

Министерство образования и науки 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

И.О. Петрищев  
« 30 » августа 2017 г.

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

### ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

Программа практики

для направления подготовки  
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)  
(шифр и наименование)  
направленность (профиль) образовательной программы  
Технология и организация ресторанного сервиса  
(заочная форма обучения)

Составитель: Юганова Н.А., к.т.н.,  
доцент кафедры технологий  
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от « 04 » июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

## 1. Наименование дисциплины

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности включена в базовую часть Блока 2 «Производственная 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:** производственная.

**Способ проведения практики:** стационарная; выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

**Целью** прохождения практики является обеспечение освоения студентами необходимого, в соответствии с ФГОС, уровня профессиональной подготовки по основным направлениям технологии и организации ресторанного сервиса, формирования опыта профессиональной и творческой самостоятельности в рамках своей предметной области, формирования умений рационализаторской деятельности.

**Основными задачами прохождения практики являются:**

- освоение практического опыта профессиональной деятельности по основным направлениям технологии и организации ресторанного сервиса, необходимых для самостоятельного преподавания специальных и профессиональных дисциплин в системе подготовки рабочих (специалистов);
- освоение основ проектной деятельности;
- формирование профессиональной и творческой самостоятельности в рамках своей предметной области, основ опыта рационализаторской деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по практике:

Этап формирования	теоретический	модельный	практический
Компетенции	знает	умеет	владеет
способность организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)		ОР-1 -применять нормы образовательного права в точном соответствии с законом; ОР-2 -разрешать правовые ситуации с использованием норм образовательного права .	ОР-16 навыками анализа юридических фактов и образовательных правоотношений, являющихся объектом профессиональной деятельности ОР-17 -способами реализации норм права в сфере образования

<p>готовность к использованию современных воспитательных технологий формирования у обучающихся духовных, нравственных ценностей и гражданской ответственности (ПК-6)</p>		<p>ОР-3 осуществлять задачу формирования нравственных ценностей в процессе учебной и вне учебной деятельности.</p> <p>ОР-4 осуществлять задачу формирования гражданской ответственности в процессе учебной и вне учебной деятельности.</p>	<p>ОР-18 современными технологиями воспитательной работы</p> <p>ОР-19 способами использования современных воспитательных технологий формирования у обучающихся духовных, нравственных ценностей и гражданской ответственности</p>
<p>готовность к планированию мероприятий по социальной профилактике обучающихся (ПК-7)</p>		<p>ОР-5 использовать возможности образовательной среды для нейтрализации негативного влияния социально-неблагоприятных факторов</p> <p>ОР-6 устанавливать причинно-следственную связь между фактором и уровнем здоровья, фактором риска и развитием нарушений, отклонений в здоровье или возникновением заболевания</p>	<p>ОР-20 способами нейтрализации негативного влияния социально-неблагоприятных факторов в процессе учебной и вне учебной деятельности</p> <p>ОР-21 методами пропаганды здорового образа жизни</p>
<p>способностью организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд (ПК-24)</p>		<p>ОР-7 - организовывать учебно-производственный процесс в соответствии с требованиями нормативных документов и специфики образовательного учреждения</p> <p>ОР-8 - находить и применять дополнительные когнитивные методы учебно-производительного процесса</p>	<p>ОР-22 - опытом организации производительного труда</p> <p>ОР-23 -методами обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся во</p>

			<p>время образовательного процесса, контроля и улучшения параметров микроклимата в помещениях, в том числе при авариях и чрезвычайных ситуациях, с учетом отечественного и зарубежного опыта</p>
<p>способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).</p>		<p>ОР-9 - организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>ОР-10 - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения</p>	<p>ОР-24 - методами организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях</p> <p>ОР-25 - методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения.</p>
<p>готовностью к анализу и организации экономической, хозяйственно-правовой деятельности в учебно-производственных мастерских и на предприятиях (ПК-</p>		<p>ОР-11 - применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности;</p> <p>ОР-12 - определять экономические результаты хозяйственной деятельности.</p>	<p>ОР-26 - базовыми навыками организации экономической и хозяйственно-правовой деятельности.</p> <p>ОР-27 - базовыми</p>

26)			умениями организации экономической и хозяйственно-правовой деятельности.
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28).		<p>ОР-13 - эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования</p> <p>ОР-14 - проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.</p>	<p>ОР-28 - навыками работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.</p> <p>ОР-29 -- умениями работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.</p>
готовностью к адаптации, корректировке и использованию технологий в профессионально-педагогической деятельности (ПК-29)		<p>ОР-15 - адаптировать, обоснованно корректировать и использовать технологические процессы в профессионально-педагогической деятельности.</p>	<p>ОР-30 - основами технологического процесса</p> <p>ОР-31 - методикой обучения технологиям с учетом вида образовательного учреждения и возрастных особенностей учащихся</p>

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является технологической практикой базовой части Блока 2 Производственная 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 (Б2.П1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьных курсов технологии и соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися на 1 и 2 курсах: Технология приготовления пищи, Организация ресторанного сервиса и др.

Результаты прохождения практики позволяют заложить фундамент для более глубокого понимания специальных дисциплин учебного плана

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Номер курса	Учебные занятия					Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час		Самостоят. работа, час
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
3	6	216				216	Зачет с оценкой
Итого:	6	216				216	

#### 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 5.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий:

№	Название раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
		Контактная работа с работниками организации	Контактная работа с руководителем практики от вуза	Самостоятельная работа	Формы текущего контроля
1.	Организационно-подготовительный этап	8	5		
2.	Основной этап	200	5		
3.	Итоговый этап	2	5	6	Зачет с оценкой
	Итого:			216	

##### 5.1. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

###### 1. Организационно-подготовительный этап

Подготовительный этап, включающий организационное собрание, инструктаж по технике безопасности. Знакомство с режимом прохождения практики, условиями работы, требованиями к экзамену. Проведение вводного инструктажа по технике безопасности.

###### 2. Основной этап

Прохождение практики приобретение знаний и навыков по рабочей профессии. Общее ознакомление с предприятием (организацией, образовательным учреждением). Ознакомление с внутренним распорядком предприятия (организацией, образовательного учреждения), режимом работы. Ознакомление с технической базой и инновационной деятельностью предприятия (организации, образовательного учреждения). Изучение специфики предприятия (организации, образовательного учреждения). Освоение методов, приемов и техники обслуживания клиентов, отвечающих современным технологиям.

### **3. Итоговый этап**

Подготовка, оформление и защита отчета. При прохождении практики необходимо ежедневно фиксировать задания руководителя практики. При формировании отчета подготовить комплект документов. Формы отчетной документации по производственной технологической практике.

#### ***Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся***

1. Ракипова Р.Х., Садриев Р.М. Технология приготовления пищи. Ульяновск: УлГПУ, 2017г. – 20с.
2. Назаренко А.В. Управление персоналом на предприятиях общественного питания. Ульяновск: УлГПУ, 2017г. – 20с.
3. Котельникова В.И. Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания. Ульяновск: УлГПУ, 2017г. – 30с.
4. Шарафутдинов А.М. Товароведение продовольственных товаров. Ульяновск: УлГПУ, 2017г. – 15с.
5. Назаренко А.В. Правовые основы деятельности предприятий общественного питания. Ульяновск: УлГПУ, 2017г. – 15с.
6. Садриев Р.М., Шарафутдинов А.М., Назаренко А.В. Методические указания по прохождению учебной практики для студентов, обучающихся по направлению «Профессиональное обучение», профиль «Технология и организация ресторанного сервиса». Ульяновск: УлГПУ, 2017г. – 35с.
7. Шарафутдинов А.М. Обслуживание потребителей предприятий общественного питания. Ульяновск: УлГПУ, 2017г. – 25с.
8. Шарафутдинов А.М., Назаренко А.В. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии. Ульяновск: УлГПУ, 2017г. – 20с.

### **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

Аттестация по итогам по производственной технологической практике осуществляется на основании отчета обучающегося об итогах практики и выступления на итоговой конференции по практике. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка. Критерии оценивания итогов работы студентов в ходе производственной технологической практики

Итоговая оценка	Критерии
отлично	Выполнение программы практики на высоком уровне с проявлением самостоятельности, творчества, инициативы, своевременное оформление и представление отчетной документации
хорошо	Полное выполнение программы практики, допущение незначительных недочетов
удовлетворительно	Полное выполнение программы практики, допущение ошибок, несвоевременность выполнения работ, оформление и предоставление отчетной документации
неудовлетворительно	Невыполнение программы практики, непредоставление отчетной

**7.1. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:**

Этап формирования Компетенции	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
способность организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе (ПК-4)		ОР-1 -применять нормы образовательного права в точном соответствии с законом; ОР-2 -разрешать правовые ситуации с использованием норм образовательного права .	ОР-16 навыками анализа юридических фактов и образовательных правоотношений, являющихся объектом профессиональной деятельности ОР-17 -способами реализации норм права в сфере образования
готовность к использованию современных воспитательных технологий формирования обучающихся духовных, нравственных ценностей и гражданственности (ПК-6)		ОР-3 осуществлять задачу формирования нравственных ценностей в процессе учебной и вне учебной деятельности. ОР-4 осуществлять задачу формирования гражданственности в процессе учебной и вне учебной деятельности.	ОР-18 современными технологиями воспитательной работы ОР-19 способами использования современных воспитательных технологий формирования у обучающихся духовных, нравственных ценностей и гражданственности
готовность к планированию мероприятий по		ОР-5 использовать возможности образовательной среды для	ОР-20 способами нейтрализации



<p>социальной профилактики обучающихся (ПК-7)</p>		<p>нейтрализации негативного влияния социально-неблагоприятных факторов ОР-6</p> <p>устанавливать причинно-следственную связь между фактором и уровнем здоровья, фактором риска и развитием нарушений, отклонений в здоровье или возникновением заболевания</p>	<p>негативного влияния социально-неблагоприятных факторов в процессе учебной и вне учебной деятельности ОР-21</p> <p>методами пропаганды здорового образа жизни</p>
<p>способностью организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд (ПК-24)</p>		<p>ОР-7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать учебно-производственный процесс в соответствии с требованиями нормативных документов и специфики образовательного учреждения</li> </ul> <p>ОР-8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и применять дополнительные когнитивные методы учебно-производственного процесса</li> </ul>	<p>ОР-22</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- опытом организации производительного труда</li> </ul> <p>ОР-23</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методами обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса, контроля и улучшения параметров микроклимата в помещениях, в том числе при авариях и чрезвычайных ситуациях, с учетом отечественного и зарубежного опыта</li> </ul>
<p>способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских,</p>		<p>ОР-9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов</li> </ul>	<p>ОР-24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации и контроля технологического процесса в учебных</li> </ul>

<p>организациях и предприятиях ПК-25).</p>		<p>ОР-10 - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения</p>	<p>мастерских, организациях и предприятиях</p> <p>ОР-25 - методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения.</p>
<p>готовностью к анализу организации экономической, хозяйственно-правовой деятельности учебно-производственных мастерских и на предприятиях (ПК-26)</p>		<p>ОР-11 - применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности;</p> <p>ОР-12 - определять экономические результаты хозяйственной деятельности.</p>	<p>ОР-26 - базовыми навыками организации экономической и хозяйственно-правовой деятельности.</p> <p>ОР-27 - базовыми умениями организации экономической и хозяйственно-правовой деятельности.</p>
<p>готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28).</p>		<p>ОР-13 - эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования</p> <p>ОР-14 - проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.</p>	<p>ОР-28 - навыками работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.</p> <p>ОР-29 -- умениями работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.</p>

готовностью к адаптации, корректировке и использованию технологий профессионально-педагогической деятельности (ПК-29)		ОР-15 - адаптировать, обоснованно корректировать и использовать технологические процессы в профессионально-педагогической деятельности.	ОР-30 - основами технологического процесса  ОР-31 - методикой обучения технологиям с учетом вида образовательного учреждения и возрастных особенностей учащихся

**7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:**

№ п /п	РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) ДИСЦИПЛИНЫ	СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ, используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Показатели формирования компетенции (ОР)
			1-12 ПК-4, 6, 7,24,25,26,28,29
1.	Организационно-подготовительный этап	<b>ОС-1</b>	+
2.	Основной этап	<b>ОС-1</b>	+
3.	Итоговый этап	<b>ОС-1</b>	+
		<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>ОС-1</b> Сдача отчета по практике

**Критерии и шкалы оценивания**

**ОС-1**

Подведение итогов учебной технологической практики происходит на итоговой конференции, на которой каждый студент в течение десяти минут делает доклад по выполненной индивидуальной работе с предоставлением отчета о прохождении учебной технологической практики.

Форма отчета по практике приведена в Приложении 1,2,3,4,5.

**7.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.**

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
4.	Защита отчета по практике	Отчетная документация по практике оформлена в соответствии с требованиями, сдана в полном объеме и в срок	Приложение 1,2,3,4,5

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и лабораторных занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

### Критерии оценивания результатов производственной (технологической) практики

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение практики		<b>50</b>
2.	Работа на практике		<b>400</b>
3.	Индивидуальная рационализаторская, инновационная деятельность		<b>50</b>
4.	Ведение дневника практики		<b>50</b>
5.	Зачет с оценкой		<b>50</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>6 зачетных единиц</b>		<b>600</b>

### Критерии зачета с оценкой

По результатам практики, трудоёмкость которой составляет 6 ЗЕ, студент набирает определённое количество баллов, характеризующее качество освоения студентом знаний, умений и навыков по практике согласно следующей таблице:

Оценка	Баллы (6 ЗЕ)
«отлично»	541 -600
«хорошо»	421 - 540
«удовлетворительно»	301 - 420
«неудовлетворительно»	менее 300

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительным причинам, направляются на практику вторично в свободное от аудиторных занятий время.

Студенты, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или получившие неудовлетворительную оценку по практике, могут быть отчислены из УлГПУ как имеющие академическую задолженность.

### 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

#### Основная:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. – Москва: Академия, 2015. – 396с. (библиотека УлГПУ)

2. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье. – Москва: Прометей, 2016. – 168. (библиотека УлГПУ)
3. Романович Ж.А.: Сервисная деятельность: учебник. – Москва: Дашков и Ко, 2015. -284с. (библиотека УлГПУ)
4. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=160197>
5. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с.– Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>

**Дополнительная:**

1. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие. – Москва: Издательский дом «Альфа-М», 2006. – 368с. (библиотека УлГПУ)
2. Кулинария: учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – Москва: Издательский дом «Альфа-М», 2006. – 367с. (библиотека УлГПУ)
3. Ресторанный сервис / С. И Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер и др. – Москва: Центрполиграф, 2003 – 287 с. (библиотека УлГПУ)
4. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888>
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>

**9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

**Интернет-ресурсы**

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
2. Информационно-справочный портал. Режим доступа: [library.ru](http://library.ru).
3. Публичная электронная библиотека. Режим доступа: [Public- library.narod.ru](http://Public-library.narod.ru).
4. Российский общеобразовательный портал. Режим доступа: [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru).
5. Русская виртуальная библиотека. Режим доступа: [www.rvb.ru](http://www.rvb.ru).
6. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: [www.edu.ru](http://www.edu.ru).
7. Энциклопедии, словари, справочники. Режим доступа: [www.encyklopedia.by.ru](http://www.encyklopedia.by.ru)

**Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»**

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

**10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

## **Методические рекомендации преподавателю и студенту**

Обучение студентов осуществляется путём освоения теоретических основ дисциплин и последующего их закрепления в ходе лабораторных занятий, учебно-производственных работ, учебно-производственной, производственной, технологической практики, а также в процессе самостоятельной работы студентов при изучении рекомендуемой литературы и приобретения практических навыков и умений по основным разделам дисциплины в процессе самостоятельного выполнения индивидуальных заданий.

Разнообразные по содержанию лабораторные занятия, учебно-производственные работы позволяют приобрести основные умения и навыки по дисциплине. Лабораторные занятия, учебно-производственные работы также предусматривают овладение студентами навыками исследовательской деятельности (изучение различных элементов художественного оформления деревянных и металлических изделий, способов обработки изделий в целом).

В качестве самостоятельной работы студенты выполняют различные виды изделий (из дерева, металла, тканей и других материалов), закрепляют навыки работы на оборудовании мастерской, приемы безопасной работы с инструментами и приспособлениями, умения и навыки в изготовлении составных деталей и изделий в сборе и т.п.

В конце семестра студенты очной формы обучения сдают зачет с оцениванием.

Зачет проводится в форме собеседования, предусматривающего ответы на вопросы, составления карт технологических, анализа производственных инструкций.

Зачет осуществляется либо по разработанным билетам (устно), либо по разработанным тестам для итогового контроля знаний.

Лабораторно-практические работы составлены в соответствии с теоретическим курсом и являются его неотъемлемым дополнением. Целью этих работ является закрепление теоретических знаний, формирование навыков самостоятельного применения этих знаний при выполнении лабораторных работ на практическом обучении. В методических указаниях к каждой работе даются основные сведения, необходимые для понимания изучаемых вопросов, описание оборудования, цель и задачи работы, порядок ее выполнения.

Учебно-производственные работы носят профессионально-педагогическую направленность, являются важным компонентом в освоении методики преподавания специальных и общетехнических дисциплин и проведения занятий в учебно-производственных мастерских и предусматривают овладение студентами практическими умениями и навыками рационализаторской, исследовательской деятельности.

Кроме этого, студенты учатся получению информации через информационные системы, печатные издания, а также использованию полученной информации в практической деятельности. Это в свою очередь поможет им при организации учебного процесса, выполнения учебно-производственных работ в ходе предстоящих педагогических практик.

Руководителем практики является преподаватель кафедры, у которого этот вид учебной деятельности включен в нагрузку. Руководство практикой заключается в ведении преподавателем практических занятий, в инструктировании, консультировании и контроле студентов-практикантов в течение всего периода практики.

За неделю до начала практики на факультете издается распоряжение о выходе студентов на учебную технологическую практику. Студенты могут проходить практику группами или индивидуально.

Руководитель практики от организации обеспечивает студента рабочим местом, оборудованием и приспособлениями для работы, осуществляет постоянный контроль над деятельностью студентов, проверяет ведение отчета-дневника и подготовку отчета по практике.

### **Обязанности руководителя практики от университета**

Для проведения учебной квалификационной практики решением заведующего кафедрой технологии назначается из числа преподавателей кафедры руководитель практики (один на академическую группу), у которого этот вид учебной деятельности включен в нагрузку.

Для руководства практикой, как правило, привлекаются высококвалифицированные преподаватели: профессора, доценты, старшие преподаватели, ассистенты.

*Руководители практики от университета:*

- устанавливают связь с руководителями практики от организаций и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практик;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- информируют студентов о сроках и местах проведения практики;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам;
- несут ответственность совместно с руководителем практики от организаций за соблюдением студентами правил техники безопасности;
- осуществляют контроль над соблюдением сроков практики и ее содержанием;
- оценивают результаты выполнения студентами-практикантами программы практики;
- контролируют сдачу студентами отчетов на кафедру и участвуют в принятии решения об итоговой оценке работы студента-практиканта.

### **Обязанности руководителя практики от организации**

- организует и проводит установочную конференцию и итоговую конференцию;
- совместно с учебным мастером обеспечивает выполнение программ практики, распределяет студентов по рабочим местам;
- утверждает задание каждому студенту по подготовке отчета;
- организует освоение студентами опыта творчески работающих студентов с использованием методов прогрессивной технологии обработки швейных изделий;
- проводит в ходе технологической практики вводные инструктажи;
- осуществляет учет выполненного студентами объема работ;
- принимает зачет по практике;

### **Права и обязанности студентов при прохождении практики**

-студент-практикант выполняет все виды работ, предусмотренные настоящими методическими указаниями и программой практики;

- студент-практикант организует свою работу в соответствии с программой практики и внутренним распорядком учебной швейной мастерской.

По всем вопросам, возникающим в процессе практики, студенты обращаются к руководителю практики. Студенты вносят предложения по совершенствованию учебно-воспитательного процесса, организации практики, участвуют в конференциях и совещаниях, пользуются учебно-методическими пособиями, находящимися в учебной мастерской.

В случае невыполнения требований, предъявляемых к практиканту, он может быть отстранен от прохождения практики.

Студент, отстраненный от практики или работа которого в ходе практики признана неудовлетворительной, считается не выполнившим учебный план данного семестра и по решению Совета факультета ему назначается повторное прохождение практики без отрыва от учебных занятий в университете.

На период практики один из студентов назначается старостой группы, в обязанности которого входит учет и общая организация работы, оповещение студентов о коллективных инструктажах, выполнение поручений руководителя технологической практики и учебного мастера.

### **Студенты-практиканты имеют право:**

- Получать консультации по вопросам практики у руководителей практикой и руководителей кафедр;
- Получать квалифицированную помощь и методические указания от руководителя практики и мастера производственного обучения;
- Пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями необходимыми для изготовления швейных изделий;

- Требовать соблюдения правил техники безопасности на рабочем месте;
- Пользоваться специальной методической литературой, и библиотекой журналов по данной дисциплине.

**Студенты-практиканты обязаны:** • изучить программу практики и индивидуальные задания;

- проверить полученные документы по прохождению практики;
- встретиться с руководителем практики от организации, получить указания по прохождению практики и договориться о месте и времени получения консультаций;
- пройти общий инструктаж по технике безопасности в организации;
- ознакомиться с правилами внутреннего трудового распорядка;
- выполнить учебную программу и индивидуальные задания по практике;
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда в мастерских;
- нести ответственность за выполненную работу и результаты наравне со штатными работниками, а также материальную ответственность за сохранность оборудования;
- своевременно и качественно выполнять задания практики, ежедневно обрабатывать и обобщать накопленный материал в отчете (дневник) по практике;
- регулярно вести дневник, предоставляя его ежедневно руководителю практики от организации для проверки, подписи и оценки проделанной работы, и составлять отчет;
- по окончании практики представить отчет руководителю практики.

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), 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 DjVu WinDjView,
- \* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI,
- \* Браузер Google Chrome.

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

<b>Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
ул. Гагарина, дом 36. Аудитория № 101, кабинет кулинарии	Плита электрическая Брест 2180-00 (BA0000003578), телевизор "Samsung" LCD 2333HD (BA0000003608), кухонная мебель "Трапеза" (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (BA0000000668), холодильник "Стинол 242" (BA0000001271), водонагреватель ARISTON (BA0000001272), шкаф	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOfficeProPlus 2010 RUSOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия,



	<p>навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006081), шкаф навесной с стеклом 800-300*720 (BA0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (BA0000006083), стол-мойка 800*600*850 (BA0000006084), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006085), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006086), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006087), стол-рабочий узкий с 4-мя ящиками 400*600*850 (BA0000006088), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (BA0000006089), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (BA0000006090), стол-остров 1800*600*850 (BA0000006091), стол-остров 1800*600*850 (BA0000006092), стол-обеденный 1500*1200*750 (BA0000006093), стол-обеденный 1500*1200*750 (BA0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (BA0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (BA0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.</p>	<p>пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №26O916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытоепрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree.0TkpblTоerrowarv1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытоепрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа дляпроектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Декану факультета ФМиТ УлГПУ им. И.Н. Ульянова \_\_\_\_\_ Зав. кафедрой  
ТПО \_\_\_\_\_  
студента \_\_\_\_\_ курса очной формы обучения  
\_\_\_\_\_ (ФИО полностью)

заявление.

Прошу \_\_\_\_\_ считать местом прохождения моей \_\_\_\_\_ практики  
\_\_\_\_\_  
(наименование учреждения)

Руководитель \_\_\_\_\_ практики от кафедры согласен (а)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Подпись студента Дата

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

Министерство образования и науки 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

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**на прохождение учебной технологической практики**

\_\_\_\_\_ фамилия,  
\_\_\_\_\_ инициалы

1. Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению:

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

Дата выдачи задания «\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 \_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
подпись

( \_\_\_\_\_ ) фамилия, инициалы

Срок сдачи зачета по практике \_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.

Министерство образования и науки 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

**ОТЧЕТ**

**о прохождении учебной технологической практики**

студентом \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения \_\_\_\_\_ ФИО  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Министерство образования и науки 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

**ДНЕВНИК**

**прохождения учебной технологической практики**

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Министерство образования и науки 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

**РЕЦЕНЗИЯ**

**на отчет по учебной технологической практике**

студента \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ ФИО

Научный руководитель \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Оценка \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2014\_\_ года

подпись научного руководителя

