

**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.
"11" ноября 2021 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Уровень образовательной программы

Магистратура

Направление подготовки

**19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания
Технология функциональных и
специализированных продуктов
питания**

Направленность (профиль)

Магистр

Квалификация

Очная

Форма обучения

2

Курс

4

Семестр

Форма промежуточной аттестации

Зачет с оценкой

Вид практики Производственная практика

Тип практики Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способ проведения практики Стационарная и выездная

Форма проведения практики Дискретно (по видам практики - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа являются выполнение выпускной квалификационной работы, формирование общепрофессиональных, профессиональных, универсальных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология 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
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Производственная практика.	2

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Преддипломная практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей) учебного плана; первичных профессиональных умениях и навыках, сформированных при прохождении учебной практики; профессиональных умениях и опыте профессиональной деятельности, полученном при прохождении предшествующих типов производственной практики.

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

Уметь:

ИОПК-2.1 РО-2.1 Анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания с целью их совершенствования

Владеть:

ИОПК-2.1 РО-3.1 Навыками разработки решений по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания различного назначения

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ИОПК-3.1 Анализирует и оценивает риски при управлении качеством и безопасностью продукции

Уметь:

ИОПК-3.1 РО-2.1 Анализировать и оценивать риски, связанные с обеспечением качества и безопасности продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками выявления опасных факторов и оценки вероятности их возникновения с целью обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ИОПК-4.1 Применяет методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания

Уметь:

ИОПК-4.1 РО-2.1 Осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Методами проектирования технологических процессов производства продукции общественного питания

ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

ИОПК-5.2 Осуществляет написание и оформление научно-исследовательских работ, организует и проводит экспериментальную часть исследования

Уметь:

ИОПК-5.2 РО-2.1 Оформлять отчеты о результатах исследований и других видов научных работ, обосновывать необходимость применения методов исследований, проводить экспериментальные исследования

Владеть:

ИОПК-5.2 РО-3.1 Навыками написания и оформления научно-исследовательских работ

ПК-1 Способен применять принципы здорового питания при разработке продукции общественного питания

ИПК-1.2 Применяет знания особенностей питания различных групп населения при разработке продукции общественного питания

Уметь:

ИПК-1.2 РО-2.1 Разрабатывать и корректировать рецептуры продукции, предназначенной для специализированного, диетического лечебного и диетического профилактического питания

Владеть:

ИПК-1.2 РО-3.1 Принципами разработки пищевой продукции для специализированного, диетического лечебного и диетического профилактического питания

ПК-2 Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий общественного питания, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия

ИПК-2.2 Выявляет проблемы развития предприятия общественного питания

Уметь:

ИПК-2.2 РО-2.1 Выявлять проблемы развития предприятия питания и предлагать меры по их устранению

ИПК-2.3 Применяет методы разработки корпоративной и функциональных стратегий развития предприятия общественного питания

Владеть:

ИПК-2.3 РО-3.1 Навыками подготовки предложений по устранению проблем развития предприятия питания и повышению его конкурентоспособности

ПК-3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка

ИПК-3.3 Осуществляет координацию и управление деятельностью по внедрению на предприятии питания современных технологий производства и обслуживания

Уметь:

ИПК-3.3 РО-2.1 Готовить предложения по внедрению на предприятии питания современных технологий производства продукции массового изготовления и специализированного назначения

Владеть:

ИПК-3.3 РО-3.1 Навыками выбора современных технологий производства и обслуживания для внедрения их предприятиях питания

ПК-4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения

ИПК-4.2 Применяет методологию разработки инновационной пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения, и оценки ее потребительских свойств

Уметь:

ИПК-4.2 РО-2.1 Осуществлять разработку и продвижение функциональных продуктов питания

Владеть:

ИПК-4.2 РО-3.1 Методологией разработки и продвижения функциональных продуктов питания

ИПК-4.2 РО-3.2 Методами оценки потребительских свойств функциональных продуктов питания

ИПК-4.3 Разрабатывает техническую документацию на новую пищевую продукцию, в том числе специализированного и функционального назначения

Уметь:

ИПК-4.3 РО-2.1 Разрабатывать техническую документацию на новую пищевую продукцию, в том числе специализированного и функционального назначения с учетом требований правовых актов нормативных документов

Владеть:

ИПК-4.3 РО-3.1 Навыками подготовки проектов технической документации на новую пищевую продукцию, в том числе специализированного и функционального назначения

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

ИУК-1.1 Применяет методы поиска информации из разных источников, осуществляет критический анализ проблемных ситуаций, использует системный подход для решения поставленных задач

Уметь:

ИУК-1.1 РО-2.1 Осуществлять поиск, критический анализ информации о продукции, услугах и предприятиях общественного питания из разных источников, обобщать результаты поиска данной информации; проводить критический анализ проблемных ситуаций

Владеть:

ИУК-1.1 РО-3.1 Навыками разработки и аргументации решения проблемной ситуации на основе системного подхода для решения поставленных задач

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

ИУК-2.1 Подходит к разработке концепции проекта как к инновации и управляет инновационными процессами

Уметь:

ИУК-2.1 РО-2.1 Определять цели, виды инноваций, формировать программы инновационного развития предприятия общественного питания

Владеть:

ИУК-2.1 РО-3.1 Навыками подготовки предложений по разработке концепции инновационных проектов и процессов, реализуемых на предприятиях питания

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

ИУК-3.3 Вырабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели на основе функционального подхода

Уметь:

ИУК-3.3 РО-2.1 Формулировать цели и стратегии командной работы различных структурных подразделений предприятий питания на основе функционального подхода

Владеть:

ИУК-3.3 РО-3.1 Навыками разработки построения организационных взаимоотношений в команде и мотивации ее членов

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

ИУК-4.2 Планирует и осуществляет эффективное академическое и профессиональное взаимодействие, правильно выбирает средства и стиль общения

Уметь:

ИУК-4.2 РО-2.1 Выбирать средства и стиль общения, проводить деловые беседы, презентации, участвовать в подготовке и ведении деловых переговоров, осуществлять электронные коммуникации в академическом и профессиональном взаимодействии

Владеть:

ИУК-4.2 РО-3.1 Навыками проведения деловых бесед, презентации, подготовки деловых переговоров, осуществления электронных коммуникаций в академическом и профессиональном взаимодействии

УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

ИУК-5.2 Анализирует современное разнообразие культур, демонстрирует готовность к межкультурному взаимодействию в ходе решения профессиональных задач

Уметь:

ИУК-5.2 РО-2.1 Учитывать разнообразие культур в процессе организации межкультурного взаимодействия в ходе решения профессиональных задач

Владеть:

ИУК-5.2 РО-3.1 Навыками выстраивания продуктивной модели коммуникации и межкультурного взаимодействия в профессиональной сфере

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

ИУК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и эффективности использования рабочего времени, основываясь на концепции персонального менеджмента и основах планирования

Уметь:

ИУК-6.1 РО-2.1 Проводить анализ использования времени, планировать собственную деятельность и определять приоритетность дел в целях совершенствования собственной профессиональной деятельности

Владеть:

ИУК-6.1 РО-3.1 Навыками определения приоритетности дел в собственной профессиональной деятельности

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 24 зачетных единиц, 864 часов, 16 недель

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		4	4
1 Подготовительный этап	18		18
2 Практический этап	828		828
3 Оформление результатов по практике	18		18
Общая трудоемкость час.	864		864
Общая трудоемкость зач. ед.	24		24

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 организаций.

1	2	3
		<p>Фиксация в дневнике практики проделанной работы.</p> <p>Фиксация в дневнике практики проделанной работы.</p> <p>2 Сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.</p> <p>2.1 Содержание практики при ее прохождении на предприятиях общественного питания</p> <p>Организационно-экономическая характеристика предприятия. Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей.</p> <p>Организационно -правовая форма предприятия, учредительные документы. Режим работы предприятия.</p> <p>Организационно-управленческая структура предприятия.</p> <p>Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия. Применяемые на предприятии методы управления. Работа экономических служб предприятия.</p> <p>Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия (производственная программа и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы, прибыль и рентабельность). Концепция и позиционирование предприятия на рынке. Фирменный стиль предприятия. Соответствие отдельных элементов оформления предприятия его общему стилю. Основные конкуренты изучаемого предприятия питания. Стратегия и политика развития предприятия питания. Наличие на предприятии инновационной политики деятельности и ее анализ.</p> <p>Проблемы развития предприятия и перспективные направления развития предприятия и повышения его конкурентоспособности.</p> <p>Производственная деятельность предприятия.</p> <p>Производственная программа предприятия., её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия. Построение производственного цикла. Организация технологических процессов производства продукции. Применение прогрессивных технологий на предприятии. Направления совершенствования технологических процессов на предприятии. Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции.</p> <p>Организация обслуживания рабочих мест, методы создания благоприятных условий труда. Организация работы вспомогательных служб на предприятии. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии.</p> <p>Планировка предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий.</p> <p>Управление качеством и безопасностью продукции на предприятии питания. Наличие на предприятии политики в области качества и безопасности продукции и ее анализ.</p> <p>Ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции. Анализ программы производственного контроля на предприятии питания. Анализ рисков и опасных факторов и управление критическими контрольными точками при производстве продукции на предприятии. Внедрение на предприятии систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Контроль качества готовой продукции.</p> <p>Ассортиментная политика предприятия. Анализ меню предприятия. Изучение удовлетворенности потребителей ассортиментом и качеством реализуемых блюд. Наличие в меню продукции для специализированного, диетического лечебного и диетического профилактического питания, для</p>

1	2	3
	<p>здорового питания. Разработка или совершенствование рецептур блюд для исследуемого предприятия. Подготовка предложений по продвижению разработанной продукции. Подготовка предложений по совершенствованию ассортимента реализуемой продукции.</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>2.2.Содержание практики при ее прохождении в университете</p> <p>Изучение регионального рынка услуг общественного питания. Изучение и анализ концепции, стратегии развития и объемов производственной деятельности не менее 5 предприятий питания на основе информации из общедоступных источников, в том числе официальных сайтов компаний. Анализ меню выбранных предприятий. Наличие в меню специализированной продукции, обогащенной, отвечающей принципам здорового питания. Разработка анкеты и проведение опроса потребителей с целью выявления предпочтений потребителей при выборе предприятия питания и кулинарной (кондитерской) продукции.</p> <p>Подбор сырья для разрабатываемой продукции. Изучение пищевой ценности, технологических свойств и применения основного сырья для разрабатываемой продукции. Изучение пищевой ценности, технологических свойств и применения источников функциональных или биологически активных ингредиентов для разрабатываемой продукции. Оценка качества основного сырья для разрабатываемой продукции.</p> <p>Проектирование рецептуры и технологических процессов продукции (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы). Выбор базового продукта для проектирования и улучшения рецептур. Изучение влияние сырья, используемого для обогащения или придания функциональной или специализированной направленности разрабатываемой продукции, на ее качество. Определение оптимальной дозировки сырья. Разработка и оптимизация серии рецептур продукции (не менее трех) в соответствии с выбранным направлением исследования. Обоснование и оптимизация технологических процессов производства разрабатываемой продукции. Оценка качества и потребительских свойств разработанной продукции.</p> <p>Управление безопасностью разработанной продукции. Составление блок-схемы производственных процессов выбранной продукции. Выявление и оценка все видов опасностей, включая биологические, химические и физические, источником которых может являться используемое сырье. Выявление все возможные опасных факторов, которые могут присутствовать, усиливаться или проявляться в производственных процессах выбранной продукции. Анализ рисков по каждому потенциальному опасному фактору с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий.</p> <p>Составление перечня потенциально опасных факторов, по которых риск может превысить допустимый уровень. Определение предупреждающих действий, которые устраниют риски или снижают их до допустимого уровня. Определение потенциальных критических контрольных точек для производственного процесса выбранной продукции. Анализ рисков и контрольных точек при производстве выбранной продукции.</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p>	
3.	3 Оформление результатов по	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение

1	2	3
	практике	полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

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

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

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

5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

1. Разработка серии рецептур (не менее трех) обогащенной кулинарной продукции.
2. Разработка серии рецептур (не менее трех) кулинарной продукции функциональной направленности.
3. Разработка серии рецептур (не менее трех) кулинарной продукции лечебно-профилактического назначения.
4. Разработка серии рецептур (не менее трех) кулинарной продукции с использование нетрадиционного сырья.
5. Разработка серии рецептур кулинарной продукции (не менее трех) специального назначения.
6. Разработка серии рецептур кулинарной продукции (не менее трех) с антиоксидантными свойствами.
7. Оценка качества разработанной продукции с применением экспертных методов оценки.
8. Оценка потенциальной конкурентоспособности разработанной продукции
9. Совершенствование (разработка) политики исследуемого предприятия в области качества продукции.
10. Совершенствование (разработка) ассортиментной политики исследуемого предприятия.
11. Совершенствование (разработка) политики исследуемого предприятия в области безопасности продукции.
12. Совершенствование программы производственного контроля на исследуемом предприятии.
13. Разработка предложений по применению современных технологий и оборудования на исследуемом предприятии.
14. Организация контроля качества кулинарной продукции на исследуемом предприятии.
15. Анализ рисков и критические контрольные точки при производстве кулинарной продукции (на примере конкретной кулинарной продукции)
16. Планирование мероприятий для программы обязательных предварительных мероприятий по управлению в области безопасности пищевой 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 при прохождении практики на предприятии питания должна включать следующие вопросы:

- Организационно-экономическая характеристика предприятия общественного питания;
- Производственная деятельность предприятия питания;
- Управление качеством и безопасностью продукции на предприятии
- Ассортиментная политика предприятия.

Основная часть отчета, при прохождении практики в университете, должна включать следующие вопросы:

- Изучение регионального рынка услуг общественного питания.;
- Подбор сырья для разрабатываемой продукции.;
- Проектирование рецептуры и технологических процессов продукции (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).
- Управление безопасностью разработанной продукции.

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

Оформление отчета по преддипломной практике должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2001 «СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»,

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. Список использованных источников оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100 -2018. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

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 кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике и дневника прохождения практики.

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 (оформление дневника) «Дневник практики студента» является неотъемлемой частью отчета по преддипломной практике. Он предназначен для индивидуального контроля прохождения практики студента.

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 практики от университета

Раздел «Рабочий график проведения практики» составляется совместно руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета согласно программе практики. В разделе указывается название каждого из участков работы, например, «Бухгалтерия», «Горячий цех» и т.д., а также сроки 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 студентами-практикантами материалов, необходимых для проведения научных исследований и выполнения выпускной квалификационной работы.

В седьмом разделе отмечается помочь студенту 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	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, Москва : Лаборатория книги
2	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
3	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,
4	Инновационный менеджмент : учебное пособие для вузов / В.И. Аверченков. - 3-е изд., стер. - Москва : Флинта, 2016. - 293 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93262	Аверченков, В.И.	2016, Москва : Флинта
5	Магистерская диссертация: методы и организация исследований, оформление и защита : учебное пособие / А.В. Беляев, М.М. Бутакова, В.И. Беляев [и др.]. — Москва : КноРус, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-406-08622-3. — URL: https://book.ru/book/940460 . — Текст : электронный. https://www.book.ru/book/940460		2021, КноРус
6	Методология научных исследований в пищевой биотехнологии : учебное пособие / В. С. Колодязная, Е. И. Кипрушкина, Д. А. Бараненко [и др.]. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2019. — 145 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564010 . — Текст : электронный. (Магистратура) https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=564010	Колодязная В.С. и др.	2019, Университет ИТМО
7	Научные исследования в профессиональной деятельности социально-гуманитарных направлений подготовки магистров : учебное пособие / И.А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-2967-7. — URL: https://book.ru/book/932588 . — Текст : электронный. https://www.book.ru/book/932588	Киреева И.А.	2019, Москва : Русайнс
8	Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 118 с. http://www.trmost.ru/userfiles/flash/nvppp/HTML/index.html?BELUPK_4&385667854761&168	Пилипенко Т. В. , Нилова Л. П.	2018, Троицкий мост
9	Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Н.И. Пилипенко, Т.В. Шленская, О.И. Кутина. - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедиа", 2014. - 112 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=473862&sr=1	Пилипенко, Т. В. и др.	2014, Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедиа"

10	Стратегическое управление : учебник / И. К. Ларионов, А. Н. Герасин, О. Н. Герасина [и др.] ; под ред. И. К. Ларионова. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 235 с. : ил. – (Учебные издания для магистров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496214 . – ISBN 978-5-394-03171-7. – Текст : электронный. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=496214	Ларионов, И.К.	2019, Дашков и К°
11	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, А.А. Вытвотов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. - 199 с. http://www.trmost.ru/userfiles/flash/teppfn/HTML/index.html?BELUPK_4&707724497029&164	Нилова, Л.П.	2019, Санкт-Петербург : Троицкий мост
12	Управление качеством и интегрированные системы менеджмента : учебник / Аверин А.В., под ред., Барт Т.В., Бука С.А., Гунаре М.Л., Поздняков К.К., Григорьева В.В. — Москва : КноРус, 2021. — 357 с. — ISBN 978-5-406-08980-4. — URL: https://book.ru/book/941556 https://www.book.ru/book/941556		2021, Москва : КноРус
13	Управление качеством и контроль ресторанный 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
14	Научные исследования в профессиональной деятельности социально-гуманитарных направлений подготовки магистров : учебное пособие / И.А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2021. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-8530-7. — URL: https://book.ru/book/941966 . — Текст : электронный. https://www.book.ru/book/941966	Киреева И.А.	2021, КноРус
15	Управление качеством при производстве пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Воронцова, А. Г. Рыбка ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2011. – 156 с. : ил. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574500 – ISBN 978-5-400-00522-0. (Бакалавриат, Магистратура) https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574500	Воронцова, А.В.	2011, Тюмень : Тюменский государственный университет
16	Химический состав и калорийность российских продуктов питания / В. А. Тутельян - М. : Де Ли плюс, 2012. - 284 с. (Справочник)	Тутельян В.А.	2012, Москва
17	Проектирование и оценка качества нутриентнообогащенных пищевых продуктов : монография / А. А. Борисенко, Л. А. Сарычева, А.А. Борисенко (ст.) ; СКИ БУПК - Ставрополь, 2009. - 176 с.	Борисенко А.А.	2009, Ставрополь
18	Сборник рецептурна продукцию кондитерского производства : сб. технических нормативов / сост. М. П. Могильный - : Де Ли принт М., 2011. - 556 с.		2011, Москва
19	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
20	Справочник работника общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, А. М. Могильный. - 2-е изд., испр. и перераб. - М. : Де Ли плюс, 2011. - 656 с.	Могильный М.П.	2011, Москва

21	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
22	Инновационный подход к созданию обогащенных продуктов с повышенным содержанием белка : моногр. / А. В. Банникова, И. А. Евдокимов- М. : ДeЛи плюс, 2015 - 136с.	Банникова А.В.	2015, Москва
23	Методология научных исследований : учеб. для бакалавриата и магистратуры / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов;Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т - М. : Юрайт, 2017 - 291с.	Горелов Н. А.	2017, Москва
24	Методология научных исследований : учеб. для магистров / под ред. М. С. Мокия- М. : Юрайт, 2017 - 256с. (Магистратура. Аспирантура)	Мокий М.С.	2017, Москва
25	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
26	Моделирование систем и процессов : учеб. пособие для вузов / Н. Г. Чикуров- М. : РИОР; ИНФРА-М, 2017 - 398с.	Чикуров Н.Г.	2017, Москва
27	Сборник рецептур на продукцию общественного питания : сб. технических нормативов / сост. М. П. Могильный - : ДeЛи плюс М., 2011. - 1008 с.		2011, Москва
28	Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учеб. пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова- СПб. : Троицкий мост, 2018 - 118с. (Магистратура)	Пилипенко Т.В.	2018, СПб
29	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. : ДeЛи плюс, 2015 - 180с.	Могильный М.П.	2015, Москва
30	Преддипломная практика : метод. рек. по прохождению преддипломной практики для студентов направления подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / В. В. Садовой;АНО ВО "Белгородский ун-т кооперации, экономики и права", Ставропольский ин-т кооп. (филиал)- Ставрополь : Ставропольский ин-т кооперации (филиал) БУКЭП, 2018 - 25с.	Садовой В.В.	2018, Ставрополь
31	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытovtovs- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019 - 200с.	Нилова Л.П.	2019, Санкт-Петербург
32	Управление качеством : учеб. для вузов / Л. Е. Басовский, В. Б. Протасьев 2-е изд., прераб. и доп.- М. : Инфра-М, 2015 - 253с.	Басовский Л.Е.	2015, Москва
33	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
34	Стратегическое управление : учеб. для вузов / под ред. И.К. Ларионова- М. : Дашков и К, 2015 - 235с. (Магистратура)		2015, Москва

35	Биотехнология : учеб. для вузов / С. Н. Орехов , И. И. Чакалева ; под ред. А. В. Катлинского- М. : Академия, 2014 - 283с.	Орехов С.Н.	2014, Москва
36	Высокотехнологичные производства продуктов питания : учеб. пособие для вузов / Т.В. Пилипенко, Н.И. Пилипенко, Т.В. Шленская, О.И. Кутина- СПб. : Интермедия, 2015 - 112с.	Пилипенко Т.В.	2015, СПб

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	о качестве и безопасности пищевых продуктов	федеральный закон	№ N 29-ФЗ от 02.01.2000	
2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Санитарно-эпидемиологические правила	№ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020	Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru
3	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Санитарно-эпидемиологические правила	№ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020	Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru
4	Правила оказания услуг общественного питания	Постановление Правительства Российской Федерации	№ № 1515 от 21.09.2020	Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru
5	МР 2.3.1.0253-21 2.3.1. Гигиена. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации	Методические рекомендации	№ МР 2.3.1.0253-21 от 22.07.2021	https://www.rosпотребнадзор.ru/
6	TP TC 021/2011 О безопасности пищевой продукции	Технический регламент таможенного союза	№ 880 от 09.12.2011	http://www.eurasiancommission.org/
7	ГОСТ Р ИСО 9000-2015. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь	стандарт	№ от 01.11.2015	М.: Стандартинформ, 2015 http://www.gost.ru/ ЗАО "Кодекс"
8	ГОСТ Р ИСО 9001-2015. СМК. Требования.	стандарт	№ от 01.11.2015	М.: Стандартинформ, 2015 NormaCS, http://www.gost.ru/ ЗАО "Кодекс"
9	ГОСТ Р 55568-2013 Оценка соответствия. Порядок сертификации систем менеджмента качества и систем экологического менеджмента	стандарт	№ от 01.02.2014	М.: Стандартинформ, 2014 Введен впервые ЗАО "Кодекс" NormaCS, http://www.gost.ru/
10	ГОСТ Р 54934-2012 (OHSAS 18001-2007) Система менеджмента безопасности труда и охраны здоровья	стандарт	№ от 06.08.2012	М.: Стандартинформ, 2012 Введен впервые (ИУС 12-2012) ЗАО "Кодекс" NormaCS, http://www.gost.ru/

11	ГОСТ Р 54762-2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. часть 1. производство пищевой продукции	стандарт	№ от 13.12.2011	М.: Стандартинформ, 2011 Введен впервые ЗАО "Кодекс" NormaCS, http://www.gost.ru/
12	ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 Менеджмент риска. Методы оценки риска	стандарт	№ от 01.12.2011	М.: Стандартинформ, 2012. ЗАО "Кодекс" NormaCS, http://www.gost.ru/
13	ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.	стандарт	№ от 17.04.2007	М.: Стандартинформ, 2007 Переиздание. Август 2012 г. NormaCS, http://www.gost.ru/ ЗАО "Кодекс"

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

- - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> - Официальный сайт Росстандарта (Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии), содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
- - <http://www.rosпотребнадзор.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
- - <http://www.eurasiancommission.org> - Официальный сайт евразийской экономической комиссии;
- <http://pravo.gov.ru> - Официальный интернет-портал правовой информации
- <https://www.fips.ru/> - Официальный сайт Федерального института промышленной собственности
- - <http://www.guild.breadbusiness.ru/>, Некоммерческое партнерство "Российская гильдия пекарей и кондитеров"
- - <http://www.frio.ru>/Федерация Рестораторов и Отельеров
- - <https://roskachestvo.gov.ru> Российская система качества (Роскачество.)
- <https://elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - [Электронный ресурс].
- - <http://www.edu.ru> Федеральный портал «Российское образование» –
- - <http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» –
- – <http://school-collection.edu.ru> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов –
- - <http://fcior.edu.ru> – Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

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 дистанционного 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 29.10.2021)

- 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 29.10.2021)
- 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 29.10.2021)
- Компас 3D - Система автоматизированного проектирования
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "АСКОН-ЦР" № МЦ-19-00454 от 26.09.2019. Лицензия с 09.10.2019 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distribs/>. (дата обращения 29.10.2021)
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО «Аскон-ЦР» №МЦ-12-00201 от 03.05.2012 г.. Лицензия с 14.05.2012 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distribs/>. (дата обращения 29.10.2021)
- 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 29.10.2021)
- Google Chrome - Интернет-браузер
Свободное ПО. Бесплатное программное обеспечение. Распространяется на условиях собственнической лицензии . URL: <https://www.google.ru/chrome/>. (дата обращения 29.10.2021)
- 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 29.10.2021)
- 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 29.10.2021)
- 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 29.10.2021)
- Microsoft Excel 2016 - Процессор электронных таблиц (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 29.10.2021)
- 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 29.10.2021)

- AutoCad 2017 Academic Edition - Система автоматизированного проектирования
Академическая лицензия. Товарная накладной ЗАО «СофтЛайн Трейд» № Tr007747 от 08-02-2012 г.. URL: <https://www.autodesk.ru/products>. (дата обращения 29.10.2021)
- AutoCad 2019 Academic Edition - Система автоматизированного проектирования
Академическая лицензия. Товарная накладной ЗАО «СофтЛайн Трейд» № Tr007747 от 08-02-2012 г.. (дата обращения 29.10.2021)

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.buker.ru:447/Home>

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система 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 "Белгородстроймонтаж-Комфорт" отель "Континенталь"
- ООО "Фамильный Дом Вкуса", г. Белгород
- ресторан "Дворец Востока" (ИП Беренгольц М.И.), г. Белгород

Базой практики являются предприятия общественного питания или структурные подразделения университета (по выбору обучающегося)

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 видеовеличителями, лупами;

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

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

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

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

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

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

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

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

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

Автор(ы): 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

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**

"Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа"

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

2

Семестр

4

Форма промежуточной аттестации

Зачет с оценкой

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при прохождении данной практики

- технологии дистанционного 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 30.08.2022)
- 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 30.08.2022)
- Компас 3D - Система автоматизированного проектирования
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "АСКОН-ЦР" № МЦ-19-00454 от 26.09.2019. Лицензия с 09.10.2019 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distribs/>. (дата обращения 30.08.2022)
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО «Аскон-ЦР» №МЦ-12-00201 от 03.05.2012 г.. Лицензия с 14.05.2012 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distribs/>. (дата обращения 30.08.2022)
- 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 30.08.2022)
- Google Chrome - Интернет-браузер
Свободное ПО. Бесплатное программное обеспечение. Распространяется на условиях собственнической лицензии . URL: <https://www.google.ru/chrome/>. (дата обращения 30.08.2022)
- 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 30.08.2022)
- 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 30.08.2022)
- AutoCad 2017 Academic Edition - Система автоматизированного проектирования
Академическая лицензия. Товарная накладной ЗАО «СофтЛайн Трейд» № Tr007747 от 08-02-2012 г.. URL: <https://www.autodesk.ru/products>. (дата обращения 30.08.2022)
- AutoCad 2019 Academic Edition - Система автоматизированного проектирования

Академическая лицензия. Товарная накладной ЗАО «СофтЛайн Трейд» № Tr007747 от 08-02-2012 г.. (дата обращения 30.08.2022)

- 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.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (дата обращения 30.08.2022)

- 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.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (дата обращения 30.08.2022)

- 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.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (дата обращения 30.08.2022)

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 01.09.2022 по 31.08.2023

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система 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**

"Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа"

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

2

Семестр

4

Форма промежуточной аттестации

Зачет с оценкой

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при прохождении данной практики

- технологии дистанционного 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 «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 30.08.2023)
- Компас 3D - Система автоматизированного проектирования
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "АСКОН-ЦР" № МЦ-19-00454 от 26.09.2019. Лицензия с 09.10.2019 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distribs/>. (дата обращения 30.08.2023)
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО «Аскон-ЦР» №МЦ-12-00201 от 03.05.2012 г.. Лицензия с 14.05.2012 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distribs/>. (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 собственнической лицензии . 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)
- AutoCad 2017 Academic Edition - Система автоматизированного проектирования
Академическая лицензия. Товарная накладной ЗАО «СофтЛайн Трейд» № Tr007747 от 08-02-2012 г.. URL: <https://www.autodesk.ru/products>. (дата обращения 30.08.2023)
- AutoCad 2019 Academic Edition - Система автоматизированного проектирования

Академическая лицензия. Товарная накладной ЗАО «СофтЛайн Трейд» № Tr007747 от 08-02-2012 г.. (дата обращения 30.08.2023)

- 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.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (дата обращения 30.08.2023)

- 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.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (дата обращения 30.08.2023)

- 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.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (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.buker.ru:447/Home>

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система 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. Профе

Профессор

Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации

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.

Wash

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**

"Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа"

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	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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
1.	1 Подготовительный этап	<p>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.</p>
2.	2 Практический этап	<p>Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики (описать конкретные виды работ студентов, осуществляемых на практике).</p> <p>Оказание практической помощи организации.</p> <p>Фиксация в дневнике практики проделанной работы.</p> <p>Фиксация в дневнике практики проделанной работы.</p> <p>Сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.</p> <p>Организационно-экономическая характеристика предприятия.</p> <p>Особенности района деятельности предприятия и обслуживающего контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы.</p> <p>Стратегия и политика развития предприятия питания.</p> <p>Организационно-управленческая структура предприятия.</p> <p>Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия.</p> <p>Применяемые на предприятии методы управления .</p> <p>Работа экономических служб предприятия (планового отдела, бухгалтерии, аналитического отдела и др.).</p> <p>Применяемые на предприятии формы учета и отчетности, в том числе бухгалтерской, статистической и оперативной. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия на основе которых проводится экономический анализ</p> <p>хозяйственной деятельности предприятия (производственная программа и товарооборот, издержки производства и обращения. ценообразование. доходы и рентабельность.</p> <p>Производственная программа предприятия., её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия.</p> <p>Организация снабжения предприятия:</p> <p>Снабжение предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами;</p> <p>Снабжение средствами материально-технического оснащения;</p> <p>Источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;</p> <p>Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров;</p> <p>Организация транспортного хозяйства.</p> <p>Производственная деятельность предприятия.</p>

1	2	3
		<p>Построение производственного цикла.</p> <p>Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции,</p> <p>Применение прогрессивных технологий,</p> <p>Организация обслуживания рабочих мест, методы создания благоприятных условий труда.</p> <p>Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моечные столовой и кухонной посуды, сервисная, хлеборезка, бельевая и т.д.)</p> <p>Формы организации труда, и их влияние на эффективность производства, взаимодействие в процессе труда, совмещение профессий, разделение труда по квалификации, по операциям технологического процесса. Режим работы предприятия в целом и его структур в отдельности (залов, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов); режим работы поваров, официантов, барменов и буфетчиков, мойщиков посуды и т.д.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии.</p> <p>Планировка предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания.</p> <p>Меню предприятия питания.</p> <p>Организация обслуживания потребителей</p> <p>Концепция и позиционирование предприятия на рынке.</p> <p>Фирменный стиль предприятия. Соответствие отдельных элементов оформления предприятия его общему стилю.</p> <p>Система отпуска готовых блюд. Формы и методы обслуживания.</p> <p>Организацию коммерческой и маркетинговой деятельности предприятия. Изучение потребительского спроса и формирование ассортиментной политики предприятия. Виды и средства рекламы применяемые на предприятии.</p> <p>Организация работ по оказанию дополнительных услуг потребителям.</p> <p>Направления повышения культуры обслуживания потребителей.</p> <p>Производственный контроль и управление безопасностью продукции на предприятиях общественного питания.</p> <p>Управление качеством и безопасностью продукции на предприятии.</p> <p>Организация производственного контроля.</p> <p>Документальное оформление производственного контроля.</p> <p>Контроль качества готовой продукции.</p> <p>Внедрение на предприятии систем менеджмента безопасности продукции.</p> <p>Разработка элементов системы ХАССП для исследуемого предприятия.</p> <p>Выбор вид продукции, для которой планируется разработка системы ХАССП, и подготовка описания продукции .</p> <p>Составление блок-схемы производственных процессов выбранной продукции .</p> <p>Выявление и оценка всех видов опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические. Выявление всех возможных опасных факторов, которые могут присутствовать в производственных процессах выбранной продукции .</p> <p>По каждому потенциальному опасному фактору провести</p>

1	2	3
		<p>анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий .</p> <p>Составление перечня факторов, по которых риск превышает допустимый уровень .</p> <p>Определение предупреждающих действий, которые устраниют риски или снижают их до допустимого уровня.</p> <p>Определение критических контрольных точек для производственного процесса выбранной продукции .</p> <p>Анализ рисков и контрольных точек при производстве выбранной продукции .</p> <p>Составление перечня документации, необходимой для внедрения ХАССП.</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p>
3.	3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

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

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

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

5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

1. Разработка рецептур обогащенной кулинарной продукции.
2. Разработка рецептур кулинарной продукции функциональной направленности.
3. Разработка рецептур кулинарной продукции лечебно-профилактического назначения.
4. Разработка рецептур кулинарной продукции с использование нетрадиционного сырья.
5. Разработка рецептур кулинарной продукции специального назначения.
6. Разработка рецептур кулинарной продукции с антиоксидантными свойствами.
7. Оценка качества разработанной продукции с применением экспертных методов оценки.
8. Разработка политики исследуемого предприятия в области качества продукции.
9. Разработка ассортиментной политики исследуемого предприятия.
10. Разработка политики исследуемого предприятия в области безопасности продукции.
11. Изучение организации производственного контроля на исследуемом предприятии.
12. Изучение политика исследуемого предприятия в области закупок продовольственного сырья пищевых продуктов и управление запасами.
13. Изучение стратегия развития процесса продаж на исследуемом предприятии .
14. Организация контроля качества кулинарной продукции на исследуемом предприятии.
15. Применение современных технологий и оборудования на исследуемом предприятии.
16. Анализ рисков и критические контрольные точки при производстве кулинарной

продукции (на примере конкретной кулинарной продукции)

17. Планирование мероприятий для программы обязательных предварительных мероприятий по управлению в области безопасности пищевой 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:

- Организационно-экономическая характеристика предприятия общественного питания;
- Производственная деятельность предприятия питания;
- Организация обслуживания потребителей.

-Управление качеством и безопасностью продукции на предприятии

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

Оформление отчета по преддипломной практике должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2001 «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 Сиг, 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 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 (оформление дневника) «Дневник практики студента» является неотъемлемой частью отчета по преддипломной практике. Он предназначен для индивидуального контроля прохождения практики студента.

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 практики от университета

Раздел «Рабочий график проведения практики» составляется совместно руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета согласно программе практики. В разделе указывается название каждого из участков работы, например, «Бухгалтерия», «Горячий цех» и т.д., а также сроки 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 студентами-практикантами материалов, необходимых для проведения научных исследований и выполнения выпускной квалификационной работы.

В седьмом разделе отмечается помочь студенту производству (соответствующая запись заносится руководителем практики от предприятия).

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

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 дистанционного 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)
- 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 30.08.2024)

- Компас 3D - Система автоматизированного проектирования

Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "АСКОН-ЦР" № МЦ-19-00454 от 26.09.2019. Лицензия с 09.10.2019 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distrib/>. (дата обращения 30.08.2024)

Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО «Аскон-ЦР» №МЦ-12-00201 от 03.05.2012 г.. Лицензия с 14.05.2012 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distrib/>. (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 собственнической 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)

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

Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "Лад-Соф" № ЛСФ-2002 от 20.02.2020. Лицензия с 26.02.2020 по бессрочно. URL: <https://cloud.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (дата обращения 30.08.2024)

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

Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "Лад-Соф" № ЛСФ-2002 от 20.02.2020. Лицензия с 20.02.2020 по бессрочно. URL: <https://cloud.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (дата обращения 30.08.2024)

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

Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "Лад-Соф" № ЛСФ-2002 от 20.02.2020. Лицензия с 20.02.2020 по бессрочно. URL: <https://cloud.ladsoft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtJDfJocw>. (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.buker.ru:447/Home>

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система 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>.

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

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

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

Глаз В.Н.

"29" августа 2025 г.

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

"Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа"

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

2

Семестр

4

Форма промежуточной аттестации

Зачет с оценкой

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)
- 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 29.08.2025)
- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)
- 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 WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine - 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)

- Архиватор HaZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (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 ресторанных 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.buker.ru:447/Home>

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	Договор ООО "КонсультантПлюс-СК"	с 23.06.2025 по 30.06.2026

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

Современные профессиональные базы данных:

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

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 29.08.2025 г., протокол № 12

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

доц.



Золотухина И.В.