста: пироги, кексы, капкейки, круассаны, профитроли, эклеры и др.	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
22.	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста: торты, пирожные. Отделка и оформление тортов и пирожных	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
23.	Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного теста: торты,	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и

	пирожные. Отделка и оформление тортов и пирожных		бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
24.	Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста: торты, пирожные. Отделка и оформление тортов и пирожных	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
25.	Приготовление кондитерских изделий из белково-воздушного теста. Приготовление зефира, пастилы, маршмеллоу.	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Технологическая и бракеражная карты блюда, расчет энергетической ценности блюда
26.	Индивидуальное задание. Характеристика современных тенденций в общественном питании: вегетарианство и веганство.	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики. Схема применяемого оборудования с описанием принципов работы, требований техники безопасности
27.	Разработка технологической документации на изготавливаемую продукцию	В течение практики	Раздел в отчете о прохождении практики.
28.	1. Подведение итогов практики. 2. Обсуждение и обмен мнениями	В течение практики	Выступление на итоговой конференции. Зачет

Дата выдачи задания: \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

ФИО

Руководитель практики  
от кафедры \_\_\_\_\_

ФИО

Заведующий кафедрой ТП и ПО  
к.т.н., доц.

Е.И. Киреева

## Структура отчета о прохождении практики

Студенты в процессе прохождения практики должны подготовить отчет о ее результатах, включающий в себя следующие элементы:

- **титульный лист** (пример оформления титульного листа представлен в приложении 1);

- **содержание**;

- **введение** – указываются цели прохождения практики, краткая характеристика общественного питания в регионе, требования к уровню подготовки будущих специалистов пищевого профиля, роль практики в формировании их профессиональных компетенций, современные направления в общественном питании;

- **общая характеристика предприятия**: наименование, адрес, тип предприятия, форма собственности, часы работы; история создания, цели и задачи функционирования предприятия-базы практики, примерный ассортимент выпускаемой продукции;

- **описание структуры предприятия** (цеховая/бесцеховая) состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь между ними; размещение рабочих мест по видам приготавливаемой продукции (к описанию составить схематический план, дать в приложении);

- 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.

**При отсутствии цеховой структуры студенты приводят характеристику соответствующих рабочих мест по видам изготавливаемой продукции с описанием их оснащения и ассортимента изготавливаемых блюд.**

– **технологическая документация на блюда**, приготовление которых осуществлялось студентами на практике (технологические карты, технологические схемы приготавливаемых блюд с указанием технологии приготовления и требований к качеству блюда, бракеражные карты блюд (приложение 3), расчеты пищевой и энергетической ценности блюд). Перед непосредственным представлением технологических документов в отчете студенту необходимо дать их краткую характеристику с указанием назначения, области использования и структурных компонентов каждого документа;

– **выводы и предложения** (заключение) – студент коротко отображает приобретенные навыки и умения. Высказывает свои предложения и пожелания для дальнейшего улучшения организации прохождения практики или организации рабочего процесса на базе 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 структуре и оформлению отчета по практике**

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

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.

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

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

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

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

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

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

### **Требования к структуре доклада**

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

- базе прохождения практики, режиме ее работы, материально-технической оснащённости, организации производственных предприятий;
- характере работ, выполненных в ходе прохождения практики;
- сущности вопроса индивидуального задания: основных характеристиках изученного оборудования, правилах его эксплуатации.

В завершении доклада студент должен сделать самостоятельный вывод о проделанной работе и изложить собственную точку зрения о собственных успехах и затруднениях, с которыми он столкнулся при прохождении практики, полученных новых знаниях и навыках.

### **Требования к разработке нормативно-технологической документации**

Отдельным разделом в отчете о прохождении эксплуатационной практики является раздел «Нормативно-технологическая документация предприятия общественного питания. Для его написания студенту необходимо:

Изучить национальный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», дать характеристику документов, используемых на предприятиях питания в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Характеристика нормативно-технологической документации предприятия питания согласно ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

Наименование структурных элементов	Тип документа 1	Тип документа 2	Тип документа ...
Область применения			
Структурные элементы документа			
Требования к содержанию и оформлению документа			

2. Найти в электронных источниках шаблоны бланков технико-

технологической и технологической карт, сравнить их с требованиями ГОСТ Р 53105-2008, в случае соответствия – использовать для разработки технологических и технико-технологических карт на блюда, приготавливаемые в процессе прохождения практики.

### **Примерная тематика индивидуальных заданий**

1. Характеристика современных тенденций в общественном питании: вегетарианство и веганство.
2. Характеристика современных тенденций в общественном питании: эко-питание.
3. Характеристика современных тенденций в общественном питании: открытая кухня.
4. Характеристика современных тенденций в общественном питании: слоу-фуд.
5. Характеристика современных тенденций в общественном питании: фудпэйринг.
6. Характеристика современных тенденций в общественном питании: доставка блюд и блюда на вынос.
7. Характеристика современных тенденций в общественном питании: фьюжн-кухня.
8. Характеристика современных тенденций в общественном питании: внедрение цифровых технологий в обслуживание клиентов.
9. Характеристика современных тенденций в общественном питании: молекулярная кухня.
10. Характеристика современных тенденций в общественном питании: возрождение национальных кухонь.
11. Характеристика современных тенденций в общественном питании: локальная кухня.
12. Характеристика современных тенденций в общественном питании: простая и понятная еда.
13. Характеристика современных тенденций в общественном питании: иммерсивные гастропроекты.
14. Характеристика современных тенденций в общественном питании: самообслуживание и автоматизация.
15. Характеристика современных тенденций в общественном питании: маленькие порции.
16. Инновационные технологии в приготовлении продукции общественного питания: фудпэйринг.
17. Инновационные технологии в приготовлении продукции общественного питания: су-вид.
18. Инновационные технологии в приготовлении продукции общественного питания: фьюжн-кухня.
19. Инновационные технологии в приготовлении продукции общественного питания: порошковые технологии.
20. Характеристика национальной кухни (на выбор студента).



## **2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации**

1. Дайте характеристику базы практики: тип предприятия, режим работы, контингент потребителей, структура производственных помещений.

2. Перечислите основные виды оборудования, используемые на предприятии-базе практики.

3. Назовите основные нормативно-технологические документы, используемые на предприятии общественного питания.

4. Перечислите виды работ, которые были выполнены вами в ходе прохождения практики.

5. Опишите технологию приготовления двух блюд (на выбор), которые были приготовлены вами в ходе практики.

6. Сформулируйте рефлексивный вывод о результатах прохождения практики: какие навыки вы освоили, с какими затруднениями столкнулись, какие знания получили.

**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\_\_

**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 44.03.04 «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:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[illegible]

## Рекомендуемая оценка работы студента-практиканта

---

Руководитель практики от Базы практики

подпись)

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 отчет о прохождении практики, собранный материал для написания выпускной квалификационной работы до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. и получить зачет 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.					
...					



