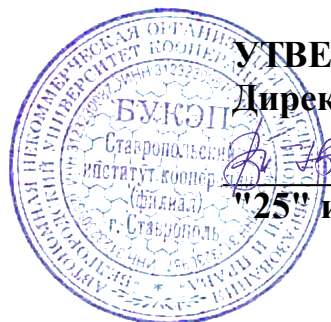


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

*В.Н. Глаз* **Глаз В.Н.**

**"25" июня 2020 г.**

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Производственная практика**

**Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

<b>Уровень образовательной программы</b>	Магистратура
<b>Направление подготовки</b>	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
<b>Направленность (профиль)</b>	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
<b>Квалификация</b>	Магистр
<b>Форма обучения</b>	Заочная
<b>Курс</b>	1, 2
<b>Семестр</b>	2, 4
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет с оценкой

**Вид практики** Производственная практика

**Тип практики** Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

**Способ проведения практики** Стационарная

**Форма проведения практики** Дискретно по видам практик

## 1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) являются формирование общепрофессиональных, профессиональных 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 Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания по направлению подготовки 19.04.04 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
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Б2.В.. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть. Производственная практика.	1, 2

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей), и ранее пройденных видов практики согласно учебному плану.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

Уметь:

У1 - анализировать отношения с коллегами, начальством, подчиненными, клиентами, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Владеть:

Н1 - навыками реализации знаний об основных видах деловых и научных коммуникаций, их значении в профессиональной деятельности

ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии

Уметь:

У1 - систематизации нормативной документации различного назначения, разрабатывать требования к системам автоматизации, отчетности и документообороту

Владеть:

Н1 - навыками применения нормативной документации и оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания

ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия

Уметь:

У1 - поддерживать имидж организации, разрабатывать и реализовывать программы по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

Владеть:

Н1 - навыками разработки фирменного стиля предприятия, участия в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания

ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность

Уметь:

У1 - разрабатывать и оценивать эффективность реализации операционных планов производства, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания

Владеть:

Н1 - навыками организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность

ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

Уметь:

У1 - организовывать и осуществлять входной контроль качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания

Владеть:

Н1 - навыками анализа и оценки информации, процессов, деятельности, идентификации проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов

ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия

Уметь:

У1 - устанавливать критерии и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия

Владеть:

Н1 - навыками оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установления и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализа и оценки информации, процессов и деятельности предприятия

ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

Уметь:

У1 - разрабатывать и внедрять системы качества и безопасности продукции производства

Владеть:

Н1 - навыками оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами

Уметь:

У1 - решать производственные задачи с множественными факторами

Владеть:

Н1 - навыками оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства

ПК-6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж

Уметь:

У1 - устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж

Владеть:

Н1 - навыками обеспечения и поддержания эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства, совершенствования работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей

ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

Уметь:

У1 - расширять ассортимент продукции питания различного назначения, организовать его выработку в производственных условиях

Владеть:

Н1 - навыками разработки и реализации мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрения новых видов сырья, высокотехнологичных производств продукции питания, нового технологического оборудования;

## 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 27 зачетных единиц, 972 часов, 0 недель

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов	Семестры	
		2	4
1 Подготовительный этап	14	2	12
2 Практический этап	900	400	500
3 Оформление результатов по практике	58	30	28
Общая трудоемкость час.	972	432	540
Общая трудоемкость зач. ед.	27	12	15

## 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 студентов, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы. 1. Ознакомление с общей структурой предприятия 2. Ознакомление с организацией производства на предприятии 3. Изучение технологии производства кулинарной продукции на предприятии общественного питания. Контроль качества 4. Ознакомление с организацией обслуживания на предприятии 5. Анализ эффективности деятельности предприятия 6. Разработка рекомендаций, направленных на повышение эффективности работы предприятия 7. Выполнение индивидуального задания в соответствии с темой выпускной квалификационной работы (сбор информации, подтверждающей актуальность работы над выбранным направлением, поиск проблем производства и методов их устранения в рамках темы выпускной)
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**

Изучение организационно-правовой, производственной структуры предприятия; процесса организации контроля качества на предприятии; применяемых технологий, оборудования, форм организации труда; процесс организации документооборота на предприятии. Использование САПР и информационных технологий на различных участках производства и товародвижения.

Анализ востребованности позиций меню предприятий общественного питания, эффективность работы маркетинговой службы, плановность загрузки торгового зала и персонала. Анализ прибыли и убытков за последние годы, разработка плана мероприятий, направленных на интенсификацию результатов деятельности предприятия.

Разработка рекомендации в соответствии с темой выпускной квалификационной работы по внедрению новых форм производства, методов управления, автоматизации и информатизации процессов, внедрения современных технологий и инновационной высокотехнологичной продукции.

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

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

По результатам практики должен быть предоставлен письменный отчет. Структурно отчет включает следующие элементы: титульный лист;

содержание (перечень разделов и подразделов с указанием страниц);

введение;

основную часть;

индивидуальное задание (если оно выдавалось); заключение;

список использованных источников и нормативных документов; приложения.

Основная часть отчета должна включать следующие вопросы:

- исследование деятельности предприятия питания;
- анализ и оценка эффективности деятельности предприятия;
- разработка рекомендаций, направленных на повышение эффективности работы предприятия.

Отчет составляется каждым студентом самостоятельно, регулярно в течение всей практики на основании материалов, собранных на предприятии (в организации).

Работа должна быть выполнена на белой бумаге формата А 4. Текст отчета выполняется на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows 6.0-7.0. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman Сут, размером 14 пунктов. Размер абзацного отступа - 5 знаков.

Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: левое - не менее 30 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм.

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)**

Дневник по практике предназначен для индивидуального контроля прохождения практики

обучающимся. Он включает в себя ряд разделов:

1. Цель и задачи практики.
2. График прохождения практики.
3. Ежедневные записи.
4. Индивидуальные задания.
5. Помощь производству,
6. Производственная характеристика студента.
7. Записи руководителя практики от университета.
8. Рабочее место обучающегося .
9. Зачисление обучающегося на оплачиваемую должность.

Раздел «График прохождения практики» составляется совместно с руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета согласно видам работы при прохождении практики указываются структурные подразделения предприятия, где более полно будут выполнены задачи определенного этапа практики в соответствии с программой практики.

Например: изучение технологии производства кулинарной продукции на предприятии - "Производственные помещения";

ознакомление с организацией обслуживания на предприятии - "Торговый зал";

анализ эффективности деятельности предприятия - "Бухгалтерия", указанием сроков прохождения практики в каждом из указанных участков.

В разделе «Ежедневные записи» отражается фактическая работа, выполненная на протяжении каждого дня прохождения практики.

Раздел «Индивидуальные задания» предусмотрен для сбора дополнительной информации и материалов, необходимых обучающемуся для выполнения выпускной квалификационной работы.

В пятом разделе отмечается помощь обучающегося производству (соответствующая запись заносится руководителем практики от предприятия).

### **6.3. Отзыв-характеристика обучающегося от руководителя практики от организации (в составе дневника)**

**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	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Методические указания для практических занятий и самостоятельной работы студентов / В.Е. Понамарева. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 80 с. <a href="http://cdo.bukep.ru/close/default.asp">http://cdo.bukep.ru/close/default.asp</a>	Понамарева, В.Е.	2017,



2	<p>Санитария и гигиена питания : Учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / А.В. Моргунова. - Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. - 100 с.</p> <p><a href="http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B9BFD3783-71D3-4903-929A-0FEF984DD826%7D/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%B3%D1%83%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%90_%D0%92_%D0%94%D1%83%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%9E_%D0%90_%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F_%D0%B8_%D0%B3%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%B0_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%A3%D1%87_%D0%BD%D0%B0%D0%B3%D0%BB%D1%8F%D0%B4_%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8_%D0%B8_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F_%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%BF.docx">http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B9BFD3783-71D3-4903-929A-0FEF984DD826%7D/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%B3%D1%83%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%90_%D0%92_%D0%94%D1%83%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%9E_%D0%90_%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F_%D0%B8_%D0%B3%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%B0_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%A3%D1%87_%D0%BD%D0%B0%D0%B3%D0%BB%D1%8F%D0%B4_%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8_%D0%B8_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F_%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%BF.docx</a></p>	Моргунова, А.В.	2017, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
3	<p>Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М. – 240 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=520513">http://znanium.com/bookread2.php?book=520513</a></p>	Ратушный, А.С.	2016, М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М.
4	<p>Технология продукции общественного питания: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. <a href="http://znanium.com/catalog/product/513905">http://znanium.com/catalog/product/513905</a></p>	Васюкова, А.Т.	2018,
5	<p>Внешняя среда как источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами : учебно-практическое пособие / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2015. - 43 с.</p>	Трегубова, Н.В.	2015, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
6	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Методические рекомендации по преподаванию дисциплины у студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Т.А. Орлова. – Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2016. - 38 с.</p>	Орлова, Т.А.	2016, Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
7	<p>Оптимизация технологических процессов в пищевой промышленности. Методические указания по выполнению практических занятий и самостоятельной работы студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p>	Садовой В.В.	2016, СТИК БУКЭП

8	Современные технологии и организация общественного питания : Методические рекомендации по преподаванию дисциплины у студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Т.А. Орлова. – Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2016. - 34 с.	Орлова, Т.А.	2016, Ставрополь : Издательство 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	Об утверждении административного регламента Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по представлению государственной услуги по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств для ветеринарного применения, кормов и кормовых добавок для животных	Приказ Минсельхоза РФ	№ № 404 от 07.11.2008	
2	ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ПРОДАЖИ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ТОВАРОВ, ПЕРЕЧНЯ ТОВАРОВ ДЛИТЕЛЬНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ, НА КОТОРЫЕ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ТРЕБОВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЯ О БЕЗВОЗМЕЗДНОМ ПРЕДОСТАВЛЕНИИ ЕМУ НА ПЕРИОД РЕМОНТА ИЛИ ЗАМЕНЫ АНАЛОГИЧНОГО ТОВАРА, И ПЕРЕЧНЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА, НЕ ПОДЛЕЖАЩИХ ВОЗВРАТУ ИЛИ ОБМЕНУ НА АНАЛОГИЧНЫЙ ТОВАР ДРУГИХ РАЗМЕРА, ФОРМЫ, ГАБАРИТА, ФАСОНА, РАСЦВЕТКИ ИЛИ КОМПЛЕКТАЦИИ	Постановление РФ	№ 55 от 19.01.1998	"Российская газета", N 21, 04.02.1998, "Собрание законодательства РФ", 26.01.1998, N 4, ст. 482.

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

- <http://ecsocman.hse.ru/net/16000077/> - Федеральный образовательный портал
- <http://elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека
- <http://webportalsrv.gost.ru/> - Технический регламент таможенного союза
- <http://window.edu.ru/> - Библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам

- <http://www.biblioclub.ru> - Университетская библиотека он-лайн
- <http://www.edu.ru/> - Федеральный портал «Российское образование»

## **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**

- 1. Технологии электронного обучения
- 2. 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 25.06.2020)
- Office Standard 2010 - Офисные продукты  
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"  
Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:  
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 25.06.2020)  
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"  
Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:  
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)
- Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по  
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное  
программное обеспечение URL:<http://ru.libreoffice.org/>  
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Open Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по  
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное  
программное обеспечение <https://www.openoffice.org/ru/>  
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)
- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии  
как бесплатное программное обеспечение. URL:<https://www.google.com/chrome/>  
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)

- 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 25.06.2020)

- Opera - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- 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 25.06.2020)

- Архиватор NaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- Калькуляция блюд 3.4.4

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- Мини Кулинария 2.1

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- Общепит-Учет 1.0.0

ДЕМО-версия. (дата обращения 25.06.2020)

- Microinvest Order Assistant - Программа для автоматизации приема заказов от клиентов на приготовление блюд в ресторанах

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

- Abacre Restaurant Point of Sales (POS) - усовершенствованная программа для ведения ресторанного бизнеса

ДЕМО-версия. (дата обращения 25.06.2020)

### 10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор ООО "НексМедиа" № 74-06/2019 от 20.06.2019	с 01.09.2019 по 31.08.2020
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18496476 от 06.05.2019	с 24.05.2019 по 31.08.2020

### 10.4. Электронная информационно-образовательная среда

<https://my.bukep.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	Договор с ООО "КонсультантПлюс-СК" № 172/19 от 04.06.2019	с 01.07.2019 по 30.06.2020
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>.

- [www.restorus.ru](http://www.restorus.ru). – Портал «Новости и технологии ресторанного бизнеса».

- [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) – Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.

- [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

- [www.hogeca.ru](http://www.hogeca.ru) – Новостной портал по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.

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

Организации (предприятия) для прохождения практики:

— ООО «Гудвилл»

— ООО «РОМА-ПИЦЦА»

— ООО «Спутник»

— ООО «Форум 11»

— ООО «Шафран»

— ООО «ЭЙРЕНА» шеф-кафе «Я Легенда»

Успешно функционирующие предприятия общественного питания, различных форм собственности, имеющих цеховое деление с высоким уровнем механизации производства. Все подразделения предприятия. В период практики используются:

– учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером(ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, мультимедиа-проектором (или телевизором), экраном, наборами демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий и стендами.

– помещение для самостоятельной работы, укомплектованное специализированной мебелью, оборудованное техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

– читальный зал библиотеки для самостоятельной работы студентов, оборудованный специализированной мебелью, техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

– помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

## 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 личностно 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–слабослышащих: 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):	Кочкаров Р.Х.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Чурилова С.В.	Начальник управления торговли и заготовок	Ставропольский краевой союз потребительских обществ
Рецензент:	Садовой В.В.	Профессор	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 25.06.2020 г., протокол № 11а

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.



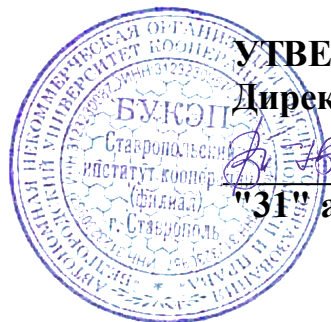
Кочкаров Р.Х.



**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.**

**"31" августа 2020 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2020/2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)"**

<b>Уровень образовательной программы</b>	Магистратура
<b>Направление подготовки</b>	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
<b>Направленность (профиль)</b>	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
<b>Квалификация</b>	Магистр
<b>Форма обучения</b>	Заочная
<b>Курс</b>	1, 2
<b>Семестр</b>	2, 4
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет с оценкой

**СТАВРОПОЛЬ 2020**

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

## **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**

- 1. Технологии электронного обучения
- 2. 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 31.08.2020)
- Office Standard 2010 - Офисные продукты  
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"  
Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:  
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 31.08.2020)  
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"  
Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:  
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 31.08.2020)
- 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 31.08.2020)
- Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по  
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное  
программное обеспечение URL:<http://ru.libreoffice.org/>  
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Open Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по  
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное  
программное обеспечение <https://www.openoffice.org/ru/>  
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- 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 31.08.2020)
- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии  
как бесплатное программное обеспечение. URL:<https://www.google.com/chrome/>  
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- 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 31.08.2020)

- 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 31.08.2020)

- Opera - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- 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 31.08.2020)

- Архиватор NaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- Калькуляция блюд 3.4.4

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- Мини Кулинария 2.1

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- Общепит-Учет 1.0.0

ДЕМО-версия. (дата обращения 31.08.2020)

- Microinvest Order Assistant - Программа для автоматизации приема заказов от клиентов на приготовление блюд в ресторанах

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

- Abacre Restaurant Point of Sales (POS) - усовершенствованная программа для ведения ресторанного бизнеса

ДЕМО-версия. (дата обращения 31.08.2020)

### 10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор ООО "НексМедиа" № 121-08/2020 от 21.08.2020	с 01.09.2020 по 31.08.2021
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус медиа" № 18501589 от 21.08.2020 г.	с 01.09.2020 по 31.08.2021
Троицкий мост	Договор ООО "ИТК Троицкий мост" № 5008/20С от 21.08.2020 г.	с 01.09.2020 по 31.08.2021

### 10.4. Электронная информационно-образовательная среда

<https://my.bukep.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	Договор об информационном сопровождении	с 01.07.2020 по 30.06.2021
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>.

- [www.restorus.ru](http://www.restorus.ru). – Портал «Новости и технологии ресторанного бизнеса».

- [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) – Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.

- [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

- [www.hogesa.ru](http://www.hogesa.ru) – Новостной портал по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.

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):	Кочкаров Р.Х.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Чурилова С.В.	Начальник управления торговли и заготовок	Ставропольский краевой союз потребительских обществ
Рецензент:	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 31.08.2020 г., протокол № 12

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.



Кочкаров Р.Х.