

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования «Мордовский государственный  
педагогический университет имени М.Е. Евсевьева»**

Факультет естественно-технологический

Кафедра химии, технологии и методик обучения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО КУЛИНАРИИ**

Вид практики: учебная

Способ проведения: стационарная

Форма проведения: дискретная

Направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль подготовки: Технология. Информатика

Форма обучения: очная

Разработчик:

Забродина Е. В., преподаватель кафедры химии, технологии и методик обучения; Крисанов А. А., доцент кафедры химии, технологии и методик обучения

Программа практики рассмотрена и утверждена на заседании кафедры химии, технологии и методик обучения, протокол № 13 от 16.04.2019 года.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Ляпина О.А.

Программа с обновлениями рассмотрена и утверждена на заседании кафедры химии, технологии и методик обучения, протокол № 1 от 31.08.2020 года

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Ляпина О.А.

Саранск

## **1. Цель и задачи практики**

**Цель практики** – формирование профессиональных умений и компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности.

### **Задачи практики:**

- совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта;
- выбирать различные способы технологии и технологические режимы производства кулинарных изделий;
- выполнять экономические раскладки продуктов питания;
- осуществлять технологический контроль изготавливаемой продукции.

Планируемые базы проведения практики.

Учебная практика реализуется на базе кафедры химии, технологии и методик обучения МГПУ им. М. Е. Евсевьева, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО.

Должность, занимаемая студентом на период практики: студент.

Допуск студентов к практике осуществляется на базе института. Допуск осуществляют факультетский руководитель практики, ведущие преподаватели профильных дисциплин.

## **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

К.М.06.30(У) Учебная практика включена в модуль К.М.06 «Предметно-методический модуль» и проводится на 2 курсе в 4 семестре.

К.М.06.30(У) Учебная практика базируется на освоении следующих дисциплин: К.М.06.10 Основы материаловедения, К.М.06.11 Технологии обработки материалов.

Полученные знания, умения, навыки, а также собранные в процессе практики материалы будут использованы студентами при изучении дисциплины К.М.06.01 Методика обучения технологии, К.М.07.02 Практикум по проектированию учебных занятий, К.М.08.02 Основы проектной и научно-исследовательской деятельности в предметной области Технология, К.М.08.04(Н) Научно-исследовательская работа, при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

## **3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

При прохождении практики планируется сформировать следующие компетенции:

ПК-3 Способен реализовывать образовательные программы различных уровней в соответствии с современными методиками и технологиями, в том числе информационными, для обеспечения качества

учебно-воспитательного процесса

ПК-12. Способен выделять структурные элементы, входящие в систему познания предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения), анализировать их в единстве содержания, формы и выполняемых функций

<b>Компетенция в соответствии ФГОС ВО</b>	
<b>Индикаторы достижений компетенций</b>	<b>Образовательные результаты</b>
ПК-3 Способен реализовывать образовательные программы различных уровней в соответствии с современными методиками и технологиями, в том числе информационными, для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса	
ПК-3.2. осуществляет отбор предметного содержания, методов, приемов и технологий, в том числе информационных, обучения истории и обществознанию, организационных форм учебных занятий, средств диагностики в соответствии с планируемыми результатами обучения	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять состав продуктов питания и распознавать испорченность продуктов питания;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поиску и выбору рациональных способов технологий и технологических режимов производства блюд.</li> </ul>
ПК-3.3. проектирует план-конспект / технологическую карту урока технологии и информатике	
ПК-3.4. формирует познавательную мотивацию обучающихся к технологии и информатике в рамках урочной и внеурочной деятельности	
<b>ПК-12. Способен выделять структурные элементы, входящие в систему познания предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения), анализировать их в единстве содержания, формы и выполняемых функций</b>	
ПК-12.1 применяет знания по технологии и механизмам работы различных технологических систем	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать технологическую последовательность обработки продуктов питания в соответствии с изготавливаемой блюдом;</li> <li>- работать на современном оборудовании;</li> <li>- применять современные методы обработки продуктов питания;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска оптимальных способов обработки продуктов питания различных ассортиментных групп;</li> <li>- способами организации различных видов деятельности на оборудовании.</li> </ul>

#### 4. Общая трудоемкость практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 з. е. (108 ч.), продолжительность – 4 недели.

#### 5. Содержание и характер деятельности студентов во время учебной практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы во время практики, включая самостоятельную работу студентов	Форма текущего контроля (отчетность)
1.	<b>Подготовительный этап</b> (8 ч.)	Проведение установочной конференции. Вводный инструктаж по технике безопасности, ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Составление индивидуального плана прохождения практики.	Участие в конференции. Индивидуальный план прохождения практики
2.	<b>Ознакомительный этап</b> (8 ч.)	Ознакомление с документацией по практике, инструкционными картами.	Дневник практики. Выбор вида изготавливаемого изделия
3.	<b>Основной этап</b> (76 ч.)	Задания по практике	Записи в дневнике практики краткого содержания, выполнение практического задания (инструкционная карта, приготовление блюда, оформление блюда) анализа проделанной работы и т.д.
4.	<b>Аналитический этап</b> (8 ч.)	Обработка, анализ и систематизация результатов практики	Отчет о прохождении практики
5.	<b>Завершающий этап</b> (8 ч.)	Защита практики, проведение итоговой конференции по практике.	Комплект документации по практике, отчет, презентация.

#### 6. Отчетная документация по практике:

1. Индивидуальный план прохождения практики
2. Дневник практики
3. Практическое задание (инструкционная карта, приготовление блюда, оформление блюда)
4. Отчет студента-практиканта (с приложениями)
5. Отзыв руководителя практики / работодателя
6. Аттестационный лист

## 7. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

### 7.1. Компетенции и этапы формирования

Код компетенции	Социально-гуманитарный модуль	Коммуникативный модуль	Модуль безопасности и жизнедеятельности	Психолого-педагогический модуль	Модуль воспитательной деятельности	Предметно-методический модуль	Предметно-технологический модуль	Учебно-исследовательский модуль
ПК-3	+	+	+	+				
ПК-12						+	+	+

### Типовые оценочные средства

№ п/п	Оценочные средства	Компетенции, этапы их формирования
1.	Дневник практики	ПК-3
2.	Инструкционная карта	ПК-3
3.	Приготовление блюда	ПК-12
4.	Оформление блюда	ПК-12

#### Критерии оценивания дневника практика (0 – 3 б.):

- Содержательность материала (1 балл)
- Эстетическое оформление работы (1 балл)
- Самостоятельность выполнения (1 балл)

#### Критерии оценивания инструкционной карты (0 – 3 б.):

- Правильность разработки чертежа юбки (1 балл)
- Эстетическое оформление работы (1 балл)
- Самостоятельность выполнения (1 балл)

#### Критерии оценивания приготовления блюда (0 – 5 б.).

- Техника безопасности и организация рабочего места (1 балл)
- Соблюдение последовательности и технологии практической работы (1 балл)
- Внешний вид готового изделия (1 балл)

Вкус готового изделия (1 балл)

Самостоятельность выполнения (1 балл)

**Критерии оценивания оформления блюда (0 – 2 б.).**

Эстетическое оформление работы (1 балл)

Самостоятельность выполнения (1 балл)

## 7.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Шкала, критерии оценивания и уровень сформированности компетенции**			
			2 (не зачтено) ниже порогового	3 (зачтено) пороговый	4 (зачтено) базовый	5 (зачтено) повышенный
			До 60 баллов	От 60 до 75	От 76 до 89	От 90 до 100
Дневник практики	<b>ПК-3</b> Способен реализовывать образовательные программы различных уровней в соответствии с современными методиками и технологиями, в том числе информационными, для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса	ПК-3.2. осуществляет отбор предметного содержания, методов, приемов и технологий, в том числе информационных, обучения истории и обществознанию, организационных форм учебных занятий, средств диагностики в соответствии с планируемыми результатами обучения	Затрудняется разрабатывать дневник практики; не умеет пользоваться правовыми актами в сфере образования.	Испытывает затруднения, но с помощью педагогов, учителей или однокурсников разрабатывает дневник практики.	В основном самостоятельно разрабатывает дневник практики.	Самостоятельно и творчески разрабатывает дневник практики.
ПК-3.3. проектирует план-конспект / технологическую карту урока технологии и информатике						
ПК-3.4. формирует познавательную мотивацию обучающихся к технологии и информатике в рамках урочной и внеурочной деятельности						
Инструкционная карта	<b>ПК-3</b> Способен реализовывать	ПК-3.2. осуществляет отбор предметного содержания,	Затрудняется разрабатывать	Испытывает затруднения, но	В основном самостоятельно	Самостоятельно и творчески

	образовательные программы различных уровней в соответствии с современными методиками и технологиями, в том числе информационными, для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса	методов, приемов и технологий, в том числе информационных, обучения истории и обществознанию, организационных форм учебных занятий, средств диагностики в соответствии с планируемыми результатами обучения ПК-3.3. проектирует план-конспект / технологическую карту урока технологии и информатике ПК-3.4. формирует познавательную мотивацию обучающихся к технологии и информатике в рамках урочной и внеурочной деятельности	инструкционную карту.	с помощью педагогов, учителей или однокурсников разрабатывает инструкционную карту.	разрабатывает инструкционную карту.	разрабатывает инструкционную карту.
Приготовление блюда	<b>ПК-12</b> Способен выделять структурные элементы, входящие в систему познания предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения), анализировать их в единстве содержания, формы и выполняемых функций	ПК-12.1 применяет знания по технологии и механизмам работы различных технологических систем	Затрудняется приготовить блюдо.	Испытывает затруднения, но с помощью педагогов, учителей или однокурсников приготавливает блюдо.	В основном самостоятельно приготавливает блюдо.	Самостоятельно и творчески приготавливает блюдо.
Оформление	<b>ПК-12</b> Способен	ПК-12.1 применяет знания по	Затрудняется	Испытывает	В основном	Самостоятельно и



блюда	выделять структурные элементы, входящие в систему познания предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения), анализировать их в единстве содержания, формы и выполняемых функций	технологии и механизмам работы различных технологических систем	оформлять блюдо.	затруднения, но с помощью педагогов, учителей или однокурсников оформляет блюдо.	самостоятельно оформляет блюдо.	творчески оформляет блюдо.
-------	---	---	------------------	--	---------------------------------	----------------------------

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

Каждый индикатор компетенции оценивается руководителем практики студента по 100-балльной шкале; на основе среднего арифметического выводится средний балл по практике, который по шкале переводится в бинарную (зачет-незачет) или пятибалльную систему.

<b>Уровень сформированности компетенции</b>	<b>Шкала оценивания для промежуточной аттестации</b>	<b>Шкала балльной оценки</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	
Повышенный	5 (отлично)	100 – 90 (От максимального балла до балла выше среднего)
Базовый	4 (хорошо)	76 – 89 (От балла выше среднего до минимального)
Пороговый	3 (удовлетворительно)	60 – 75 (Проставляется минимальный балл)
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	Ниже 60 (Ниже минимального балла)

## **8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»**

### **8.1 Основная литература**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 179 с. – URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437672>

### **8.2 Дополнительная литература**

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 178 с. – URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437062>

### **8.3 Ресурсы сети «Интернет»**

<http://school-collection.edu.ru> (Единая коллекция Цифровых Образовательных [Электронный ресурс] / Методические материалы, программные средства для учебной деятельности и организации).

<http://biblioclub.ru> (Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – М. : Издательство «Директ-Медиа»).

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

Реализация программы обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам – электронной библиотеке и сетевым ресурсам Интернет.

Индивидуальные результаты практики фиксируются в электронной информационно-образовательной среде университета.

### **9.1 Перечень программного обеспечения**

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Microsoft Office Professional Plus 2010
3. 1С: Университет ПРОФ

### **9.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационно-правовая система «ГАРАНТ»  
(<http://www.garant.ru>)
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс»  
(<http://www.consultant.ru>)

### **9.3 Перечень современных профессиональных баз данных**

1. Профессиональная база данных «Открытые данные Министерства образования и науки РФ» (<http://xn----8sblcdzzacvuc0jbg.xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/opendata/>)
2. Электронная библиотечная система Znanium.com(<http://znanium.com/>)
3. Научная электронная библиотека e-library(<http://www.e-library.ru/>)

## **10. Материально-техническая база**

### **Для проведения практики на базе МГПУ**

Для проведения практики на базе Университета, в том числе самостоятельной работы студентов, необходим стандартный набор специализированной учебной мебели и учебного оборудования, а также мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций, компьютерный класс с рабочими местами, обеспечивающими выход в Интернет. Материально-техническое обеспечение базы практики соответствует задачам практики и включает лаборатории, специально оборудованные кабинеты, технические и компьютерные средства, специализированное лабораторное оборудование: электрическая плита, кастрюли, сковородки, столовые приборы и т. д.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего

контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

Мастерская декоративно-прикладного творчества, № 24

Помещение оснащено оборудованием и техническими средствами обучения.

Основное оборудование:

Автоматизированное рабочее место преподавателя в составе (компьютер, проектор мультимедийный; МФУ).

Лабораторное оборудование: планшет.

Учебно-наглядные пособия:

Презентации.

Лицензионное программное обеспечение:

– Microsoft Windows 7 Pro – Лицензия № 60617524 от 28.06.2012 г.

– Microsoft Office Professional Plus 2010 – Лицензия № 60617524 от 28.06.2012 г.

1С: Университет ПРОФ – Лицензионное соглашение № 10920137 от 23.03.2016 г.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа.

Мастерская кулинарии.

Основное оборудование:

Посудомоечная машина, микроволновая печь, набор посуды для приготовления пищи, набор столовых предметов.

Помещение для самостоятельной работы.

Читальный зал, № 101

Помещение оснащено оборудованием и техническими средствами обучения.

Основное оборудование:

Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (компьютер 10 шт., проектор с экраном 1 шт., многофункциональное устройство 1 шт., принтер 1 шт.).

Учебно-наглядные пособия:

Учебники и учебно-методические пособия, периодические издания, справочная литература, стенды с тематическими выставками.

Лицензионное программное обеспечение:

– Microsoft Windows 7 Pro – Лицензия № 60617524 от 28.06.2012 г.

– Microsoft Office Professional Plus 2010 – Лицензия № 60617524 от 28.06.2012 г.

– 1С: Университет ПРОФ – Лицензионное соглашение № 10920137 от 23.03.2016 г.