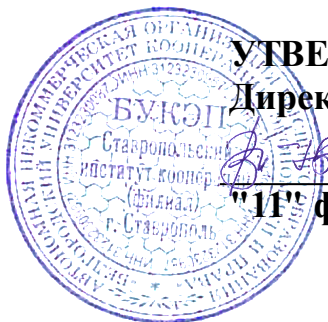


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

В.Н. Глаз **Глаз В.Н.**

"11" февраля 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4
Форма промежуточной аттестации	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 часа, 18 недель, в том числе лекции - 2 часа.

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов	Семестры	
		2	4
1 Подготовительный этап	2	2	
2 Практический этап	930	430	500
3 Оформление результатов по практике	28		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, планомерность 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	Исследовательская работа: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 74 с. http://cdo.bukep.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,

2	Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта / Н.А.Ковальченко, Т.С. Коршик, В.М. Плотникова. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 168 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Ковальченко, Н.А.	2012, Белгород : Изд-во БУКЭП
3	Безопасность товаров. Раздел: Безопасность продовольственных товаров: Методические указания для лабораторных занятий. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2015. – 37 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Пашенцева, Л.П.	2015,
4	Исследовательская работа : метод. рек. по выполн. лаб. работ для студентов направления подгот. 260100.62 "Технология продуктов питания" / Е. В. Кравец .- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012 - 17с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,
5	Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. http://znanium.com/catalog/product/502139	Башин, Ю. Б.	2015,
6	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко.- НГТУ 2013. – 183 с. http://www.knigafund.ru/books/186216	Габелко, С. В.	2013,
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Методические указания для практических занятий и самостоятельной работы студентов / В.Е. Понамарева. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 80 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Понамарева, В.Е.	2017,
8	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : Учебное пособие по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб : Троицкий мост, 2014 . - 192 с.	Бредихина, О.В.	2014,
11	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебное пособие для вузов / Под ред. Т.Г. Родиной; [авт. коллектив: Т.Г. Родина, Л.М. Коснырева, В.А. Кузьмина и др. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 544 с.		2011,
12	Внешняя среда как источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами : учебно-практическое пособие / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2015. - 43 с.	Трегубова, Н.В.	2015, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
13	Оборудование предприятий общественного питания : Учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация ОП" / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П.	Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П	2013, М : Академия, 2013. - 416 с.

14	Пищевая химия. Методические указания для лабораторных занятий / В.Е. Понамарева. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2013. - [ВПО].	Понамарева, В.Е.	2013,
15	Основы научных исследований / ред.: Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.	Б. И. Герасимов	2013, М. : Форум, 2013 - 269 с.
16	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.	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 04.02.2015)
- Windows 7 Professional - ОС
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 04.02.2015)
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 04.02.2015)
- Office Standard 2010 - Офисные продукты
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 04.02.2015)
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 04.02.2015)
- Office Standard 2007 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО " ЮСК Ставрополь"
Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 04.02.2015)
- 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 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

- Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://ubuntu.com/>

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

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

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

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

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

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

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- Калькуляция блюд 3.4.4

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- Мини Кулинария 2.1

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

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

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа»	с 04.12.2014 по 15.02.2016

Znanium.com	Договор с ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	с 21.01.2015 по 21.01.2016
КнигаФонд	ООО "Центр цифровой дистрибуции"	с 01.04.2014 по 31.05.2015

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
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по

Современные профессиональные базы данных:

- 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>.
- www.restorus.ru. – Портал «Новости и технологии ресторанного бизнеса».
- www.new.frio.ru – Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.
- www.restoranoff.ru – Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.
- www.horeca.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»
- ООО ТД «КАПИТАЛ»

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–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):	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Борисенко А.А.	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 04.02.2015 г., протокол № 6а

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

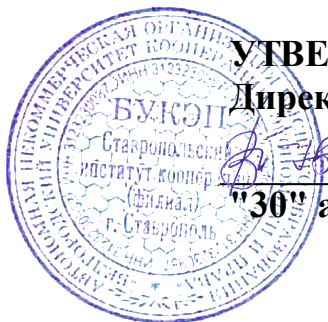
проф.

Садовой В.В.

**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.**

"30" августа 2016 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2016/2017 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2016

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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-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-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-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-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;

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (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 Суг, 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 Спунктов 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)

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 товаров. Раздел: Безопасность продовольственных товаров: Методические указания для лабораторных занятий. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2015. – 37 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Пашенцева, Л.П.	2015,
2	Исследовательская работа : метод. рек. по выполн. лаб. работ для студентов направления подгот. 260100.62 "Технология продуктов питания" / Е. В. Кравец .- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012 - 17с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,
3	Исследовательская работа: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 74 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,

4	Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта / Н.А.Ковальченко, Т.С. Коршик, В.М. Плотникова. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 168 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Ковальченко, Н.А.	2012, Белгород : Изд-во БУКЭП
5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко.- НГТУ 2013. – 183 с. http://www.knigafund.ru/books/186216	Габелко, С. В.	2013,
6	Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. http://znanium.com/catalog/product/502139	Башин, Ю. Б.	2015,
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
8	Внешняя среда как источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами : учебно-практическое пособие / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2015. - 43 с.	Трегубова, Н.В.	2015, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
9	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебное пособие для вузов / Под ред. Т.Г. Родиной; [авт. коллектив: Т.Г. Родина, Л.М. Коснырева, В.А. Кузьмина и др. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 544 с.		2011,
10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : Учебное пособие по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб : Троицкий мост, 2014 . - 192 с.	Бредихина, О.В.	2014,
11	Оборудование предприятий общественного питания : Учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация ОП" / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П.	Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П	2013, М : Академия, 2013. - 416 с.
12	Основы научных исследований / ред.: Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.	Б. И. Герасимов	2013, М. : Форум, 2013 - 269 с.
13	Пищевая химия. Методические указания для лабораторных занятий / В.Е. Понамарева. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2013. - [ВПО].	Понамарева, В.Е.	2013,
14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
15	Пищевая химия: антиоксиданты и питание: учебное пособие / Н.В. Трегубова, Л.А. Борисенко, А.А. Борисенко. - Ставрополь: ООО «Губерния», 2014. – 65 с.	Трегубова, Н.В.	2014, Ставрополь: ООО «Губерния»

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.

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 29.08.2016)
- Windows 7 Professional - ОС

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 29.08.2016)

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 29.08.2016)

- 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 29.08.2016)

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 29.08.2016)

- Office Standard 2007 - Офисные продукты

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮСК Ставрополь"
Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 29.08.2016)

- 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 29.08.2016)

- 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 29.08.2016)

- 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 29.08.2016)

- 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 29.08.2016)

- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2016)

- 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 29.08.2016)

- Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://ubuntu.com/>

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2016)

- 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 29.08.2016)

- Опера - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2016)
- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine
- ОС:
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 29.08.2016)
- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel -
ОС:
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 29.08.2016)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2016)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2016)
- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2016)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2016)
- 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 29.08.2016)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор с ООО «НексМедиа»	с 01.06.2016 по 31.08.2017
BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа»	с 16.02.2016 по 20.02.2017

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»	с 29.06.2016 по 31.12.2017
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 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>.
- – 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>.
- - www.biznes-karta.ru – информационно поисковая система, представляет информацию о промышленных, торговых, сельскохозяйственных, строительных, транспортных и других предприятиях на территории России и стран СНГ.

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

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

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):	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Борисенко А.А.	Доцент	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 29.08.2016 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

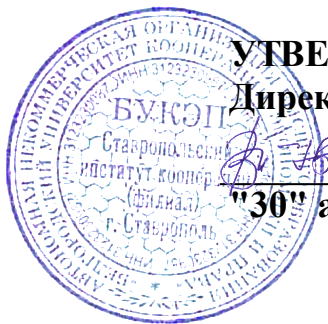
проф.

Садовой В.В.

**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.**

"30" августа 2017 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2017/2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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-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-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-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-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;

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (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 Суг, 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 Споек 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)

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 товаров. Раздел: Безопасность продовольственных товаров: Методические указания для лабораторных занятий. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2015. – 37 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Пашенцева, Л.П.	2015,
2	Исследовательская работа : метод. рек. по выполн. лаб. работ для студентов направления подгот. 260100.62 "Технология продуктов питания" / Е. В. Кравец .- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012 - 17с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,
3	Исследовательская работа: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 74 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,

4	Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта / Н.А.Ковальченко, Т.С. Коршик, В.М. Плотникова. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 168 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Ковальченко, Н.А.	2012, Белгород : Изд-во БУКЭП
5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко.- НГТУ 2013. – 183 с. http://www.knigafund.ru/books/186216	Габелко, С. В.	2013,
6	Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. http://znanium.com/catalog/product/502139	Башин, Ю. Б.	2015,
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
8	Внешняя среда как источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами : учебно-практическое пособие / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2015. - 43 с.	Трегубова, Н.В.	2015, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
9	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебное пособие для вузов / Под ред. Т.Г. Родиной; [авт. коллектив: Т.Г. Родина, Л.М. Коснырева, В.А. Кузьмина и др. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 544 с.		2011,
10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : Учебное пособие по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб : Троицкий мост, 2014 . - 192 с.	Бредихина, О.В.	2014,
11	Оборудование предприятий общественного питания : Учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация ОП" / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П.	Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П	2013, М : Академия, 2013. - 416 с.
12	Основы научных исследований / ред.: Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.	Б. И. Герасимов	2013, М. : Форум, 2013 - 269 с.
13	Пищевая химия. Методические указания для лабораторных занятий / В.Е. Понамарева. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2013. - [ВПО].	Понамарева, В.Е.	2013,
14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
15	Пищевая химия: антиоксиданты и питание: учебное пособие / Н.В. Трегубова, Л.А. Борисенко, А.А. Борисенко. - Ставрополь: ООО «Губерния», 2014. – 65 с.	Трегубова, Н.В.	2014, Ставрополь: ООО «Губерния»

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.

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 29.08.2017)
- Windows 7 Professional - ОС

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 29.08.2017)

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 29.08.2017)

- 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 29.08.2017)

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 29.08.2017)

- Office Standard 2007 - Офисные продукты

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮСК Ставрополь"
Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 29.08.2017)

- 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 29.08.2017)

- 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 29.08.2017)

- 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 29.08.2017)

- 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 29.08.2017)

- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2017)

- 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 29.08.2017)

- Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://ubuntu.com/>

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2017)

- 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 29.08.2017)

- Опера - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2017)
- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine
- ОС:
 - 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 29.08.2017)
 - 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 29.08.2017)
 - 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 29.08.2017)
- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:
 - 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 29.08.2017)
 - 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 29.08.2017)
 - 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 29.08.2017)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2017)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2017)
- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2017)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2017)
- 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 29.08.2017)
 - 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 29.08.2017)
 - 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 29.08.2017)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор с ООО «НексМедиа»	с 01.06.2016 по 31.08.2017
BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа»	с 16.02.2016 по 20.02.2017

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»	с 29.06.2016 по 31.12.2017
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 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>.
- 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>.
- www.biznes-karta.ru – информационно поисковая система, представляет информацию о промышленных, торговых, сельскохозяйственных, строительных, транспортных и других предприятиях на территории России и стран СНГ.

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

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

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):	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Борисенко А.А.	Доцент	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 29.08.2017 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.

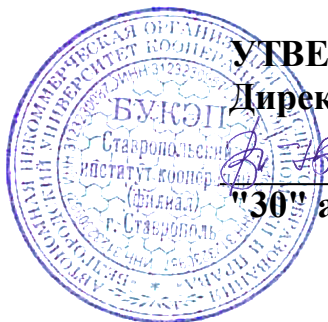


Кочкаров Р.Х.

**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.**

"30" августа 2018 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2018/2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2018

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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-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-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-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-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;

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (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 Суг, 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 Спунктов 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)

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 товаров. Раздел: Безопасность продовольственных товаров: Методические указания для лабораторных занятий. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2015. – 37 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Пашенцева, Л.П.	2015,
2	Исследовательская работа : метод. рек. по выполн. лаб. работ для студентов направления подгот. 260100.62 "Технология продуктов питания" / Е. В. Кравец .- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012 - 17с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,
3	Исследовательская работа: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 74 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,

4	Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта / Н.А.Ковальченко, Т.С. Коршик, В.М. Плотникова. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 168 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Ковальченко, Н.А.	2012, Белгород : Изд-во БУКЭП
5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко.- НГТУ 2013. – 183 с. http://www.knigafund.ru/books/186216	Габелко, С. В.	2013,
6	Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. http://znanium.com/catalog/product/502139	Башин, Ю. Б.	2015,
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
8	Внешняя среда как источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами : учебно-практическое пособие / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2015. - 43 с.	Трегубова, Н.В.	2015, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
9	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебное пособие для вузов / Под ред. Т.Г. Родиной; [авт. коллектив: Т.Г. Родина, Л.М. Коснырева, В.А. Кузьмина и др. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 544 с.		2011,
10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : Учебное пособие по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб : Троицкий мост, 2014 . - 192 с.	Бредихина, О.В.	2014,
11	Оборудование предприятий общественного питания : Учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация ОП" / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П.	Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П	2013, М : Академия, 2013. - 416 с.
12	Основы научных исследований / ред.: Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.	Б. И. Герасимов	2013, М. : Форум, 2013 - 269 с.
13	Пищевая химия. Методические указания для лабораторных занятий / В.Е. Понамарева. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2013. - [ВПО].	Понамарева, В.Е.	2013,
14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
15	Пищевая химия: антиоксиданты и питание: учебное пособие / Н.В. Трегубова, Л.А. Борисенко, А.А. Борисенко. - Ставрополь: ООО «Губерния», 2014. – 65 с.	Трегубова, Н.В.	2014, Ставрополь: ООО «Губерния»

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.

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

- Servers Windows Server Standard Core - ОС
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69255212. Лицензия с 22.12.2017 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 29.08.2018)
- 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 29.08.2018)
- Windows 7 Professional - ОС
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 29.08.2018)
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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
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 29.08.2018)
 - Office Standard 2007 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО " ЮСК Ставрополь"
Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://ubuntu.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2018)

- 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 29.08.2018)
- Опера - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2018)
- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine
- ОС:
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
 - 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 29.08.2018)
- 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 29.08.2018)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2018)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2018)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2018)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2018)
- 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 29.08.2018)
- 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 29.08.2018)
- 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 29.08.2018)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор с ООО «НексМедиа»	с 01.06.2016 по 31.08.2017
BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа»	с 16.02.2016 по 20.02.2017

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»	с 29.06.2016 по 31.12.2017
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 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>.
- 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>.
- - www.biznes-karta.ru – информационно поисковая система, представляет информацию о промышленных, торговых, сельскохозяйственных, строительных, транспортных и других предприятиях на территории России и стран СНГ.

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

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

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):	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Борисенко А.А.	Доцент	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 29.08.2018 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.

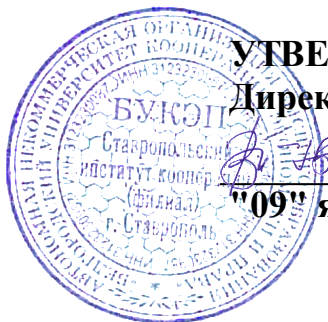


Кочкаров Р.Х.

**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.**

"09" января 2019 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2018/2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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-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-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-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-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;

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (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 Суг, 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 Спунктов 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)

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 товаров. Раздел: Безопасность продовольственных товаров: Методические указания для лабораторных занятий. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2015. – 37 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Пашенцева, Л.П.	2015,
2	Исследовательская работа : метод. рек. по выполн. лаб. работ для студентов направления подгот. 260100.62 "Технология продуктов питания" / Е. В. Кравец .- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012 - 17с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,
3	Исследовательская работа: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 74 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,

4	Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта / Н.А.Ковальченко, Т.С. Коршик, В.М. Плотникова. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 168 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Ковальченко, Н.А.	2012, Белгород : Изд-во БУКЭП
5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко.- НГТУ 2013. – 183 с. http://www.knigafund.ru/books/186216	Габелко, С. В.	2013,
6	Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. http://znanium.com/catalog/product/502139	Башин, Ю. Б.	2015,
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
8	Внешняя среда как источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами : учебно-практическое пособие / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2015. - 43 с.	Трегубова, Н.В.	2015, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
9	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебное пособие для вузов / Под ред. Т.Г. Родиной; [авт. коллектив: Т.Г. Родина, Л.М. Коснырева, В.А. Кузьмина и др. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 544 с.		2011,
10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : Учебное пособие по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб : Троицкий мост, 2014 . - 192 с.	Бредихина, О.В.	2014,
11	Оборудование предприятий общественного питания : Учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация ОП" / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П.	Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П	2013, М : Академия, 2013. - 416 с.
12	Основы научных исследований / ред.: Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.	Б. И. Герасимов	2013, М. : Форум, 2013 - 269 с.
13	Пищевая химия. Методические указания для лабораторных занятий / В.Е. Пономарева. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2013. - [ВПО].	Пономарева, В.Е.	2013,
14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
15	Пищевая химия: антиоксиданты и питание: учебное пособие / Н.В. Трегубова, Л.А. Борисенко, А.А. Борисенко. - Ставрополь: ООО «Губерния», 2014. – 65 с.	Трегубова, Н.В.	2014, Ставрополь: ООО «Губерния»

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.

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

- Servers Windows Server Standard Core - ОС
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69255212. Лицензия с 22.12.2017 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)
- Windows 7 Professional - ОС
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 09.01.2019)
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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
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 09.01.2019)
 - Office Standard 2007 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО " ЮСК Ставрополь"
Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://ubuntu.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)

- 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 09.01.2019)
- Опера - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine
- ОС:
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор с «НекстМедиа»	с 01.09.2018 по 31.08.2019
BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа»	с 24.05.2018 по 24.05.2019

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"	с 01.07.2018 по 30.06.2019
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 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>.
- 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>.
- - www.biznes-karta.ru – информационно поисковая система, представляет информацию о промышленных, торговых, сельскохозяйственных, строительных, транспортных и других предприятиях на территории России и стран СНГ.

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

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

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):	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Моргунова А.В.	Доцент	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 09.01.2019 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.



Кочкаров Р.Х.

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

Глаз В.Н.

"11" февраля 2015 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2015

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 часа, 18 недель, в том числе лекции - 2 часа.

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов	Семестры	
		2	4
1 Подготовительный этап	2	2	
2 Практический этап	930	430	500
3 Оформление результатов по практике	28		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, планомерность 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	Исследовательская работа: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 74 с. http://cdo.bukep.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,

2	Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта / Н.А.Ковальченко, Т.С. Коршик, В.М. Плотникова. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 168 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Ковальченко, Н.А.	2012, Белгород : Изд-во БУКЭП
3	Безопасность товаров. Раздел: Безопасность продовольственных товаров: Методические указания для лабораторных занятий. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2015. – 37 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Пашенцева, Л.П.	2015,
4	Исследовательская работа : метод. рек. по выполн. лаб. работ для студентов направления подгот. 260100.62 "Технология продуктов питания" / Е. В. Кравец .- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012 - 17с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,
5	Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. http://znanium.com/catalog/product/502139	Башин, Ю. Б.	2015,
6	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко.- НГТУ 2013. – 183 с. http://www.knigafund.ru/books/186216	Габелко, С. В.	2013,
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Методические указания для практических занятий и самостоятельной работы студентов / В.Е. Понамарева. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 80 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Понамарева, В.Е.	2017,
8	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : Учебное пособие по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб : Троицкий мост, 2014 . - 192 с.	Бредихина, О.В.	2014,
11	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебное пособие для вузов / Под ред. Т.Г. Родиной; [авт. коллектив: Т.Г. Родина, Л.М. Коснырева, В.А. Кузьмина и др. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 544 с.		2011,
12	Внешняя среда как источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами : учебно-практическое пособие / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2015. - 43 с.	Трегубова, Н.В.	2015, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
13	Оборудование предприятий общественного питания : Учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация ОП" / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П.	Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П	2013, М : Академия, 2013. - 416 с.

14	Пищевая химия. Методические указания для лабораторных занятий / В.Е. Понамарева. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2013. - [ВПО].	Понамарева, В.Е.	2013,
15	Основы научных исследований / ред.: Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.	Б. И. Герасимов	2013, М. : Форум, 2013 - 269 с.
16	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.	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 04.02.2015)
- Windows 7 Professional - ОС
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 04.02.2015)
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 04.02.2015)
- Office Standard 2010 - Офисные продукты
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 04.02.2015)
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 04.02.2015)
- Office Standard 2007 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО " ЮСК Ставрополь"
Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 04.02.2015)
- 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 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

- Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://ubuntu.com/>

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- 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 04.02.2015)

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

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

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

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

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

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- Калькуляция блюд 3.4.4

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

- Мини Кулинария 2.1

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

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

Свободное ПО. (дата обращения 04.02.2015)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа»	с 04.12.2014 по 15.02.2016

Znanium.com	Договор с ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	с 21.01.2015 по 21.01.2016
КнигаФонд	ООО "Центр цифровой дистрибуции"	с 01.04.2014 по 31.05.2015

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
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по

Современные профессиональные базы данных:

- 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>.
- www.restorus.ru. – Портал «Новости и технологии ресторанного бизнеса».
- www.new.frio.ru – Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.
- www.restoranoff.ru – Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.
- www.horeca.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»
- ООО ТД «КАПИТАЛ»

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–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):	Садовой В.В.	профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания
-----------	--------------	-----------	--

	Дудникова О.А.	Зав. производством	ООО «Уникон»
--	----------------	--------------------	--------------

Рецензент:	Борисенко А.А.	доцент	Кафедра товароведения и технологии общественного питания
------------	----------------	--------	--

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 04.02.2015 г., протокол № ба.

Зав. кафедрой товароведения и технологии
общественного питания

профессор

Садовой В.В.

**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

«30» августа 2016 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2016-2017 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4

СТАВРОПОЛЬ 2016

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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	Управление качеством : учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, Е.М. Цветкова ; Поволжский государственный технологический университет. Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. - 156 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461637	Салдаева, Е.Ю.	2017, Йошкар-Ола : ПГТУ
2	Система управления качеством. Российский опыт / В.В. Ильин. - Москва : Интермедиа, 2015. - 222 с. http://www.knigafund.ru/books/199286	Ильин В. В.	2015, Интермедиа
3	Технологии эффективного менеджмента: инновационные механизмы развития систем управления : учебное пособие / В.Р. Мешков, и др. — Москва : Русайнс, 2017. — 138 с. https://www.book.ru/book/922795	Мешков В.Р.	2017, Русайнс
4	Документирование системы менеджмента качества : учебное пособие / И.Т. Заика, Н.И. Гительсон. — Москва : КноРус, 2016. — 186 с. https://www.book.ru/book/920669	Заика И.Т., Гительсон Н.И.	2016, КноРус
5	Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учеб, пособие для магистров / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, под ред. М.П. Могильного- М. : ДеЛи плюс, 2015 - 180с.	Могильный М.П.	2015, Москва
6	Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М. П. Могильный , Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 -412с.	Могильный М.П.	2016, Москва

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

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru - Весь общепит России
4. povarenok.ru - Кулинарные рецепты. Горячие блюда

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННОБИБЛИОТЕЧНЫЕ 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

- система дистанционного обучения «Прометей»
- Программное обеспечение

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
ЭБС «КнигаФонд»	Договор с ООО «Центр цифровой дистрибуции» № 883/04-ЛВ-2015 от 29.04. 2015 г.	с 01.06.2015 г. по 31.05.2016 г.
	Договор с ООО «Директ-Медиа» № 126-04/16 от 22.04. 2016 г.	с 01.06.2016 г. по 31.08.2017 г.
ЭБС BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа» №11241584 от 16.02.2016 г.	с 16.02.2016 г. по 20.02.2017 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор с ООО «НексМедиа» № 125-04/16 от 22.04. 2016 г.	с 01.06.2016 г. по 31.08.2017 г.
Znanium.com	Договор с ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М» № 1580 эбс от 15.03.2016г.	с 15.03.2016 г. по 15.03.2017 г.

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно- справочные системы

Современные профессиональные базы данных:

- 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>.
- Справочная Правовая система Консультант-Плюс
- Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках, установленных ФГОС СПО.

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): Садовой В.В. профессор

Кафедра товароведения
и технологии общественного
питания

Дудникова О.А. Зав. производством

ООО «Уникон»

Рецензент: Борисенко А.А. доцент

Кафедра товароведения
и технологии общественного
питания

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.

Протокол от «29» августа 2016 г. № 1.

Зав. кафедрой товароведения и технологии
общественного питания

проф.



Садовой В.В.

**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

«30» августа 2017 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно- технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4

СТАВРОПОЛЬ 2017

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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	Управление качеством : учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, Е.М. Цветкова ; Поволжский государственный технологический университет. Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. - 156 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461637	Салдаева, Е.Ю.	2017, Йошкар-Ола : ПГТУ
2	Система управления качеством. Российский опыт / В.В. Ильин. - Москва : Интермедиа, 2015. - 222 с. http://www.knigafund.ru/books/199286	Ильин В. В.	2015, Интермедиа
3	Технологии эффективного менеджмента: инновационные механизмы развития систем управления : учебное пособие / В.Р. Мешков, и др. — Москва : Русайнс, 2017. — 138 с. https://www.book.ru/book/922795	Мешков В.Р.	2017, Русайнс
4	Документирование системы менеджмента качества : учебное пособие / И.Т. Заика, Н.И. Гительсон. — Москва : КноРус, 2016. — 186 с. https://www.book.ru/book/920669	Заика И.Т., Гительсон Н.И.	2016, КноРус
5	Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учеб, пособие для магистров / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, под ред. М.П. Могильного- М. : ДеЛи плюс, 2015 - 180с.	Могильный М.П.	2015, Москва
6	Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М. П. Могильный , Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; ред. М. П. Могильный - М. : ДеЛи плюс, 2016 -412с.	Могильный М.П.	2016, Москва

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

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru - Весь общепит России
4. povarenok.ru - Кулинарные рецепты. Горячие блюда

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННОБИБЛИОТЕЧНЫЕ 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

- система дистанционного обучения «Прометей»
- Программное обеспечение

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
ЭБС «КнигаФонд»	Договор с ООО «Центр цифровой дистрибуции» № 883/04-ЛВ-2015 от 29.04. 2015 г.	с 01.06.2015 г. по 31.05.2016 г.
	Договор с ООО «Директ-Медиа» № 126-04/16 от 22.04. 2016 г.	с 01.06.2016 г. по 31.08.2017 г.
ЭБС BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа» №11241584 от 16.02.2016 г.	с 16.02.2016 г. по 20.02.2017 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор с ООО «НексМедиа» № 125-04/16 от 22.04. 2016 г.	с 01.06.2016 г. по 31.08.2017 г.
Znanium.com	Договор с ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М» № 1580 эбс от 15.03.2016г.	с 15.03.2016 г. по 15.03.2017 г.

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно- справочные системы

Современные профессиональные базы данных:

- 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>.
- Справочная Правовая система Консультант-Плюс
- Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках, установленных ФГОС СПО.

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): Садовой В.В. профессор

Кафедра товароведения
и технологии общественного
питания

Дудникова О.А. Зав. производством

ООО «Уникон»

Рецензент: Борисенко А.А. доцент

Кафедра товароведения
и технологии общественного
питания

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.

Протокол от «29» августа 2017 г. № 1.

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

«30» августа 2018 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2018-2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно- технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4

СТАВРОПОЛЬ 2018

В программу практики внесены следующие дополнения и изменения:

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
ЭБС «КнигаФонд»	Договор № 191-08_17 с Директ-Медиа от 21.08.2017 г.	с 01.09.2017 г. по 31.08.2018 г.
	Договор с «Директ-Медиа» № 112-17/2018 от 16.07.2018 г.	с 01.09.2018 г. по 31.08.2019 г.
ЭБС BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа» №11246561 от 20.02.2017 г.	с 20.02.2017 г. по 24.05.2018 г.
	Договор с ООО «КноРус медиа» № 18491939 от 14.05.2018	с 14.05.2018 г. по 24.05.2019 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор с НекстМедиа № 190-08_17 от 21.08.2017 г.	с 01.09.2017 г. по 31.08.2018 г.
	Договор с «НекстМедиа» № 111-07/2018 от 16.07.2018 г.	с 01.09.2018 г. по 31.08.2019 г.
Znanium.com	Договор с ООО «ЗНАНИУМ» № 2301 эбс от 27.04.2017г.	с 27.04.2017 г. по 27.04.2019 г.

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках, установленных ФГОС СПО.

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): Садовой В.В. профессор

Кафедра товароведения
и технологии общественного
питания

Дудникова О.А. Зав. производством

ООО «Уникон»

Рецензент: Борисенко А.А. доцент

Кафедра товароведения
и технологии общественного
питания

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.
Протокол от «29» августа 2018 г. № 1.

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.**

"09" января 2019 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2018/2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2019

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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 Суг, 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.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИИ, 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

- Servers Windows Server Standard Core - ОС
 Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
 Лицензия № 69255212. Лицензия с 22.12.2017 по бессрочно. URL:
 <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
 (дата обращения 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)
- Windows 7 Professional - ОС
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 09.01.2019)
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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
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 09.01.2019)
 - Office Standard 2007 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО " ЮСК Ставрополь"
Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://ubuntu.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)

- 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 09.01.2019)
- Опера - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine
- ОС:
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
 - 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 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)
- 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 09.01.2019)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор с «НекстМедиа»	с 01.09.2018 по 31.08.2019
BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа»	с 24.05.2018 по 24.05.2019

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"	с 01.07.2018 по 30.06.2019
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 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>.
- 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>.
- - www.biznes-karta.ru – информационно поисковая система, представляет информацию о промышленных, торговых, сельскохозяйственных, строительных, транспортных и других предприятиях на территории России и стран СНГ.

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

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

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):	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Моргунова А.В.	Доцент	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 09.01.2019 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.

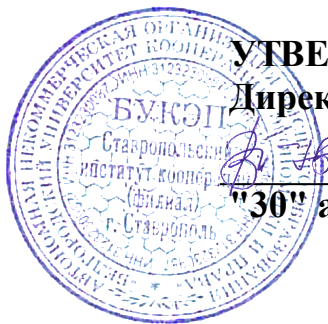


Кочкаров Р.Х.

**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.**

"30" августа 2019 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2019/2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Заочная
Курс	1, 2
Семестр	2, 3, 4
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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-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-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-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-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;

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 Суг, 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 Спунктов 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)

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 товаров. Раздел: Безопасность продовольственных товаров: Методические указания для лабораторных занятий. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2015. – 37 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Пашенцева, Л.П.	2015,
2	Исследовательская работа : метод. рек. по выполн. лаб. работ для студентов направления подгот. 260100.62 "Технология продуктов питания" / Е. В. Кравец .- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012 - 17с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,
3	Исследовательская работа: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 74 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Кравец, Е.В.	2012,

4	Проектирование предприятий общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта / Н.А.Ковальченко, Т.С. Коршик, В.М. Плотникова. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 168 с. http://cdo.buker.ru/close/default.asp	Ковальченко, Н.А.	2012, Белгород : Изд-во БУКЭП
5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко.- НГТУ 2013. – 183 с. http://www.knigafund.ru/books/186216	Габелко, С. В.	2013,
6	Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. http://znanium.com/catalog/product/502139	Башин, Ю. Б.	2015,
7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
8	Внешняя среда как источник инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами : учебно-практическое пособие / Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2015. - 43 с.	Трегубова, Н.В.	2015, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
9	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебное пособие для вузов / Под ред. Т.Г. Родиной; [авт. коллектив: Т.Г. Родина, Л.М. Коснырева, В.А. Кузьмина и др. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 544 с.		2011,
10	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : Учебное пособие по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб : Троицкий мост, 2014 . - 192 с.	Бредихина, О.В.	2014,
11	Оборудование предприятий общественного питания : Учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация ОП" / Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П.	Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П	2013, М : Академия, 2013. - 416 с.
12	Основы научных исследований / ред.: Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.	Б. И. Герасимов	2013, М. : Форум, 2013 - 269 с.
13	Пищевая химия. Методические указания для лабораторных занятий / В.Е. Понамарева. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2013. - [ВПО].	Понамарева, В.Е.	2013,
14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе для студентов направления подготовки бакалавров / Трегубова Н.В., Борисенко А.А. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2012.	Трегубова, Н.В.	2012,
15	Пищевая химия: антиоксиданты и питание: учебное пособие / Н.В. Трегубова, Л.А. Борисенко, А.А. Борисенко. - Ставрополь: ООО «Губерния», 2014. – 65 с.	Трегубова, Н.В.	2014, Ставрополь: ООО «Губерния»

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.

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

- Servers Windows Server Standard Core - ОС
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69255212. Лицензия с 22.12.2017 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 29.08.2019)
- 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 29.08.2019)
- Windows 7 Professional - ОС
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 29.08.2019)
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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
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 29.08.2019)
 - Office Standard 2007 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО " ЮСК Ставрополь"
Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://ubuntu.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2019)

- 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 29.08.2019)
- Опера - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2019)
- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine
- ОС:
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
 - 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 29.08.2019)
- 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 29.08.2019)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2019)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2019)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2019)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2019)
- 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 29.08.2019)
- 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 29.08.2019)
- 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 29.08.2019)

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 24.05.2020

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 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>.
- 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>.
- - www.biznes-karta.ru – информационно поисковая система, представляет информацию о промышленных, торговых, сельскохозяйственных, строительных, транспортных и других предприятиях на территории России и стран СНГ.

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

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

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):	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Моргунова А.В.	Доцент	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 29.08.2019 г., протокол № 12

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.



Кочкаров Р.Х.