Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Программа учебной практики

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

1. **Вид и тип практики**

Учебная (ознакомительная) практика " Практика по технологии обработки пищевой продукции " включена в обязательную часть Блока 2. Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная.

2. **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, формирование профессиональной компетентности, организация производительного труда обучаемых, формирование, закрепление и развитие умений и навыков по технологии общественного питания.

.

В результате прохождения практики обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения:

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной		ОР-1 демонстрировать знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. ОР-2. применять логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. ОР-3. анализировать источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. ОР-4. анализировать	

деятельности. УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.		ранее сложившиеся в науке оценки информации. ОР-5. сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. ОР-6. аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. ОР-7. определять практические последствия предложенного решения задачи.	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и		ОР-8. использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-9. свободно	

иностранном(ых) языке(ах). УК-4.1. Использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.2. Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.3. Владеет системой норм русского литературного языка, родного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов). УК-4.4. Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.5. Выстраивает стратегию устного и письменного общения на русском, родном и иностранном(ых)		воспринимать, анализировать и критически оценивать устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-10. владеть системой норм русского литературного языка, родного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов). ОР-11. использовать языковые средства для достижения профессиональных целей на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-12. выстраивать стратегию устного и письменного общения на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах)в рамках межличностного и межкультурного общения.	

языке(ах)в рамках межличностного и межкультурного общения.			
УК-6. Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития. УК-6.2. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста. УК-6.3.Демонстрирует владение приемами и техниками психической саморегуляции, владения собой и своими ресурсами. УК-6.4. Критически		ОР-13. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития. ОР-14. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста. ОР-15.Демонстрирует владение приемами и техниками психической саморегуляции, владения собой и своими ресурсами. ОР-16. критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач.	

оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач.			
ПК-1. Способен успешно взаимодействовать в различных ситуациях педагогического общения. ПК-1.1 Владеет профессионально значимыми педагогическими речевыми жанрами; ПК-1.2. создает речевые высказывания в соответствии с этическими, коммуникативными, речевыми и языковыми нормами; ПК-1.3. умеет реализовывать различные виды речевой деятельности в учебно-научном общении, создавать тексты различных учебно-научных жанров.		ОР-17. реализовывать различные виды речевой деятельности в учебно-научном общении, создавать тексты различных учебно-научных жанров. ОР-18. создавать речевые высказывания в соответствии с этическими, коммуникативными, речевыми и языковыми нормами	ОР-19. профессионально значимыми педагогическими речевыми жанрами

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная (ознакомительная) практика " Практика по технологии обработки пищевой продукции " включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по

направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин учебного плана, изученных обучающимися ранее: «Технологии работы с информацией», «Ресторанный сервис», «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Микробиология пищевых производств».

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности и основой для изучения дисциплин и прохождения практик, относящихся к предметно-деятельностному модулю.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:

Номер семестра	Трудоемкость		Кол-во учебных недель практики в организации	Форма промежуточной аттестации
	Зачетные единицы	Кол-во часов		
1 курс	3	108	2	Зачет с оценкой
Итого:	3	108	2	Зачет с оценкой

5. Содержание практики, формы отчетности по практике

Выполнение работ под руководством опытного кондитера по изготовлению и отделке мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

№ п/п и название этапа	Сроки этапа	Содержание этапа	Текущая и промежуточная аттестация
1. **Подготовительный этап**: проведение установочной конференции	До выхода на практику	Распределение бакалавров по школам; знакомство с программой практики, с задачами и содержанием практики, проведение инструктажа по технике безопасности (ТБ)	Собеседование по итогам инструктажа по ТБ
2. **Основной этап**	1-2 дни практики	– выявление общих и специфических характеристик организаций образования; – ознакомление в установленном порядке с правилами охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующими в учреждениях и организациях; – ежедневное ведение студентами-практикантами дневника установленного образца по практике, включающего упорядоченные и обработанные данные, собранные во время	Дневник практики Отчет о результатах прохождения практики

		практики; – знакомство студентов-практикантов с нормативно-правовой базой сферы образования, изучение основных нормативных российских законодательных актов и актов РФ; – выполнение индивидуальных заданий руководителя практики;	
3. **Подведение итогов практики:** проведение итоговой конференции	В течение месяца по окончании практики	- подведение итогов практики; - обсуждение и обмен мнениями; - просмотр презентаций	Выступление на итоговой конференции Дифференци-рованный зачет

По итогам практики обучающиеся составляют отчеты, защита отчета по практики проводится в виде презентации на итоговой конференции. Прилагается стандартный бланк отчета по практике. Методистами даются рекомендации по заполнению стандартного бланка и документов, входящих в состав отчета по практике. По окончании практики на основании выполненных заданий, бланка отчета по практике выставляется дифференцированный зачет.

6. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся

Организация и проведение аттестации обучающегося

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у обучающегося компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки обучающегося необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы при выполнении программы практики через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация завершает прохождение практики; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений и навыков, формирование определенных компетенций.

№ п/п и название этапа	Сроки этапа	Содержание этапа	Текущая и промежуточная аттестация
4. **Подготовительный этап**: проведение установочной конференции	В первый день практики	Распределение бакалавров по учебным заведениям; знакомство с программой практики, с задачами и содержанием практики, проведение инструктажа по технике безопасности (ТБ)	Собеседование по итогам инструктажа по ТБ

5. **Адаптационный этап**	1-ая неделя практики	- Знакомство с администрацией образовательной организации (ОО), ведущими преподавателями, внутренним распорядком ОО; - распределение по курсам и составление расписания учебных занятий практикантов; - знакомство с оснащением и программным обеспечением учебной аудитории; - изучение образовательных стандартов, учебных планов, планов воспитательной работы; - определение цели и задач собственной профессиональной деятельности в процессе прохождения практики, тематики уроков и внеклассных мероприятий по информатике и ИКТ; - посещение и анализ уроков учителя информатики, знакомство с его педагогическим опытом и методикой преподавания (не менее 5 уроков); - знакомство с учащимися классов; - посещение уроков других учителей в выбранном классе, педагогическое наблюдение за учащимися, изучение ученического коллектива; - беседы с классным руководителем о психолого-педагогических особенностях учащихся выбранного класса; - разработка конспекта зачетного урока информатики и дидактических средств обучения к ним	Педагогический дневник студента – практиканта; Анализ учебных аудиторий; анализ посещенных учебных занятий; конспект зачетного занятия, подписанный учителем и руководителем
6. **Основной этап**	2 неделя практики	- проведение практикантами учебных занятий (не менее 10 занятий); - самоанализ каждого занятия; - посещение и учебных занятий других студентов-практикантов (не менее 10 занятий); - организация, проведение и самоанализ индивидуальных занятий и консультаций для обучающихся; - проверка рабочих тетрадей, самостоятельных и контрольных	Педагогический дневник практики Технологические карты занятий, проводимых студентом Отчет о результатах прохождения практики

		работ учащихся; - подготовка обзорных материалов по результатам собственной профессиональной деятельности в рамках практики, включая стандартный отчет; - сдача отчетной документации на проверку методисту; - подготовка презентации по результатам практики;	
7. **Подведение итогов практики:** проведение итоговой конференции	В течение месяца по окончании практики	- подведение итогов практики; - обсуждение и обмен мнениями; - просмотр презентаций	Выступление на итоговой конференции Дифференци-рованный зачет
№ п/п и название этапа	Сроки этапа	Содержание этапа	Текущая и промежуточная аттестация
8. **Подготовительный этап**: проведение установочной конференции	До выхода на практику	Распределение бакалавров по учебным заведениям; знакомство с программой практики, с задачами и содержанием практики, проведение инструктажа по технике безопасности (ТБ)	Собеседование по итогам инструктажа по ТБ
9. **Основной этап**	1-2 дни практики	– выявление общих и специфических характеристик организаций образования; – ознакомление в установленном порядке с правилами охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующими в учреждениях и организациях; – ежедневное ведение студентами-практикантами дневника установленного образца по практике, включающего упорядоченные и обработанные данные, собранные во время практики; – знакомство студентов-практикантов с нормативно-правовой базой сферы образования, изучение основных нормативных российских законодательных актов и актов РФ; – выполнение индивидуальных заданий руководителя практики;	Дневник практики Отчет о результатах прохождения практики
10. **Подведение итогов практики:** проведение итоговой	В течение месяца по окончании	- подведение итогов практики; - обсуждение и обмен мнениями; - просмотр презентаций	Выступление на итоговой конференции

конференции	практики		Дифференцированный зачет

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по практике

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

ОС-1 Защита отчета

Образец оформления отчета практики
Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Ульяновский государственный педагогический университет имени И.Н.Ульянова»

(ФГБОУ ВПО «УлГПУ им. И.Н.Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики по технологии обработки пищевой продукции

студентом _____ курса _____ формы обучения

_____ФИО

_____

Руководитель практики

_____

ФИО

ОС-3 Дневник практики

Образец оформления дневника практики
ОС-3 Дневник практики

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики по технологии обработки пищевой продукции

1. ФИО студента _____

2. Факультет технологии и дизайна курс ___ специальность _____

3. Научный руководитель_____

ФИО, контактный телефон

4. Место прохождения практики _____

5. Срок прохождения практики _____

Календарный план прохождения практики:

Содержание выполненной работы	Отметка о выполнении руководителя практики

Руководитель практики _____

_____ _____
подпись дата

ОС-4 Презентация по результатам практики

Требования к структуре и содержанию презентации

Содержание презентации отражает содержание выбранной темы и выстроено в логической последовательности. Стиль презентации – деловой, нейтральный, на светлом или черном фоне, без лишних эффектов и отвлекающих декоративных элементов. Шрифт должен быть контрастным и четким, без свечения. Все заголовки выполняются одним цветом и шрифтом одной гарнитуры. Основной текст выполняется четким нейтральным цветом и единым шрифтом, который может отличаться от шрифта заголовков, но совпадать с ним по стилю. Размер шрифта для заголовков от 28 до 36 пунктов. Размер основного текста от 14 до 22 пунктов. Общая продолжительность презентации 20-25 слайдов.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по практике

ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к зачету

1. Механическая обработка овощей, грибов, пряностей.
2. Изготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.
3. Консервирование, соление овощей и грибов.
4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.
5. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.
6. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.
7. Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов.
8. Первичная обработка продуктов для приготовления блюд. Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте.
9. Приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста.
10. Приготовление блюд из каш.
11. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий.
12. Приготовление блюд из яиц и творога.
13. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.
14. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.
15. Приготовление бульонов, прозрачных супов, супов-пюре.
16. Приготовление заправочных супов.
17. Приготовление молочных, сладких супов.
18. Приготовление холодных супов.
19. Технология приготовления соусов.
20. Приготовление красного основного соуса и его производных.
21. Приготовление белого основного соуса и его производных.
22. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.
23. Технология приготовления блюд из рыбы.
24. Приготовление блюд из отварной рыбы.
25. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре.
26. Приготовление блюд из запеченной рыбы.
27. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы.
28. Приготовление блюд из морепродуктов.
29. Кулинарная разделка и обвалка туши, обработка птицы и дичи.
30. Приготовление полуфабрикатов.
31. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы.
32. Приготовление блюд из отварного мяса, мяса птицы и дичи.

33. Приготовление блюд из жареного мяса, жареные блюда из мяса птицы и дичи.
34. Приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса, мяса птицы и дичи.
35. Приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и мяса птицы.
36. Приготовление блюд из субпродуктов.
37. Приготовление начинки ореховой
38. Приготовление начинки из джема или повидла.
39. Приготовление сиропов, помады и кремов.
40. Приготовление помады основной и шоколадной

Критерии оценивания знаний обучающихся по практике

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов по практике
1	Посещение практических (лабораторных) занятий	1х18=**18**
2	Работа на практических (лабораторных) занятиях	**120**
4	Участие в итоговой конференции по практике	**20**
5	Отчетная документация: – стандартный бланк отчета по практике; – дневник практики, включающий отчет о выполнении индивидуального задания; – презентация по результатам практики.	**42**
ИТОГО:	**Дифференцированный зачет (2 зачетных единиц)**	**200**

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам практики

По итогам практики, трудоёмкость которой составляет 3 ЗЕ и проходит на первом курсе в 1 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует отметкам «отлично», «хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно следующей таблице:

Количество баллов (3 ЗЕ)	**Отметка**
281-300	«отлично»
241 - 280	«хорошо»
201-240	«удовлетворительно»
200 и менее	«неудовлетворительно»

Для самостоятельной подготовки к практике рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Рекомендуемая литература

Основная литература

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=358232]

2. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции : учебнопрактическое пособие / Ю.Н. Берновский. — М. : ФОРУМ : ИНФРАМ, 2018. — 256 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-91134-838-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/959903 (дата обращения: 03.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=387355]
2. - Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=358469]

8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

* Архиватор 7-Zip,
* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows,
* Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc,
* Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic,
* Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView,
* Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader XI,
* Браузер GoogleChrom

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/

- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/

- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru

- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/

-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/