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.

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ПРАКТИКА

Программа производственной 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: Садриев Р.М.,
кандидат технических 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**

Производственная (профессионально-квалификационная) практика 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: производственная.

Тип практики: профессионально-квалификационная.

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-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и 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,		ОР-1. использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-2. свободно воспринимать, анализировать и критически оценивать устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-3. владеть системой норм русского литературного языка, родного	

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) языке(ах)в рамках межличностного и межкультурного общения.		языка и нормами иностранного(ых) языка(ов). ОР-4. использовать языковые средства для достижения профессиональных целей на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-5. выстраивать стратегию устного и письменного общения на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах)в рамках межличностного и межкультурного общения.	
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных		ОР-6. оценивать факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	

ситуаций. УК.8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих УК.8.2. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.		ОР-7. использовать методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.	
ПК-8. Способен выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики ПК-8.1. Знать методику выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой		ОР-8 выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины	ОР-9 навыками выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины

учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики ПК 8.2. Уметь выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики ПК 8.3. Владеть навыками выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики			

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (профессионально-квалификационная) практика 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		
6	6	216	4	Зачет с оценкой
Итого:	6	216	4	Зачет с оценкой

5. Содержание практики, формы отчетности по практике

№ п/п и название этапа	Сроки этапа	Содержание этапа	Текущая и промежуточная аттестация
1. **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
2. **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	Педагогический дневник студента – практиканта; Анализ учебных аудиторий; анализ посещенных учебных занятий; конспект зачетного занятия, подписанный учителем и руководителем

		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	
3. **Основной этап**	2-4 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 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;	Педагогический дневник практики Технологические карты занятий, проводимых студентом Отчет о результатах прохождения практики
4. **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
5. **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

6. **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
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

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	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты практики
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1. Защита отчета ОС-2 Дневник практики ОС-3 Презентация по результатам практики	ОР-1. использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-2. свободно воспринимать, анализировать и критически оценивать устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-3. владеть системой норм русского литературного языка, родного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов). ОР-4. использовать языковые средства для достижения профессиональных целей на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-5. выстраивать стратегию устного и письменного общения на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах)в рамках межличностного и межкультурного общения. ОР-6. оценивать факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих ОР-7. использовать методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.
	Оценочные средства для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) ОС-4 Зачет в форме устного собеседования по вопросам	

		ОР-8 выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины ОР-9 навыками выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины

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-2 Дневник практики

Образец оформления дневника практики
ОС-2 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-3 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-4 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к зачету

1. Приготовление начинки ореховой
2. Приготовление начинки из джема или повидла.
3. Приготовление сиропов, помады и кремов.
4. Приготовление помады основной и шоколадной
5. Приготовление желе из агара.
6. Приготовление крема сливочного
7. Приготовление крема сливочного нового
8. Приготовление крема белкового (заварного).
9. Приготовление посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.
10. Приготовление бисквитной крошки
11. Приготовление дрожжевого безопарного теста.

12. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного
13. Приготовление закрытых и открытых.
14. Приготовление дрожжевого опарного теста
15. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста
16. Приготовление дрожжевого слоеного теста
17. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного
18. Приготовление бездрожжевого теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков.
19. Приготовление сдобного пресного теста
20. Приготовление изделий из сдобного пресного теста
21. Приготовление песочного теста
22. Приготовление штучных изделий, пластов для пирожных и тортов
23. Приготовление бисквитного теста
24. Приготовление изделий и полуфабрикатов из бисквитного теста
25. Приготовление заварного теста 4
26. Приготовление изделий и полуфабрикатов из заварного теста
27. Приготовление слоеного теста
28. Приготовление изделий и полуфабрикатов из слоеного теста
29. Приготовление пряничного
30. Приготовление изделий и полуфабрикатов из пряничного теста
31. Приготовление бисквитных пирожных нарезных
32. Приготовление бисквитных пирожных "буше"
33. Приготовление песочных пирожных нарезных.
34. Приготовление песочных пирожных штучных
35. Приготовление слоеных пирожных.
36. Приготовление заварных пирожных штучных.
37. Приготовление крошковых пирожных.
38. Приготовление бисквитных тортов.
39. Приготовление песочных.
40. Приготовление слоеных тортов

Критерии оценивания знаний обучающихся по практике

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов по практике
1	Посещение практических (лабораторных) занятий	1х36=36
2	Работа на практических (лабораторных) занятиях	502
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 (4 зачетные единицы)**	600

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам практики

По итогам практики, трудоёмкость которой составляет 6 ЗЕ и проходит в 3 семестре 2 курса, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует отметкам «отлично», «хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно

следующей таблице:

Количество баллов (6 ЗЕ)	**Отметка**
581-600	«отлично»
541 - 580	«хорошо»
351-540	«удовлетворительно»
350 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. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/546647 (дата обращения: 16.02.2022). – 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/