

**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" ноября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

Технологическая практика

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	1
Семестр	2
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2021

Вид практики Производственная практика

Тип практики Технологическая практика

Способ проведения практики Стационарная

Форма проведения практики Дискретно по видам практик

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Технологическая практика являются формирование общепрофессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология функциональных и специализированных продуктов 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
Технологическая практика	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Производственная практика.	1

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Технологическая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей), и ранее пройденных видах практики согласно учебному плану.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ИОПК-1.2 Разрабатывает конкурентоспособные, концепции и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания

Уметь:

ИОПК-1.2 РО-2.1 Оценивать критерии конкурентоспособности предприятий питания и готовить предложения по разработке концепции предприятия питания

Владеть:

ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками подготовки предложений для разработки конкурентоспособной концепции и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ИОПК-2.1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью их совершенствования

<p>Уметь:</p> <p>ИОПК-2.1 РО-2.1 Анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания с целью их совершенствования</p> <p>Владеть:</p> <p>ИОПК-2.1 РО-3.1 Навыками разработки решений по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания различного назначения</p>
<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p> <p>ИОПК-3.1 Анализирует и оценивает риски при управлении качеством и безопасностью продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>ИОПК-3.1 РО-2.1 Анализировать и оценивать риски, связанные с обеспечением качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками выявления опасных факторов и оценки вероятности их возникновения с целью обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания</p>
<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p> <p>ИОПК-4.1 Применяет методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИОПК-4.1 РО-2.1 Осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИОПК-4.1 РО-3.1 Методами проектирования технологических процессов производства продукции общественного питания</p>
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p> <p>ИОПК-5.2 Осуществляет написание и оформление научно-исследовательских работ, организует и проводит экспериментальную часть исследования</p> <p>Уметь:</p> <p>ИОПК-5.2 РО-2.1 Оформлять отчеты о результатах исследований и других видов научных работ, обосновывать необходимость применения методов исследований, проводить экспериментальные исследования</p> <p>Владеть:</p> <p>ИОПК-5.2 РО-3.1 Навыками написания и оформления научно-исследовательских работ</p>

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		2
Подготовительный этап	4	4
Научно-исследовательский этап	110	110
Производственный этап	90	90
Оформление результатов по практике	12	12
Общая трудоемкость час.	216	216
Общая трудоемкость зач. ед.	6	6

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.	Подготовительный этап	<p>Ознакомление с программой практики.</p> <p>Прохождения инструктажа по технике безопасности и охране труда. .</p> <p>Получение индивидуальные задания от руководителя практики. Составление рабочего графика (план прохождения практики с указанием тем и участков работы).</p> <p>Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике.</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации и лабораториях университета.</p>
2.	Научно-исследовательский этап	<p>1. Составление обучающимся под руководством научного руководителя индивидуального плана прохождения производственной практики, отражающего содержательную формулировку задач для решения в ходе практики, вида и объема результатов, которые должны быть получены.</p> <p>2. Проведение обучающимся библиографической проработки, патентного поиска в предметной области. Изучение с помощью литературных и информационных источников современного опыта производства продукции питания различного назначения, формирование концепции исследования.</p> <p>3. Выявление обучающимся проблемных областей, осуществление выбора методов и методик исследования, методов анализа и обработки научно-исследовательских данных.</p> <p>4. Проведение научных исследований в зависимости от индивидуального задания и выбранного направления исследования , заключающегося в следующих возможных видах деятельности и(или) их комбинации:</p> <ul style="list-style-type: none">- разработка рецептур и технологии производства инновационной продукции;- установлении и определении приоритетов в области управления производственным процессом с последующим принятием решений в стандартных и нестандартных ситуациях в т.ч. с множественными факторами;- планировании эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности;- идентификации и оценке проблем и управлении производственными и логистическими процессами предприятия;- оценке эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям;- установлении и определении приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства;- разработке и внедрении системы качества и безопасности продукции производства;- оценке рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;- установлении и определении приоритетов в области

1	2	3
		<p>управления процессами продаж;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения; - изучении процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту (предметной области); - организации выработки нового ассортимента продукции в производственных условиях. <p>5. Анализ и обработка полученных результатов различными статистическими и графическими методами.</p>
3.	Производственный этап	<p>1. Ознакомление с общей структурой предприятия. т.ч. учредительными документами, организационно-правовой формой предприятия, направлениями видами деятельности, организационно-управленческой структурой, стратегией предприятия, ассортиментной политикой, кадровой политикой</p> <p>2. Ознакомление с организацией производства на предприятии , в том числе с порядком составления производственных программ;составлением меню и плана-меню; осуществлением расчетов сырья и оформления требований на склад сырья; анализ ассортимента вырабатываемой кулинарной продукции, изучение структуры перерабатываемого сырья:</p> <p>3. Изучение технологии производства кулинарной продукции на предприятии общественного питания. Контроль качества</p> <p>4. Ознакомление с организацией обслуживания на предприятии</p> <p>5. Анализ эффективности деятельности предприятия, в том числе анализ экономических показателей деятельности предприятия за последние 3 года</p> <p>6. Выполнение индивидуального задания.</p>
4.	Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление дневника и отчетов 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 организационной и производственной структуры предприятия;

Изучение организации контроля качества продукции на предприятии;

Применение современных технологий на предприятии питания,

Применение современного оборудования на предприятии питания,

Организация документооборота на предприятии

Использование информационных технологий на различных участках производства и товародвижения.

Анализ востребованности позиций меню предприятий общественного питания,

Анализ загрузки торгового зала и персонала.

Анализ прибыли и убытков за последние 3 года, разработка плана мероприятий, направленных на интенсификацию результатов деятельности предприятия.

Разработка рекомендации внедрения современных технологий на предприятии питания

Анализ ассортиментной политики предприятия питания

Разработка рекомендаций по совершенствованию ассортимента вырабатываемой кулинарной продукции.

Внедрение на предприятии новой продукции

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 целесообразности проектирования новой кулинарной продукции;
- схема и результаты проведенного эксперимента;
- 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).

Оформление отчета по технологической практике должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2017 «СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 7.0.100 -2018. Библиографическая запись.

Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

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 Cyr, 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. Схемы, таблицы, графики и пр. должны быть представлены по мере изложения текста отчета, а также иметь название, номер. Изложение каждого вопроса необходимо начинать с новой страницы, обязательно указав его название, которое должно соответствовать содержанию отчета. В списке использованных источников, необходимо отразить литературу, которая использовалась при написании отчета по практике, перечень информационных ресурсов, используемых при прохождении практики и составлении отчета по практике. В приложения к отчету могут включаться различные документы, связанные с изложением вопросов программы практики. Они должны иметь нумерацию и ссылки на них в тексте отчета. Все страницы отчета должны быть пронумерованы арабскими цифрами. На титульном листе, содержании и первом листе основной части отчета номера страниц не ставят. Номер проставляют в правом верхнем углу без точки в конце. Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление

обучающимся на кафедре, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

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

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

6.2. Дневник по практике (оформление дневника)

Дневник по практике в форме практической подготовки предназначен для индивидуального контроля прохождения практики обучающимся. Он включает в себя ряд разделов:

1. Инструкция обучающемуся
2. Указания по ведению дневника
3. Организационные вопросы
4. Рабочий график (план) проведения практики
5. Ежедневные записи.
6. Индивидуальные задания
7. Помощь организации
8. Отзыв-характеристика обучающегося
9. Отзыв руководителя по практической подготовке от университета

Раздел «График прохождения практики» составляется совместно с руководителем по практической подготовке от предприятия и руководителем по практической подготовке 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", с 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 по практической подготовке 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	Анализ состояния отрасли общественное питание в РФ и пути её развития / Н. А. Еремин. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 95 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139295	Еремин, Н. А.	2012, Лаборатория книги
2	Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: https://book.ru/book/934004 (Бакалавриат) https://book.ru/book/934004	Акимова, Н.А.	2020, Москва : КноРус
3	Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Сусянок. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 140 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: www.trmost.ru/userfiles/flash/noitppp/HTML/index.html?BELUPK_4&656393222817&230 . – ISBN 978-5-6046938-4-1. – Текст : электронный. www.trmost.ru/userfiles/flash/noitppp/HTML/index.html?BELUPK_4&656393222817&230	Гунькин В. А. , Сусянок Г. М.	2022, Троицкий мост
4	Моделирование и оптимизация процессов управления в технологических системах : учебник / Колтунов И.И., Крыжановская Т.Г. — Москва : КноРус, 2021. — 327 с. — ISBN 978-5-406-06771-0. — URL: https://book.ru/book/938660 . — Текст : электронный. https://www.book.ru/book/938660	Колтунов И.И., Крыжановская Т.Г.	2021, КноРус
5	Научно-практические аспекты технологии продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 424 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621215 . – ISBN 978-5-6046938-1-0. – Текст : электронный. www.trmost.ru/userfiles/flash/npappip/HTML/index.html?BELUPK_4&830766644868&228	Куткина М.Н. и др.	2022, Троицкий мост
6	Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 118 с. www.trmost.ru/userfiles/flash/nvppp/HTML/index.html?BELUPK_4&385667854761&168	Пилипенко Т. В. , Нилова Л. П.	2018, Троицкий мост
7	Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. - 168 с. (Магистратура, Аспирантура) http://www.trmost.ru/userfiles/flash/itpip/HTML/index.html?BELUPK_4&97875797497&130	Куткина, М.Н.	2016, Санкт-Петербург : Троицкий мост
8	Документирование системы менеджмента качества : учебное пособие / Заика И.Т., Гительсон Н.И. — Москва : КноРус, 2022. — 186 с. — ISBN 978-5-406-09057-2. — URL: https://book.ru/book/942429 (Бакалавриат, Магистратура) https://book.ru/book/942429	Заика, И.Т.	2022, Москва : КНОРУС
9	Справочник работника общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, А. М. Могильный. - 2-е изд., испр. и перераб. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.	Могильный М.П.	2011, Москва

10	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
11	Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие предназначено для магистрантов и аспирантов, обучающихся по направлениям подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / М.Н. Куткина, С. А. Елисеева- СПб. : Троицкий мост, 2016 - 168с.	Куткина М.Н.	2016, СПб
12	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева- СПб. : ГИОРД, 2013 - 528с.	Корячкина С.Я.	2013, СПб
13	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учеб. пособие / Г. О. Магомедов [и др.] - СПб. : ГИОРД, 2015 - 440с.	Магомедов Г.О.	2015, СПб
14	Функциональные пищевые добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий : моногр. в 3-х частях., Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. - Орел, 2012. - Т. 3. - 269 с.	Матвеева, Т. В., Корячкина, С. Я.	2012, Орел
15	Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения : моногр. / С. Я. Корячкина, Г. А. Осипова, Е. В. Хмельёва и др.- : , 2012 - 262с.	Корячкина С.Я.	2012, Орел
16	Проектирование и оценка качества нутриентнобалансированных пищевых продуктов : монография / А. А. Борисенко, Л. А. Сарычева, А.А. Борисенко (ст.) ; СКИ БУПК - Ставрополь, 2009. - 176 с.	Борисенко А.А.	2009, Ставрополь
17	Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- М. : ООО "Дом Славянской книги", 2012 - 576с.		2012, Москва
18	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля [и др.] - СПб. : ГИОРД, 2015 - 318с.	Красуля О.Н.	2015, СПб
19	Инновационный подход к созданию обогащенных продуктов с повышенным содержанием белка : моногр. / А. В. Банникова, И. А. Евдокимов- М. : ДеЛи плюс, 2015 - 136с.	Банникова А.В.	2015, Москва
20	Химический состав и калорийность российских продуктов питания / В. А. Тутельян - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 284 с. (Справочник)	Тутельян В.А.	2012, Москва
21	Сборник рецептур на продукцию общественного питания : сб. технических нормативов / сост. М. П. Могильный - : ДеЛи плюс М., 2011. - 1008 с.		2011, Москва

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Правила оказания услуг общественного питания	Правила	№ Постановление Правительства РФ №1036 от 15.05.1997	"Собрание законодательства РФ", 25.08.1997, N 34, ст. 3980,

2	ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения	ГОСТ	№ 50646-2012 от 01.01.2014	http://www.gost.ru
3	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	ГОСТ	№ 31987-2012 от 01.01.2015	Москва: Стандартинформ, 2014
4	ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ	№ 31986-2012 от 27.06.2013	Москва: Стандартинформ, 2013
5	О безопасности пищевой продукции	Технический регламент Таможенного союза	№ ТР ТС 021/2011 от 11.06.2013	http://www.eurasiancommission.org/

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

- <http://ecsocman.hse.ru/net/16000077/> – Федеральный образовательный портал
- <http://window.edu.ru/> – Библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам
- <http://www.edu.ru/> – Федеральный портал «Российское образование»
- <http://www.biblioclub.ru> – Университетская библиотека он-лайн
- <http://elibrary.ru/> – Научная электронная библиотека
- <http://webportalsrv.gost.ru/> – Технический регламент таможенного союза

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения - СДО "Прометей"

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Enterprise - Клиентская операционная система компании Microsoft
Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор АО "СофтЛайн Трейд" № 20/03/19/АНО ВО "БУКЭП" от 25.03.2019. Лицензия с 04.04.2019 по 30.04.2022 URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 26.10.2021)
- Архиватор IZArc - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.izarc.org/downloads>. (дата обращения 26.10.2021)
- Конфигурация «Трактиръ»: Back-Office ПРОФ - Автоматизация предприятий общественного питания
Академическая лицензия. Акт на передачу прав ООО «ДАЛИОН» № Н-000070 от 01.03.2010 г.. Лицензия с 01.03.2010 по бессрочно. (дата обращения 26.10.2021)

- СДО «Прометей» - База учебных пособий и тестовых заданий
Постоянная лицензия. Договор №2/БУК/09 ООО «Виртуальные технологии в образовании» от 28.09.2017 г.. Лицензия с 28.09.2017 по бессрочно. URL: https://www.prometeus.ru/actual/01_products/lms/opisanie.html. (дата обращения 26.10.2021)
- Google Chrome - Интернет-браузер
Свободное ПО. Бесплатное программное обеспечение. Распространяется на условиях собственной лицензии. URL: <https://www.google.ru/chrome/>. (дата обращения 26.10.2021)
- Microsoft Word 2016 - Текстовый процессор (Microsoft)
Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор АО "СофтЛайн Трейд" № 20/03/19/АНО ВО "БУКЭП" от 25.03.2019. Лицензия с 04.04.2019 по 30.04.2022 URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 26.10.2021)
- Dr.Web Desktop Security Suite (K3) - Корпоративная система антивирусной защиты рабочих станций
Академическая лицензия. Акт на передачу прав ООО "ОРГСТАЙЛ" № 258 от 18.11.2020. Лицензия с 20.11.2020 по 19.12.2021 URL: <https://download.drweb.ru/>. (дата обращения 26.10.2021)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. Бесплатная программа, распространяется свободно. URL: <https://get.adobe.com/ru/reader/?promoid=KQZEN>. (дата обращения 26.10.2021)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Средство подготовки презентаций (Microsoft)
Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор АО "СофтЛайн Трейд" № 20/03/19/АНО ВО "БУКЭП" от 25.03.2019. Лицензия с 04.04.2019 по 30.04.2022 URL: <https://my.visualstudio.com/downloads/featured>. (дата обращения 26.10.2021)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус медиа" № 18504154 от 29.06.2021	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Троицкий мост	Договор ООО "ИТК Троицкий мост" № 4706/21С от 29.06.2021	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Университетская библиотека онлайн	Договор ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021	с 01.09.2021 по 31.08.2022

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 КонсультантПлюс	Договор с ООО "Консультант Плюс Белгород"	с 01.01.2019 по бессрочно
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор ООО "Гарант-Сервис-Белгород" № ЭПС-21-012 от 25.12.2020 г.	с 01.01.2021 по 31.12.2021

Современные профессиональные базы данных:

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

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

Организации (предприятия) для прохождения практики:

- ООО "Астрея" (Амакс конгресс отель)
- ООО "Белгородстроймонтаж-Комфорт" отель "Континенталь"
- ООО "Гостиничный комплекс "Белый город", г. Белгород
- ООО "Кейтеринг Белогорья"
- ООО "Фамильный Дом Вкуса", г. Белгород

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

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 29.10.2021 г., протокол № 2А

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

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

Глаз В.Н.

"30" августа 2022 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2022/2023 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Технологическая практика"

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	1
Семестр	2
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2022

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Технологическая практика	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Производственная практика.	1

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Технологическая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей), и ранее пройденных видов практики согласно учебному плану.

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения - СДО "Прометей"

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Архиватор IZArc - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.izarc.org/downloads>. (дата обращения 30.09.2022)
- Конфигурация «Трактирь»: Back-Office ПРОФ - Автоматизация предприятий общественного питания
Академическая лицензия. Акт на передачу прав ООО «ДАЛИОН» № Н-000070 от 01.03.2010 г.. Лицензия с 01.03.2010 по бессрочно. (дата обращения 30.09.2022)
- СДО «Прометей» - База учебных пособий и тестовых заданий
Постоянная лицензия. Договор №2/БУК/09 ООО «Виртуальные технологии в образовании» от 28.09.2017 г.. Лицензия с 28.09.2017 по бессрочно. URL: https://www.prometeus.ru/actual/01_products/lms/opisanie.html. (дата обращения 30.09.2022)
- Google Chrome - Интернет-браузер
Свободное ПО. Бесплатное программное обеспечение. Распространяется на условиях собственной лицензионной политики. URL: <https://www.google.ru/chrome/>. (дата обращения 30.09.2022)
- Dr.Web Desktop Security Suite (K3) - Корпоративная система антивирусной защиты рабочих станций
Академическая лицензия. Счет-фактура ООО "АЙТИ ГАЙД" № 23 от 24.11.2021. Лицензия с 22.11.2021 по 20.12.2022 URL: <https://download.drweb.ru/>. (дата обращения 30.09.2022)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF

Свободное ПО. Бесплатная программа, распространяется свободно. URL:
<https://get.adobe.com/ru/reader/?promoid=KQZEN>. (дата обращения 30.09.2022)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Троицкий мост	Договор ООО "ИТК Троицкий мост" № 3106/22С от 22.06.2022	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Университетская библиотека онлайн	Договор ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022	с 01.01.2022 по 31.08.2023

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 КонсультантПлюс	Договор с ООО " Консультант Плюс Белгород"	с 01.01.2019 по бессрочно
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор ООО "Гарант-Сервис-Белгород" № ЭПС-22-257 от 27.12.2021	с 01.01.2022 по 31.12.2022

Современные профессиональные базы данных:

– Официальный сайт Министерство науки и высшего образования Российской Федерации – <http://www.mon.gov.ru>

– Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru>

– Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru>

– Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>

– Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru>.

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"

Дополнения и изменения, которые вносятся в рабочую программу дисциплины (модуля), обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 30.08.2022 г., протокол № 13

Зав. кафедрой	товароведения и технологии общественного питания	доц.		Золотухина И.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

 **Глаз В.Н.**

"30" августа 2023 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Технологическая практика"

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	1
Семестр	2
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2023

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Технологическая практика	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Производственная практика.	1

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Технологическая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей), и ранее пройденных видах практики согласно учебному плану.

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения - СДО "Прометей"

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Архиватор IZArc - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.izarc.org/downloads>. (дата обращения 30.08.2023)
- Конфигурация «Трактирь»: Back-Office ПРОФ - Автоматизация предприятий общественного питания
Академическая лицензия. Акт на передачу прав ООО «ДАЛИОН» № Н-000070 от 01.03.2010 г.. Лицензия с 01.03.2010 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2023)
- СДО «Прометей» - База учебных пособий и тестовых заданий
Постоянная лицензия. Договор №2/БУК/09 ООО «Виртуальные технологии в образовании» от 28.09.2017 г.. Лицензия с 28.09.2017 по бессрочно. URL: https://www.prometeus.ru/actual/01_products/lms/opisanie.html. (дата обращения 30.08.2023)
- Google Chrome - Интернет-браузер
Свободное ПО. Бесплатное программное обеспечение. Распространяется на условиях собственной лицензионной политики. URL: <https://www.google.ru/chrome/>. (дата обращения 30.08.2023)
- Dr.Web Desktop Security Suite (K3) - Корпоративная система антивирусной защиты рабочих станций
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "АЙТИ ГАЙД" № А-2022-62-СЛ от 24.10.2022. Лицензия с 12.12.2022 по 22.12.2023 URL: <https://download.drweb.ru/>. (дата обращения 30.08.2023)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF

- Свободное ПО. Бесплатная программа, распространяется свободно. URL: <https://get.adobe.com/ru/reader/?promoid=KQZEN>. (дата обращения 30.08.2023)
- ЭБС Гребенников - Электронная библиотечная система <http://grebennikon.ru>
Лицензии ЭБС. Договор ООО ИД "Гребенников" № 64/ИА/2022 от 12.12.2022.
Лицензия с 12.12.2022 по 11.12.2023 URL: <http://grebennikon.ru>. (дата обращения 30.08.2023)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус" № 18510358 от 30.06.2023	с 01.09.2023 по 31.08.2026
Университетская библиотека онлайн	Договор ООО "НексМедиа" № 71-07/2023 от 13.07.2023 г.	с 01.09.2023 по 31.05.2027

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 КонсультантПлюс	Договор с ООО "Консультант Плюс Белгород"	с 01.01.2019 по бессрочно
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор ООО "Гарант-Сервис-Белгород" № ЭПС-23-022 от 27.12.2022	с 01.01.2023 по 31.12.2023

Современные профессиональные базы данных:

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

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"

Дополнения и изменения, которые вносятся в рабочую программу дисциплины (модуля), обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 30.08.2023 г., протокол № 12

Зав. кафедрой	товароведения и технологии общественного питания	доц.		Золотухина И.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

Глаз В.Н.

"30" августа 2024 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Технологическая практика"

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	1
Семестр	2
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2024

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Технологическая практика	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Производственная практика.	1

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Технологическая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей), и ранее пройденных видов практики согласно учебному плану.

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения - СДО "Прометей"

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Архиватор 7-ZIP - Бесплатный архиватор
Свободное ПО. Свободно распространяется на условиях лицензии GNU LGPL.
URL: <http://winrar-full.com/vse-arhivatory/7-zip.html>. (дата обращения 30.08.2024)
- Архиватор IZArc - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.izarc.org/downloads>. (дата обращения 30.08.2024)
- СДО «Прометей» - База учебных пособий и тестовых заданий
Постоянная лицензия. Договор №2/БУК/09 ООО «Виртуальные технологии в образовании» от 28.09.2017 г.. Лицензия с 28.09.2017 по бессрочно. URL: https://www.prometeus.ru/actual/01_products/lms/opisanie.html. (дата обращения 30.08.2024)
- Google Chrome - Интернет-браузер
Свободное ПО. Бесплатное программное обеспечение. Распространяется на условиях собственной лицензии . URL: <https://www.google.ru/chrome/>. (дата обращения 30.08.2024)
- Dr.Web Desktop Security Suite (K3) - Корпоративная система антивирусной защиты рабочих станций
Академическая лицензия. Сублицензионный договор АЙТИ ГАЙД № А-2023-98-СЛ от 08.11.2023. Акт на передачу прав № 101 от 22.11.2023. Лицензия с 23.12.2023 по 22.12.2024 URL: <https://download.drweb.ru/>. (дата обращения 30.08.2024)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF

Свободное ПО. Бесплатная программа, распространяется свободно. URL: <https://get.adobe.com/ru/reader/?promoid=KQZEN>. (дата обращения 30.08.2024)

- Модуль вебинаров - Модуль вебинаров для СДО "Прометей"

Постоянная лицензия. Лицензионный договор ООО «Виртуальные технологии в образовании» №3/10/17 от 20.10.2017 г.. Лицензия с 20.10.2017 по бессрочно. URL: https://www.prometeus.ru/actual/01_products/lms/opisanie.html. (дата обращения 30.08.2024)

- Р7-ОФИС-Документ - Текстовый процессор (АО "Новые коммуникационные технологии")

Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "Лад-Софт" № ЛСф-2002 от 20.02.2020. Лицензия с 26.02.2020 по бессрочно. URL: <https://cloud.lad-soft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtdJdfJocw>. (дата обращения 30.08.2024)

- Р7-ОФИС-Таблица - Процессор электронных таблиц (АО "Новые коммуникационные технологии")

Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "Лад-Софт" № ЛСф-2002 от 20.02.2020. Лицензия с 20.02.2020 по бессрочно. URL: <https://cloud.lad-soft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtdJdfJocw>. (дата обращения 30.08.2024)

- Р7-ОФИС-Презентация - Средство подготовки презентаций ((АО "Новые коммуникационные технологии")

Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "Лад-Софт" № ЛСф-2002 от 20.02.2020. Лицензия с 20.02.2020 по бессрочно. URL: <https://cloud.lad-soft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtdJdfJocw>. (дата обращения 30.08.2024)

- Яндекс.Браузер - Быстрый и безопасный браузер

Свободное ПО. URL: <https://browser.yandex.ru/>. (дата обращения 30.08.2024)

- Сферум - Система взаимодействия преподавателя и ученика

ДЕМО-версия. (дата обращения 30.08.2024)

- Astra Linux Special Edition - Операционная система специального назначения

Академическая лицензия. Лицензионный договор ООО "РусьБИТех-Астра" № А-2022-2491-ВУЗ от 22.04.2022. Лицензия с 01.06.2022 по бессрочно. URL: <https://lk.astralinux.ru>. (дата обращения 30.08.2024)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус" № 18510358 от 30.06.2023	с 01.09.2023 по 31.08.2026
Университетская библиотека онлайн	Договор ООО "НексМедиа" № 71-07/2023 от 13.07.2023 г.	с 01.09.2023 по 31.05.2027

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 КонсультантПлюс	Договор ООО "Консультант Плюс Белгород" № 698/2023-КПБ от 27.12.2023 г.	с 01.01.2024 по бессрочно
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор ООО "Гарант-Сервис-Белгород" № ЭПС-24-008 от 01.11.2023	с 01.01.2024 по бессрочно

Современные профессиональные базы данных:

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

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"

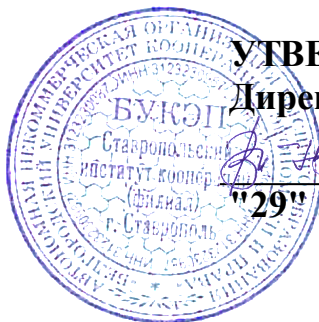
Дополнения и изменения, которые вносятся в рабочую программу дисциплины (модуля), обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 30.08.2024 г., протокол № 12

Зав. кафедрой	товароведения и технологии общественного питания	доц.		Золотухина И.В.
Декан факультета	факультет второго высшего образования	доц.		Миргородская О.А.

**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.**

"29" августа 2025 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2025/2026 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Технологическая практика"

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	1
Семестр	2
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2025

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

10.2. 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 29.08.2025)
- 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 29.08.2025)
- 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 29.08.2025)
- 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 29.08.2025)
- 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 29.08.2025)
- Opera - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как
бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)
- Microsoft Windows Professional 10 Russian Academic OLP 1 License Legalization NoLevel -
ОС:
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 29.08.2025)
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 29.08.2025)
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 29.08.2025)
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 29.08.2025)

- 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 29.08.2025)

- Калькуляция блюд 3.4.4

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)

- Мини Кулинария 2.1

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)

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

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)

- Общепит-Учет 1.0.0

ДЕМО-версия. (дата обращения 29.08.2025)

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

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)

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

ДЕМО-версия. (дата обращения 29.08.2025)

- LK Trade - Программа для осуществления комплексного управления предприятием

ДЕМО-версия. (дата обращения 29.08.2025)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	ООО "НексМедиа"	с 01.09.2023 по 31.05.2027
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус медиа"	с 01.09.2023 по 31.08.2026

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:

Современные профессиональные базы данных:

– Официальный сайт Министерство науки и высшего образования Российской Федерации – <http://www.mon.gov.ru>

– Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru>

– Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru>

– Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>

– Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru>.

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

Дополнения и изменения, которые вносятся в рабочую программу дисциплины (модуля), обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 29.08.2025 г., протокол № 12

Зав. кафедрой	товароведения и технологии общественного питания	доц.		Золотухина И.В.
---------------	--	------	---	-----------------