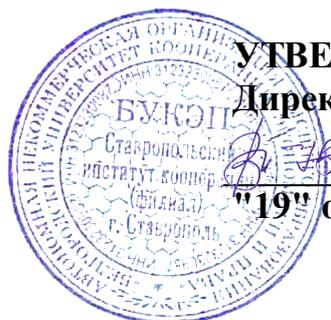


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

В.Н. Глаз **Глаз В.Н.**

"19" октября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика

Технологическая практика

Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и управление производством предприятий индустрии питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Курс	3
Семестр	6
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

Вид практики Учебная практика

Тип практики Технологическая практика

Способ проведения практики Стационарная, выездная

Форма проведения практики Дискретно (по видам практик)

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Технологическая практика являются формирование общепрофессиональных, универсальных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология и управление производством предприятий индустрии питания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цикл (раздел) образовательной программы, к которому относится практика

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Технологическая практика	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Учебная практика.	3

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Технологическая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей) учебного плана.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты обучения по практике, соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций и отражены в описании основной профессиональной образовательной программы

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности Уметь: ИОПК-1.2 РО-2.1 Использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности Владеть: ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками использования информационных технологий при расчете пищевой и энергетической ценности блюд
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ИОПК-2.1 Применяет основные математические законы, методы для математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также контроля качества сырья и готовой продукции Уметь:

ИОПК-2.1 РО-2.1 Разрабатывать новые фирменные блюда, производить подбор и контроль качества сырья и готовой продукции с использованием математических методов обработки данных

Владеть:

ИОПК-2.1 РО-3.1 Навыками оформления технико-технологических карт с использованием методов для математической обработки данных

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Уметь:

ИОПК-3.1 РО-2.1 Анализировать техническую оснащенность оборудованием предприятия и применять в индустрии питания современное холодильное, тепловое и другое оборудование

Владеть:

ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками работы на современном технологическом оборудовании при приготовлении продукции общественного питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИОПК-4.1 Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Уметь:

ИОПК-4.1 РО-2.1 Применять различные способы кулинарной обработки с целью производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками выбора технологии производства широкого ассортимента продукции общественного питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИОПК-5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов

Уметь:

ИОПК-5.1 РО-2.1 Давать общую характеристику предприятия питания, торговой группе и организовывать работу в производственных цехах

Владеть:

ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками работы в различных цехах по приготовлению полуфабрикатов и готовых кулинарных блюд, изделий и кондитерских изделий

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ИУК-1.2 Находит необходимую информацию, проводит ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленных задач

Уметь:

ИУК-1.2 РО-2.1 Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации о современных технологиях продукции общественного питания, использовать результаты анализа для решения профессиональных задач

Владеть:

ИУК-1.2 РО-3.1 Навыками использования результатов информационного поиска решения поставленных профессиональных задач

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ИУК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

Уметь:

ИУК-10.1 РО-2.1 Воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений

Владеть:

ИУК-10.1 РО-3.1 Навыками использования основных положений и методов, приемов экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических моделей

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

ИУК-11.1 Понимает правовые и организационные основы противодействия коррупции

Уметь:

ИУК-11.1 РО-2.1 Осуществлять правореализацию антикоррупционных нормативно-правовых актов в профессиональной деятельности

Владеть:

ИУК-11.1 РО-3.1 Навыками формирования антикоррупционного поведения и уважительного отношения к праву и закону

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИУК-2.2 Предлагает способы решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм

Уметь:

ИУК-2.2 РО-2.1 Предлагать способы решения поставленных задач исходя из требований действующих правовых норм, регулирующих деятельность предприятий общественного питания

Владеть:

ИУК-2.2 РО-3.1 Навыками решения конкретных профессиональных задач, исходя из требований действующих правовых норм в сфере общественного питания

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

ИУК-3.2 Определяет свою роль и роль других членов команды, применяет различные подходы к их реализации

Уметь:

ИУК-3.2 РО-2.1 Определять роли в команде, выявлять роль личности руководителя команды и его особенности для применения различных механизмов управления и влияния в команде

Владеть:

ИУК-3.2 РО-3.1 Навыками распределения функциональных и командных ролей, определения роли личности руководителя команды и реализации собственной роли в команде

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ИУК-4.1 Демонстрирует умение осуществлять деловое устное и письменное взаимодействие на государственном языке Российской Федерации в соответствии с требованиями культуры речи и с нормами делового общения

Уметь:

ИУК-4.1 РО-2.1 Следовать нормам делового общения на русском языке, требованиям официально-делового стиля речи; использовать этикетные формулы в деловой коммуникации

Владеть:

ИУК-4.1 РО-3.1 Навыками следования нормам русского литературного языка для реализации различных форм делового взаимодействия; использования оптимальных речевых этикетных формул в академической и деловой коммуникации

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИУК-5.2 Конструктивно осуществляет межкультурное взаимодействие в обществе с учетом этических норм

Уметь:

ИУК-5.2 РО-2.1 Конструктивно осуществлять межкультурное взаимодействие в обществе с учетом этических норм

Владеть:

ИУК-5.2 РО-3.1 Навыками уважительного отношения к культуре, обычаям и традициям других народов с учетом социально-исторического и этического контекстов

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИУК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и достижении поставленных целей

Уметь:

ИУК-6.1 РО-2.1 Применять инструменты и методы самоменеджмента и тайм-менеджмента в профессиональной деятельности

Владеть:

ИУК-6.1 РО-3.1 Навыками разработки инструментов и методов самоменеджмента и тайм менеджмента и оценки их эффективности; навыками достижения поставленных целей в процессе управления временем

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИУК-7.2 Использует методы и средства физической культуры и здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и формирования здорового образа жизни

Уметь:

ИУК-7.2 РО-2.1 Правильно организовывать режим дня и физической подготовки, способствующий здоровому образу жизни

Владеть:

ИУК-7.2 РО-3.1 Методами самоконтроля за состоянием собственного соматического здоровья при выполнении профессиональных задач

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИУК-8.1 Понимает способы обеспечения в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития экосистемы и общества

Уметь:

ИУК-8.1 РО-2.1 Выполнять требования техники безопасности на рабочем месте и правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Владеть:

ИУК-8.1 РО-3.1 Навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте, организации безопасных и комфортных условий жизнедеятельности человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ИУК-9.1 Использует основы дефектологических знаний для организации доступной среды в социальной и профессиональной сферах деятельности

Уметь:

ИУК-9.1 РО-2.1 Соблюдать нормы взаимодействия с людьми, испытывающими трудности при передвижении, имеющими нарушения зрения, нарушения слуха, речевые затруднения, психические расстройства

Владеть:

ИУК-9.1 РО-3.1 Способами выстраивания эффективного социального и профессионального взаимодействия с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья на основе знания правил педагогического этикета

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, 2 недели

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
1 Подготовительный этап		
2 Практический этап		
3 Оформление результатов по практике		
Общая трудоемкость час.	108	
Общая трудоемкость зач. ед.	3	

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1	2	3
1.	1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
2.	2 Практический этап	Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики (описать конкретные виды работ, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы.

1	2	3
3.	3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

При прохождении студентами практики в университете текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от университета, с фиксацией результатов в журнале преподавателя и (или) журнале успеваемости в личном кабинете преподавателя в АСУ «БУКЭП» по пятибалльной системе.

При прохождении студентами практики в профильной организации текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от профильной организации, назначенный приказом ректора университета. В дневнике по практике в разделе 5 «Ежедневные записи» отметка о контроле выполнения заданий и видов проделанной работы студентами по темам практики проставляется путем подписи руководителя практики и записью «Выполнено(ы)».

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для текущего контроля успеваемости обучающихся представлены в приложении 1 к рабочей программе практики.

5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

1. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
2. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.
3. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
5. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
6. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
7. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
8. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
9. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
10. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее.

Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

15. Порядок расчета. Составление таблиц «Виды сложных холодных закусок», «Требование к качеству легких закусок», «Сроки хранения канапе в зависимости от использованного гастрономического продукта».

16. Охарактеризуйте работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.

17. Составление таблицы дефектов для контроля качества приготовленных валаванов с различными гастрономическими товарами.

18. Определение сложной холодной закуски по набору продуктов (индивидуальное задание).

19. Расчет выхода готовой продукции (канапе).

20. Заполнение таблицы «Виды сложных холодных закусок».

21. Заполнение таблицы «Требование к качеству легких закусок» по органолептическим показателям.

22. Заполнение таблицы «Сроки хранения канапе», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта.

23. Составление таблицы «Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при приготовлении паштета в тесте.

24. Составление таблицы «Подбор посуды и инвентаря для приготовления паштета в тесте». Услуги, расчет стоимости покупки (обеда).

25. Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» по органолептическим показателям.

26. Заполнение таблицы «Сроки хранения сложных блюд из рыбы», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта.

27. Заполнение таблицы «Виды сложных холодных соусов». Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

28. Технология приготовления сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

29. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы: карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

30. Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы: щуки фаршированной, осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.

31. Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жигу из баранины, грудинки, лопатки. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

32. Технология приготовления сложных блюд из мяса: окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

33. Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

34. Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.

35. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др. Требования к качеству.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (структура, содержание и оформление отчета)

По окончании срока производственной практики необходимо представить письменный отчет на кафедру коммерческой деятельности и рекламы. Структура отчета включает: титульный лист, содержание, приложения, дневник и отзыв-характеристику, подписанную руководителем практики и заверенную печатью предприятия – базы практики.

Примерный объем отчета – 15-20 страниц, не считая приложений. К отчету прилагаются также таблицы, схемы, графики, копии документов, не представляющие коммерческую тайну, а также дневник прохождения производственной практики, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе изучения торгово-технологических процессов на предприятии или в организации.

При направлении на одну базу практики нескольких студентов, каждый из них представляет самостоятельный отчет.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

6.2. Дневник по практике (оформление дневника)

Для обучающихся, проходящих учебную практику в структурных подразделениях университета, в составе отчетных документов по практике предусмотрен рабочий график (план) проведения практики. По окончании практики руководитель практики от университета составляет письменный отзыв, который также включается в комплект отчетных документов по практике.

Обучающиеся, проходящие учебную практику в профильных организациях, вместе с отчетом по практике сдают заполненный дневник по практике.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) - представлены в приложении 2 к рабочей программе практики.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1. Перечень учебной литературы и электронных ресурсов, необходимых для проведения практики

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	Оборудование пищевых предприятий. : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 284 с. — (бакалавриат). — https://book.ru/book/931815 https://book.ru/book/931815	Васюкова, А.Т.	2019, Москва : КноРус

2	Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного	2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2016. - 336 с.
3	Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 213 с. — ISBN 978-5-406-08788-6 URL: https://book.ru/book/941138	Васюкова, А. Т.	2022, КноРус
4	Технология приготовления пищи: учебник / В.И.Богушева. Ростов н/Д.: Феникс, 2015. - 374 с. - Для СПО	Богушева, В.И.	2015, Ростов н/Д : Феникс
5	Барное дело: учебное пособие / Н.В. Трегубова. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 62 с.	Трегубова, Н.В.	2018, Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
6	Борисенко А.А. Технология продукции общественного питания: учебно-наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. – 32	Борисенко, А. А.	2017, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
7	Моргунова А.В. Карвинг: Учебно-наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 58 с.	Молргунова, А. В.	2018, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N 582-ст) (ред. от 29.03.2016)	ГОСТ	№ 51303-2013 от 28.08.2013	Приказ Росстандарта
2	"О защите прав потребителей"	Закон РФ	№ N 2300-1 от 07.02.1992	"Собрание законодательства РФ", 15.01.1996, N 3, ст. 140
3	«Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»	Федеральный закон	№ 381-ФЗ от 28.12.2009	"Российская газета", N 253, 30.12.2009, "Собрание законодательства РФ", 04.01.2010, N 1, ст. 2.
4	Гражданский кодекс Российской Федерации		№ 138 от 22.12.1995	

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

- <http://www.budgetrf.ru> - Мониторинг экономических показателей;
- <http://www.businesspress.ru> - Деловая пресса;

- <http://www.nta-rus.ru> - Национальная торговая ассоциация;
- <http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
- <http://www.rtpress.ru> – Российская торговля;
- <http://www.torgrus.ru> – Новости и технологии торгового бизнеса;
- <http://www.trade-design.ru> – Торговый дизайн;
- <http://www.businessvoc.ru> – Бизнес-словарь
- <http://panor.ru/journals/sovtorg/> – Современная торговля: электрон. журн.
- <http://www.retail.ru>. – Retail.ru: электрон. журн.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), ЭЛЕКТРОННУЮ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ СРЕДУ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения,
- мультимедийные технологии.

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 8.1 Professional - ОС
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 19.10.2022)
- Office Standard 2013 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 19.10.2022)
- 7zip - Архиваторы: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение. URL:
<https://www.7-zip.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение GNU Lesser General Public License (LGPL) URL: <https://firefox.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL <https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html>
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft Office 2016 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - Офисные продукты:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
 Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
 (дата обращения 19.10.2022)

- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Простой бизнес
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Своя технология
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Калькуляция блюд 3.4.4
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- Мини Кулинария 2.1
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания
Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)
- OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с
12.07.2015 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с
27.09.2016 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с
27.07.2017 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 19.10.2022)
- Общепит-Учет 1.0.0
ДЕМО-версия. (дата обращения 19.10.2022)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	ООО "НексМедиа"	с 01.09.2022 по 31.08.2023
BOOK.ru	ООО «КноРус медиа»	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Троицкий мост	ООО «ИТК Троицкий мост»	с 03.06.2022 по 21.06.2023

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

<https://my.buker.ru:447/Home>

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	ООО "КонсультантПлюс-СК"	с 01.07.2022 по 30.06.2023
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по бессрочно

Современные профессиональные базы данных:

- Официальный сайт Министерство науки и высшего образования Российской Федерации – <http://www.mon.gov.ru>
- Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru>
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru>.
- Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://www.mon.gov.ru>
- Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru>
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru>.

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

При стационарном способе проведения практики учебная практика проводится в университете или в профильных организациях (предприятиях) г. Белгорода.

При выездном способе – в профильных предприятиях (организациях) за пределами г. Белгорода.

Учебная практика в профильных организациях (предприятиях) проводится на основе договора о сотрудничестве либо договора о практике с организацией (предприятием), деятельность которой(-ого) соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО, имеющими необходимую материально-техническую, информационную и технологическую обеспеченность в соответствии с требованиями программы практики.

Организация (предприятие) предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает для них безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

12. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) практика организуется и проводится на основе индивидуального лично-ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом состояния их здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях Белгородского университета кооперации, экономики и права.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению–слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; оборудование рабочего места видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению–слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху–слабослышающих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху–глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО, учебного плана по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Программа подлежит обновлению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования.

В соответствии с ФГОС ВО ежегодному обновлению в программе практики подлежат подразделы «Программное обеспечение» и «Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы».

Все дополнения и изменения вносятся до начала учебного года в лист «Дополнения и изменения к программе практики на 20__/20__ учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

Автор(ы):	Моргунова А.В.	Доцент	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Трегубова Н.В.	Доцент	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 19.10.2022 г., протокол № 3

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

доцент



Золотухина И.В.