

Министерство просвещения Российской Федерации  
ФГБОУ «Ярославский государственный педагогический  
университет им. К.Д. Ушинского»

**Методические рекомендации по выполнению  
Учебно (технологической) практики  
44.03.01 педагогическое образование  
профиль технологическое образование (технология)  
4курс**

Ярославль  
2023

## Цели и задачи практики

### Целью учебной (технологической) практики является

- формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на решение профессиональных задач, связанных с реализацией технологий сферы услуг

### Задачи практики

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности:
  - получение практических навыков работы по обработке материалов;
  - углубление знаний технологических процессов производства;
  - развитие умений обработки конкретных узлов и изготовление объектов труда;
  - развитие умений разработки технологической и методической документации.

### Общая трудоемкость практики составляет:

- 2 зачетные единицы
- 72 академических часов

## Перечень планируемых результатов освоения практики

Компетенции	Индикаторы
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Использует системный подход в решении профессиональных задач. УК-1.2. Осуществляет системный анализ результатов профессиональной деятельности. УК-1.3. Подбирает и систематизирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.4. Моделирует процесс решения профессиональной задачи. УК-1.5. Проводит критическую оценку вариантов действий в процессе решения профессиональной задачи

<p>УК-2</p> <p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Осуществляет целеполагание в ситуации решения профессиональной проблемы.</p> <p>УК-2.2. Формирует нормативно-правовую основу для подбора решений поставленной профессиональной задачи.</p> <p>УК-2.3. Определяет ресурсную базу, обеспечивающую достижение запланированного результата.</p> <p>УК-2.4. Обосновывает выбранные пути достижения цели.</p> <p>УК-2.5. Характеризует условия эффективного решения поставленной профессиональной задачи.</p> <p>УК-2.6. Оценивает потенциальные риски и ограничения своих действий в рамках достижения поставленной цели</p>
<p>УК-4</p> <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения на государственном и иностранном (-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия.</p> <p>УК-4.2. Осуществляет деловую коммуникацию на государственном и иностранном (-ых) языках с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в форматах коммуникации.</p> <p>УК-4.5. Определяет требования к осуществлению деловой коммуникации. УК-4.6. Использует в общении профессиональные средства коммуникации.</p>
<p>УК-6</p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Определяет уровень своей готовности к решению профессиональной задачи.</p> <p>УК-6.2. Осуществляет самоанализ и рефлекссию результатов своих действий. УК-6.3. Демонстрирует личную организованность.</p> <p>УК-6.4. Ставит цели (задачи) саморазвития (ближайшей и дальней перспективы) и составляет план их достижения.</p>

## Задание №1 Пищевая промышленность

### Ход выполнения работы

1. Изучите рекомендации для подготовки к заданию, (скачайте файл в соответствующем элементе курса).
2. Изучите виды пищевой промышленности.
3. Рассмотрите историю развития этой отрасли в России или в Западных странах (на выбор).
4. Зафиксируйте полученные данные в виде конспекта или таблицы.

### Конспект о пищевой промышленности

*Конспект должен содержать: краткую историю пищевой промышленности, виды пищевой промышленности и их особенности.*

*Объем конспекта не более 5 стр.*

## Критерии оценивания

Конспект(таблица)	Рассмотрены не все виды пищевой промышленности, нет исторического экскурса по пищевой промышленности 0 б.	Рассмотрена история развития пищевой промышленности Виды пищевой промышленности представлены не полностью. Текст не структурирован.  3б	История развития пищевой промышленности представлена полностью, текст структурирован есть логическое умозаключение. Виды пищевой промышленности рассмотрены полностью. 7б.	История развития пищевой промышленности представлена полностью, текст структурирован есть логическое умозаключение. Виды пищевой промышленности рассмотрены полностью. Представлены выводы по заданию. Приведены реальные примеры предприятий пищевой промышленности.10б.
-------------------	--	---	--	--

Рекомендации к подготовке задания 1. Пищевая промышленность.

[Дополнительная литература для поиска информации .](#)

1. [Довыденко Валентина Александровна Пищевая промышленность в России: анализ и перспективы развития // Скиф. 2019. №12-1 \(40\).](#)
2. [Кузьмина, А. О. Современное состояние и тенденции развития пищевой промышленности России / А. О. Кузьмина, А. С. Жерноклеева. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2019. — № 17 \(255\). — С. 149-152.](#)
3. [Академическая и специальная литература. Раздел «Пищевая промышленность»](#)
4. [Кажибаева Г.Т. Технологии производства пищевых продуктов](#)

## Задание 2. Анализ предприятия пищевой промышленности

### Ход выполнения работы

1. Изучите рекомендации для подготовки к заданию, (скачайте файл в соответствующем элементе курса).
2. Выберите любое предприятие, занимающееся пищевой промышленностью, проведите анализ по следующим пунктам:
  - a. Общая характеристика исследуемого предприятия (организации).
  - b. Специфика деятельности.
  - c. Стратегия развития, фаза жизненного цикла.
  - d. Организационная структура (производственная структура предприятия).
  - e. Положение компании на рынке с аналогичной продукцией.
3. Зафиксируйте полученные данные в виде конспекта или таблицы.
4. Составьте по изученному предприятию образовательный «гайд».
  - a. Образовательный гайд может быть представлен в разном формате: презентация (Power Point), mp4, буклет, флаер, pdf, Padlet, инфографика.

**ВАЖНО!** Если вы делаете видео-гайд (mp4) разместите готовый файл у себя в облачном хранилище, предоставьте доступ на просмотр, скопируйте ссылку на просмотр в файл с заданием.

Если вы делаете гайд на доске Padlet - предоставьте доступ на просмотр доски, скопируйте ссылку на просмотр в файл с заданием

## Конспект о пищевой промышленности

*Конспект должен содержать: общую характеристику исследуемого предприятия (организации), специфику деятельности, стратегию развития, фазы жизненного цикла, организационную структуру (производственная структура предприятия), положение компании на рынке с аналогичной продукцией.*

*Объем конспекта не более 5 стр.*



## Критерии оценивания

<p>Анализ предприятия</p>	<p>Анализ предприятия отсутствует, представлено предприятие которые не относятся к пищевой промышленности 0 б.</p>	<p>В анализе присутствует история развития предприятия. Общая характеристика исследуемого предприятия (организации). Специфика деятельности.  3б</p>	<p>В анализе предприятия присутствует: история, общая характеристика исследуемого предприятия (организации), специфика деятельности, стратегия развития, фаза жизненного цикла, организационная структура (производственная структура предприятия). 7б.</p>	<p>В анализе предприятия присутствует: история, общая характеристика исследуемого предприятия (организации), специфика деятельности, стратегия развития, фаза жизненного цикла, организационная структура (производственная структура предприятия), положение компании на рынке с аналогичной продукцией. 10б.</p>
<p>Образовательный гайд</p>	<p>Образовательный гайд не разработан 0б</p>	<p>Образовательный гайд не качественно оформлен нет единого стиля. В тексте были обнаружены грамматические и пунктуационные ошибки. Тема не полностью раскрыта, не информативный.</p>	<p>Образовательный гайд качественно оформлен в едином стиле. Текст без грамматических и пунктуационных ошибок, хорошо читается, грамотная речь. Тема не полностью раскрыта, не информативный. Гайд</p>	<p>Образовательный гайд качественно оформлен в едином стиле. Текст без грамматических и пунктуационных ошибок, хорошо читается, грамотная речь. Тема полностью раскрыта, информативный. Гайд</p>

		Гайд можно использовать в образовательной деятельности. Имеются элементы, скаченные из сети интернет. 76	можно использовать в образовательной деятельности. Имеются элементы, скаченные из сети интернет. 146	можно использовать в образовательной деятельности. Гайд уникальный, полностью разработан студентом. 206
--	--	--	--	---

## Рекомендации к подготовке задания 2.

### Анализ предприятия пищевой промышленности.

#### Что такое Гайд?

Гайд — это пошаговая инструкция, которая помогает пользователям получить результат. В переводе с английского языка означает «руководство», «справочник», «мануал», «гид». Чтобы гайд был максимально полезным для читателей, он должен соответствовать определенным требованиям. Не все они обязательны, но будет неплохо, если вы будете их придерживаться.

**Четкий алгоритм.** Вообще, гайды можно использовать не везде. Лучше всего они подойдут там, где процесс идет по каким-либо этапам. В идеале должен получиться пошаговый «рецепт». Каждый шаг, конечно же, включает только одно простое действие.

**Описание конкретного результата.** Нужно точно представлять или хотя бы понимать, чего именно хочет достичь человек после прочтения вашего гайда (какую цель достигнет). Основываясь на этих знаниях, вы даете точное направление «развитию сюжета».

**Строго по факту.** Фраза «без воды» никогда не была столь актуальной... Люди хотят решить свою проблему, и им не всегда нужны какие-либо философские рассуждения или углубления в прилегающую сферу. Просто путь из точки А в точку Б, грубо говоря. В крайнем случае можете дать ссылку на другой источник, где подробнее описываются детали какого-либо этапа.

**Соответствие уровню знаний читателя.** Когда вы садитесь писать материал, то четко представляете, для кого именно он предназначен. Важен четкий образ: это может быть чайник, который решил освоить что-то новое, профи, пожилой человек, школьник и так далее. Отсюда следует, что чем меньше уровень осведомленности аудитории в затрагиваемой сфере, тем подробнее инструкции.

**Наличие иллюстраций.** Будет не лишним, если весь процесс будет сопровождаться изображениями. Если это какая-то инструкция по компьютерам, то это скриншоты. Если это рецепт, тогда фотографию процесса приготовления. Где-то может понадобиться видео, где-то и текст вообще ни к чему. Но если используете чужие картинки, не забывайте про авторские права.

**Структура и оформление.** Четкая последовательность действий, никаких неожиданностей и резких поворотов. Придерживайтесь пошагового принципа и старайтесь не уходить от него.

Типичной структуры по написанию гайда не существует, все зависит от темы, осведомленности читателей и прочих факторов. Но если проанализировать множество материалов, общая структура все же вырисовывается. И она такова:

- Краткое описание.
- Когда нужно использовать инструкцию.
- Описание работы по шагам.

Помните про обозначение шагов. Обозначайте разделы разными заголовками. Не делайте слишком длинные абзацы – оптимальный размер составляет от 3 до 7 строк.

Если хотите что-то сравнить, вставьте таблицу. Привязывайте к каким-то элементам полезные ссылки. Используйте списки, если идёт перечисление, и не забывайте оформлять их маркерами или номерами.

**Поскольку вы делаете образовательный гайд в первую очередь поставьте цель, определите задачи, которые он будет решать, где его можно использовать в школе, на каких уроках технологии.**

[Где найти предприятия пищевой промышленности?](#)

[Пищевая промышленность в России- каталог](#)

Примеры:

Образовательный гайд в формате mp4



ООО "АЙСБЕРРИ-ФМ"  
Г. ЯРОСЛАВЛЬ


2 КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

3 ИСТОРИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

4 ПОЛУЧЕННЫЕ НАГРАДЫ

5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

6 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО



ООО "АЙСБЕРРИ-ФМ"  
Г. ЯРОСЛАВЛЬ

«Дарить радость и удовольствие от привычного и узнаваемого по вкусу, вместе с тем, нового и удивительного мороженого лучшего качества в любом месте, где живет, работает или отдыхает наш любимый потребитель»

Щелкните, чтобы добавить заметки

## Задание 3. Индустрия общественного питания

### Ход выполнения работы

1. Изучите рекомендации для подготовки к заданию, (скачайте файл в соответствующем элементе курса).
2. Изучите виды общественного питания.
3. Составьте обобщающий конспект который должен в себе содержать следующие элементы:
  - a. Общее представление об отрасли.
  - b. Каково ее значение для экономики.
  - c. Перспективы развития (данный раздел должен быть написан полностью вами, ваш взгляд на отрасль исходя из рыночных предложений и спроса и модных тенденций).
  - d. Виды предприятий, занимающихся индустрией питания.
4. Зафиксируйте полученные данные в виде конспекта или таблицы.

## Конспект об индустрии общественного питания

*Конспект должен содержать: общее представление об отрасли, каково ее значение для экономики, перспективы развития.*

*Объем конспекта не более 5 стр.*



## Критерии оценивания

Конспект(таблица)	Рассмотрены не все виды индустрии питания, отрасль рассмотрена поверхностно. 0 б.	Отрасль индустрии питания рассмотрена поверхностно. Виды предприятий, занимающихся индустрией питания представлены не полностью. Текст не структурирован. Отсутствуют выводы по заданию. 3б	Отрасль индустрии питания рассмотрена полностью, текст структурирован есть логическое умозаключение. Виды предприятий, занимающихся индустрией питания представлены не полностью. Имеются выводы по заданию. 7б.	Отрасль индустрии питания рассмотрена полностью, текст структурирован есть логическое умозаключение. Виды предприятий, занимающихся индустрией питания представлены полностью. Значение индустрии питания для экономики рассмотрено, приведены примеры. Имеются выводы по заданию. 10б.
-------------------	--	--	--	---

Рекомендации к подготовке задания 3.

Индустрия общественного питания

Дополнительные источники информации:

1. [И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. Организация производства на предприятиях общественного питания.](#)
2. [Ахмадеева, О. А. Тенденции развития рынка общественного питания в России / О. А. Ахмадеева, А. И. Идрисова. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2016. — № 8 \(112\). — С. 483-486.](#)
3. [Попов Д.А., Парыгина Г.С. Общественное питание современной России: утраты и приобретения // Вестник Хабаровского государственного университета экономики и права. 2019. №1 \(99\).](#)

## Задание 4. Анализ предприятия общественного питания

### Ход выполнения работы

1. Изучите рекомендации для подготовки к заданию, (скачайте файл в соответствующем элементе курса).
2. Выберите любое предприятия занимающееся общественным питанием, проведите анализ по следующим пунктам:
  - a. Общая характеристика исследуемого предприятия (организации).
  - b. Специфика деятельности.
  - c. Стратегия развития, фаза жизненного цикла.
  - d. Организационная структура (при наличии данных на сайте организации)
  - e. Производственная структура предприятия (при наличии данных на сайте организации)
  - f. Положение компании на рынке с аналогичной продукцией.
3. Зафиксируйте полученные данные в виде конспекта или таблицы.

## Конспект анализа предприятия общественного питания

*Конспект должен содержать: общую характеристику исследуемого предприятия (организации), специфику деятельности, стратегию развития, фазы жизненного цикла, организационную структуру (производственная структура предприятия), положение компании на рынке с аналогичной продукцией.*

*Объем конспекта не более 5 стр.*

## Критерии оценивания

<p>Анализ предприятия</p>	<p>Анализ предприятия отсутствует, представлено предприятие которые не относится к индустрии общественного питания 0 б.</p>	<p>В анализе присутствует история развития предприятия. Общая характеристика исследуемого предприятия (организации). Специфика деятельности. 3б</p>	<p>В анализе предприятия присутствует: история, общая характеристика исследуемого предприятия (организации), специфика деятельности, стратегия развития, фаза жизненного цикла, организационная структура (производственная структура предприятия). 7б.</p>	<p>В анализе предприятия присутствует: история, общая характеристика исследуемого предприятия (организации), специфика деятельности, стратегия развития, фаза жизненного цикла, организационная структура (производственная структура предприятия), положение компании на рынке с аналогичной продукцией. 10б.</p>
---------------------------	---	---	---	--

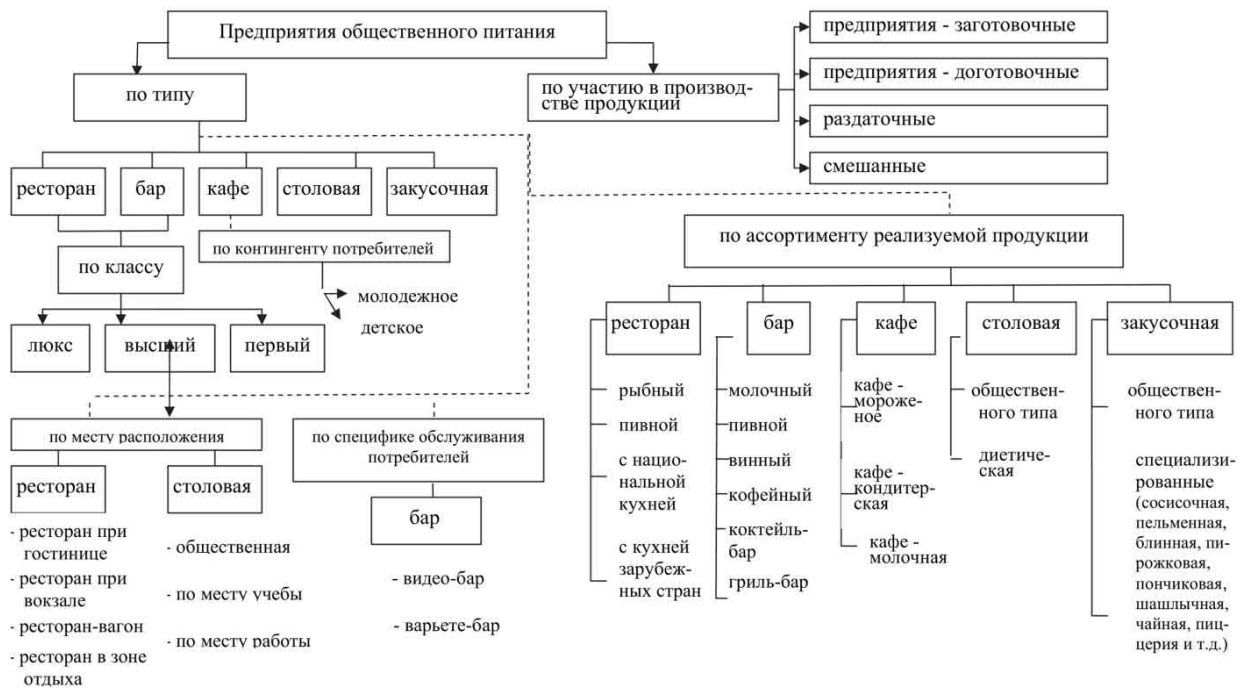
Рекомендации к подготовке задания 4.

Анализ предприятия общественного питания.

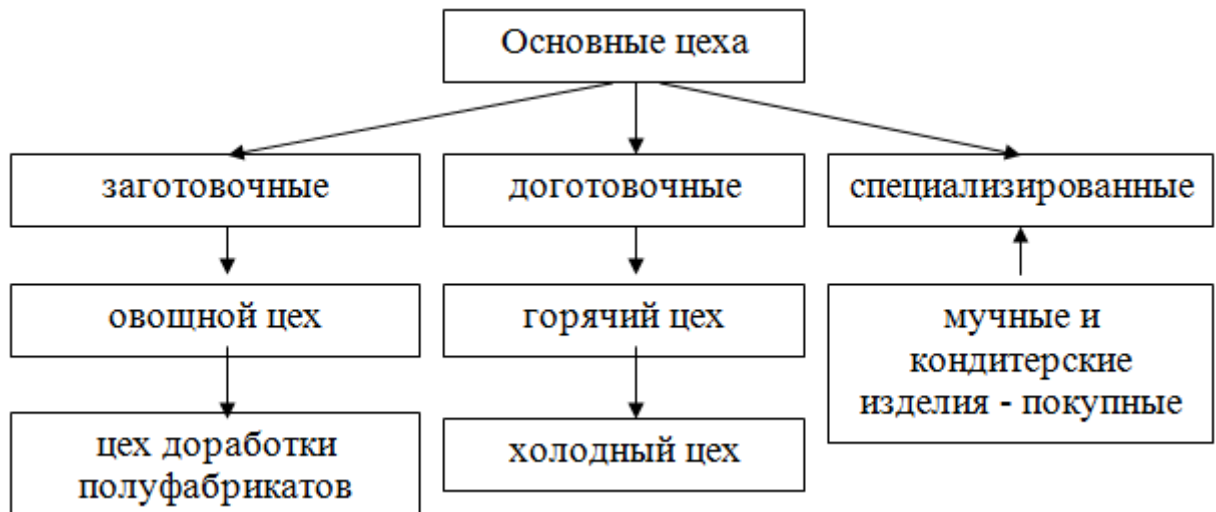
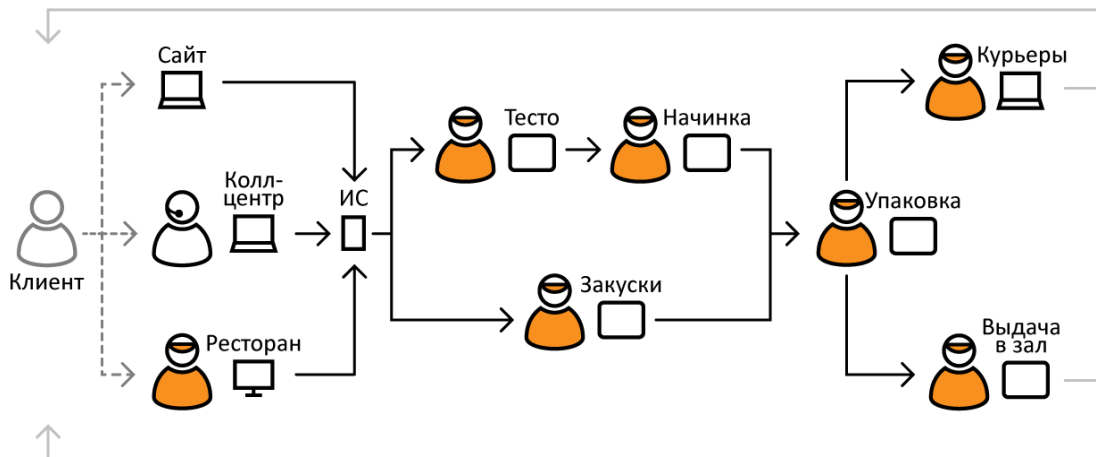
Где найти предприятия общественного питания?

## Пищевая промышленность в России- каталог

Классификация предприятий общественного питания.



Пример структуры предприятия общественного питания.



## Задание 5. Новые технологии в пищевой промышленности и индустрии питания

### Ход выполнения работы

1. Изучите рекомендации для подготовки к заданию, (скачайте файл в соответствующем элементе курса).
2. Проведите SWOT-анализ новых технологий, **выберите две технологии из пункта 2.1. сравните их между собой.**

#### **2.1 Пищевое производство и индустрия питания:**

- a. Фудпейринг – Фьюжен кулинария,
- b. Карвинг – Кулинарный визаж,
- c. Система Cook-samp ,
- d. Chill - Молекулярная кухня,
- e. Порошковые технологии – Обогащенные продукты,
- f. Биологические активные добавки (лечебные и не лечебные) –

Функциональное питание (продукты).

3. Проведите SWOT-анализ новых технологий, **выберите две технологии из пункта 3.1. сравните их между собой.**

#### **3.1 Обработка и производство продуктов питания:**

- a. Технология Sous vide - механическая и тепловая,
- b. Аль-денте- Carpold,
- c. Гемогенизатор Пакоджет – Термомиксинг,
- d. Spirajoule – микроволновая термическая стерилизация,
- e. Энергия излучения в вакууме – обработка под высоким давлением,
- f. Импульсное электрическое поле (радуризация)- искусственное

копчение,

- g. инфракрасный нагрев – диэлектрический нагрев,
- h. криозаморозка – индукционный нагрев.

4. Зафиксируйте полученные данные в виде таблицы в соответствии с критериями:

- Описание технологии,
- Особенности или суть технологии,
- Преимущества технологии,
- Возможности применения.
- Напишите вывод после таблицы по результатам сравнения.

5. Подготовьте обучающую презентацию про любую новую технологию в пищевой промышленности или индустрии общественного питания.



## Критерии оценивания

<p>Конспект (таблица)</p>	<p>Новые технологии выбраны не верно, отсутствует свод анализ. 0б.</p>	<p>Анализ проведен по всем четырем технологиям, в работе раскрыто: описание технологии ее суть и особенности, преимущества и возможности применения. Материал представленный по технологиям не раскрыт до конца. Вывод отсутствует. 10б.</p>	<p>Анализ проведен по всем четырем технологиям, в работе раскрыто: описание технологии ее суть и особенности, преимущества и возможности применения. Вывод отсутствует или не отражает персонального взгляда студента. 15б.</p>	<p>Анализ проведен по всем четырем технологиям, в работе раскрыто: описание технологии ее суть и особенности, преимущества и возможности применения. Представлен вывод в конце каждого анализа в котором раскрыты сильные и слабые стороны технологий. 20б.</p>
<p>Презентация</p>	<p>Презентация не выполнена 0б.</p>	<p>Презентация оформлена не качественно нет единого стиля. Текст без грамматических и пунктуационных ошибок, грамотная речь. Тема не раскрыта. 5б.</p>	<p>Презентация качественно оформлена в едином стиле. Текст без грамматических и пунктуационных ошибок, хорошо читается, грамотная речь. Тема не раскрыта. 7б.</p>	<p>Презентация качественно оформлена в едином стиле. Текст без грамматических и пунктуационных ошибок, хорошо читается, грамотная речь. Тема полностью раскрыта. Презентация уникальна, полностью разработан студентом. 10б</p>

Рекомендации к подготовке задания 5. Новые технологии в пищевой промышленности и индустрии питания.

Что такое SWOT-анализ?

SWOT-анализ - метод стратегического планирования, для оценки внутренних и внешних факторов, которые влияют на развитие компании (и не только). SWOT-анализ используют для решения разных кейс заданий детьми в школах и проектных сессиях. SWOT-анализ нужен, чтобы оценить сильные и слабые стороны компании и определить перспективы развития и угрозы извне. Ведь каждый бизнес должен постоянно адаптироваться под меняющиеся условия рынка и тренды.

Метод стратегического планирования и стратегического управления, используемый, чтобы помочь человеку или организации определить сильные и слабые стороны, Возможности и Угрозы, связанные с деловой конкуренцией или планированием проекта.

- Преимущество:
  - Можно исследовать целую страну, конкретный регион, предприятие или его часть.
- Простота.
- Универсальность.

Вам не понадобится работать со сложными вычислениями, задействовать дорогостоящие маркетинговые процедуры. SWOT-анализ сможет провести каждый, кто обладает информацией о свойствах продукта и ситуации на рынке.

SWOT-анализ помогает выявить и структурировать факты о компании или продукте, сопоставить данные, выявить незаметные связи. Как следствие, в дальнейшем гораздо легче будет разрабатывать стратегию продвижения продукта.

Работа с сопоставлением данных

- Используйте результаты анализа для оперативных действий, а также для разработки долгосрочной стратегии.

- Возможно использовать как в краткосрочной, так и в долгосрочной перспективе.

Как расшифровывается SWOT-анализ фирмы, предприятия — это 4 направления, по первым буквам которых составили название квадрата:

1. S – сильные стороны, в которых компания может быть уверена;
2. W – слабые, которые следует исправлять и помнить о них;
3. O – возможности, их стоит развивать, чтобы увеличить прибыль;
4. T – угрозы, необходимо минимизировать их влияние или избавляться, если это доступно.

**Можно провести простой анализ:**

В каждой из ячеек расписываются соответствующие параметры фирмы, затем руководителю предстоит принимать решения относительно всех сторон: как усилить то, что уже есть, избавиться от опасностей и превратить слабости в силу.

S	W
O	T

**Можно провести и более сложный его вид.**

Фактор	Стороны	
	Сильная	Слабая
Возможность	...	...
Угроза	...	...

Дополнительные источники информации.

- [Иновации в индустрии питания и сервис](#)
- [Будущее еды: 14 новых технологий](#)
- [5 революционных технологий в сфере производства продуктов питания и напитков](#)