

**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

Организационно-технологическая практика

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	2
Семестр	3
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2021

Вид практики Производственная практика

Тип практики Организационно-технологическая практика

Способ проведения практики Стационарная или 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 Организационно-технологическая практика являются формирование 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
Организационно-технологическая практика	Б2.В.. Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика.	2

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

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

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

ПК-1 Способен применять принципы здорового питания при разработке продукции общественного питания
ИПК-1.1 Определяет направления расширения ассортимента и разработки продукции общественного питания с учетом принципов здорового питания
Уметь:
ИПК-1.1 РО-2.1 Готовить рекомендации по направлениям расширения ассортимента продукции общественного питания с учетом принципов здорового питания
Владеть:
ИПК-1.1 РО-3.1 Способностью применять принципы здорового питания при разработке продукции общественного питания

<p>ПК-2 Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий общественного питания, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия</p> <p>ИПК-2.2 Выявляет проблемы развития предприятия общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-2.2 РО-2.1 Анализировать проблемы развития предприятия питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-2.2 РО-3.1 Навыками выявления проблем развития предприятия питания</p>
<p>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</p> <p>ИПК-3.2 Осуществляет координацию и управление деятельностью по внедрению и производству новой продукции массового изготовления и специализированного назначения</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-3.2 РО-2.1 Разрабатывать предложения по внедрению новой продукции массового изготовления и специализированного назначения</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-3.2 РО-3.1 Навыками выбора направления создания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения</p>
<p>ПК-4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения</p> <p>ИПК-4.1 Выявляет факторы влияния новых видов сырья, технологий, на потребительские свойства пищевой продукции функционального и специализированного назначения</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-4.1 РО-2.1 Выбирать функциональные ингредиенты при разработке новой пищевой продукции с функциональными свойствами</p> <p>ИПК-4.1 РО-2.2 Использовать инновационные технологии при разработке функциональных продуктов питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-4.1 РО-3.1 Навыками выбора функциональных ингредиентов при разработке новой пищевой продукции с функциональными свойствами</p> <p>ИПК-4.1 РО-3.2 Навыками применения инновационных технологий при разработке функциональных продуктов питания</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>ИУК-1.1 Применяет методы поиска информации из разных источников, осуществляет критический анализ проблемных ситуаций, использует системный подход для решения поставленных задач</p> <p>Уметь:</p> <p>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</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-1.1 РО-3.1 Навыками разработки и аргументации решения проблемной ситуации на основе системного подхода для решения поставленных задач</p>

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 15 зачетных единиц, 540 часов, 10 недель

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		3
1 Подготовительный этап	9	9
2 Практический этап	513	513
3 Оформление результатов по практике	18	18
Общая трудоемкость час.	540	540
Общая трудоемкость зач. ед.	15	15

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1	2	3
1.	1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
2.	2 Практический этап	<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>3. Организационно-экономическая характеристика предприятия. Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей.</p> <p>Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы. Планирование деятельности предприятия питания. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия (объемы производства собственной продукции и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность. Соблюдение экологических требований.</p> <p>Организация и управление производством на предприятии питания Производственная программа предприятия, её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия.</p> <p>Организация производства продукции на предприятии питания; построение производственного цикла; оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции; эффективность и безопасность используемого оборудования; применяемые технологии производства продукции.</p> <p>Соблюдение требований нормативных правовых актов при организации и осуществлении основного производства на предприятии. Внедрение и поддержка на предприятии процедур, основанных на принципах ХАССП. Организация производственного контроля и контроля качества выпускаемой продукции на предприятии. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии. Оценка планировки предприятия, взаимосвязь основных помещений,</p>

1	2	3
		<p>соблюдение принципов проектирования, технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания. Использование современных технологий при производстве продукции на предприятии.</p> <p>Управление ассортиментом изготавливаемой продукции на предприятии, ассортиментная политика предприятия. Анализ меню предприятия. Наличие в меню обогащенной продукции. Организация работы предприятия по внедрению новых блюд. Использование современных технологий при производстве продукции. Изучение потребительских предпочтений по выбору блюд. Изучение осведомленности в области здорового питания специалистов предприятия. Направления расширения ассортимента изготавливаемой продукции.</p> <p>Организационно-управленческая структура предприятия. Применяемые на предприятии методы управления. Политика предприятия в области обеспечения качества и безопасности. Функционирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия. Контроль деятельности служб, отделов предприятия и персонала. Организация работы персонала предприятия питания. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия. Должностные инструкции работников.</p> <p>Анализ стратегии развития предприятия. Проблемы развития предприятия питания. Направления совершенствования деятельности предприятия.</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

- Разработка анкеты для опроса потребителей и персонала предприятия
- Разработка рекомендаций по совершенствованию ассортимента реализуемой продукции
- Разработка предложений для стратегии развития предприятия
- Совершенствование рецептур блюд, изготавливаемых предприятием, в соответствии с принципами здорового питания
- Организация работы производственного персонала предприятия питания
- Организация работы обслуживающего персонала предприятия питания
- Управление текущей деятельностью персонала на предприятии питания
- Организация контроля основного производства на предприятии питания.
- Организация контроля качества готовой продукции на предприятии
- Организация контроля качества поступающего сырья и пищевых продуктов

- Внедрение на предприятии питания системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- Управление качеством и безопасностью продукции на предприятии питания
- Управление производственными процессами на предприятии питания
- Управление ассортиментом реализуемой продукции

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

Оформление отчета по практике должно соответствовать требованиям действующих стандартов, регламентирующих оформлению научных работ.

Текст отчета по практике выполняется на компьютере на одной стороне листа через полтора интервала в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman Cyr, размером 14 пунктов. Текст отчета по практике следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 15 мм, нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета подразделяется на вопросы (параграфы), которые должны содержать заголовки, соответствующие плану и содержанию работы.

Заголовки структурных элементов отчета следует располагать в середине строки без точки в конце, не подчеркивая.

Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2 интервала для работ, выполняемых на компьютере. После заголовка текст пишется с абзацного отступа.

Все иллюстративные материалы (схемы, рисунки, диаграммы, графики, чертежи, фотографии) в отчете имеют название «Рисунок». Рисунки, схемы и чертежи разрешается выполнять только в черно-белом цвете. Графики, фотографии могут быть цветными.

Сокращения и условные обозначения должны помещаться в работе в соответствии с общепринятыми нормами.

Приводимые в отчете сведения из литературных источников (цифровые данные, цитаты, общие выводы и положения, мнения авторов) должны иметь точные ссылки на источники информации. Ссылка указывает порядковый номер этого литературного источника по списку использованных источников, выделяемый скобками. Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, перечисления, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «...в подпунктах 2.2.», «... в уравнениях (2)», «... на рис. 8», «... в приложении 5».

Если в работе одна иллюстрация, одна таблица, одна формула, одно уравнение, одно приложение, – их не нумеруют, а следует при ссылках писать «на рисунке», «в таблице», «по формуле», «в уравнении», «в приложении».

При упоминании в тексте иностранных фамилий, фирм, географических и других названий, их пишут как в русской транскрипции, так и на языках оригиналов (в скобках).

Нумерация страниц

Страницы отчета нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. На титульном листе, содержании и первом листе введения номер не ставят. Номер проставляют в правом верхнем углу без точки в конце.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц отчета по практике.

Иллюстрации

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчете по практике непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

Иллюстрации должны иметь названия. Иллюстрации обозначаются словом «Рис.» и нумеруются арабскими цифрами в пределах всей работы. Если в работе одна иллюстрация, ее не нумеруют и слово «Рис.» под ней не пишут. Иллюстрацию следует выполнять на одной странице.

Таблицы

Весь цифровой материал, имеющийся в работе, должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые. Если таблица не помещается на листе после ссылки на нее в тексте, то ее следует разместить на следующей странице.

На все таблицы должна быть ссылка в отчете. Таблицы нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова «Таблица». Если таблица одна, ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. Таблицы должны иметь название.

Если таблица не помещается на листе, ее переносят на следующий лист, при этом графы таблицы нумеруются арабскими цифрами на обеих листах. На втором листе таблицы справа пишется «Продолжение таблицы 1».

Список использованных источников

Сведения об источниках можно располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте работы и нумеровать арабскими цифрами с точкой.

Возможно использование следующих способов построения библиографических списков: по алфавиту фамилий авторов или заглавий, по тематике, по видам изданий, по характеру содержания, списки смешанного построения. Наиболее часто используется при написании отчета по практике алфавитный способ группировки.

Описание библиографических источников следует оформлять в соответствии с ГОСТ 7.1.100-2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

По каждому использованному источнику должно быть расширенное библиографическое описание, которое содержит обязательные и условно-обязательные элементы.

Примерный план отчета по практике

Введение

1. Организационно-экономическая характеристика предприятия
2. Организационно-управленческая структура и стратегия развития предприятия питания
3. Организация и управление производством на предприятии питания
4. Управление ассортиментом изготавливаемой продукции на предприятии
5. Индивидуальное задание

Заключение

Список использованных источников

Приложения

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 помощь студента 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	Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Н.И. Пилипенко, Т.В. Шленская, О.И. Кутина. - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия", 2014. - 112 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=473862&sr=1	Пилипенко, Т. В. и др.	2014, Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия"
2	Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 118 с. www.trmost.ru/userfiles/flash/nvppp/HTML/index.html?BELUPK_4&385667854761&168	Пилипенко Т. В. , Нилова Л. П.	2018, Троицкий мост

3	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
4	Управление качеством и интегрированные системы менеджмента : учебник / Т.В. Барт, С.А. Бука, М.Л. Гунаре [и др.] ; под ред. А.В. Аверина. — Москва : КноРус, 2021. — 357 с. — ISBN 978-5-406-08980-4. — URL: https://old.book.ru/book/941556 (Бакалавриат, Магистратура, Специалитет) https://old.book.ru/book/941556		2021, Москва : КноРус
5	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, А.А. Вытовтов. - 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
6	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°
7	Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. - 168 с. (Магистратура, Аспирантура) http://www.trmost.ru/userfiles/flash/itpip/HTML/index.html?BELUPK_4&97875797497&130	Куткина, М.Н.	2016,
8	Еремин, Н.А. Анализ состояния отрасли общественное питание в РФ и пути её развития / Н.А. Еремин. - Москва : Лаборатория книги, 2012. - 95 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=139295&sr=1	Еремин, Н. А.	2012, Москва : Лаборатория книги
9	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
10	Химический состав и калорийность российских продуктов питания / В. А. Тутельян - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 284 с. (Справочник)	Тутельян В.А.	2012, Москва
11	Биотехнология : учеб. для вузов / С. Н. Орехов , И. И. Чакалева ; под ред. А. В. Катлинского- М. : Академия, 2014 - 283с.	Орехов С.Н.	2014, Москва
12	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева- СПб. : ГИОРД, 2013 - 528с.	Корячкина С.Я.	2013, СПб
13	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
14	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

15	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытовтов- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019 - 200с.	Нилова Л.П.	2019, Санкт-Петербург
16	Стратегическое управление : учеб. для вузов / под ред. И.К. Ларионова- М. : Дашков и К, 2015 - 235с. (Магистратура)		2015, Москва
17	Справочник работника общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, А. М. Могильный. - 2-е изд., испр. и перераб. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.	Могильный М.П.	2011, Москва
18	Сборник рецептурна продукцию кондитерского производства : сб. технических нормативов / сост. М. П. Могильный - : ДеЛи принт М., 2011. - 556 с.		2011, Москва
19	Сборник рецептур на продукцию общественного питания : сб. технических нормативов / сост. М. П. Могильный - : ДеЛи плюс М., 2011. - 1008 с.		2011, Москва
20	Проектирование и оценка качества нутриентнобалансированных пищевых продуктов : монография / А. А. Борисенко, Л. А. Сарычева, А.А. Борисенко (ст.) ; СКИ БУПК - Ставрополь, 2009. - 176 с.	Борисенко А.А.	2009, Ставрополь
21	Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика) : учеб. пособие для магистров / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, под ред. М.П. Могильного- М. : ДеЛи плюс, 2015 - 180с.	Могильный М.П.	2015, Москва
22	Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие для обучающихся по направлению "19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии" и магистров по направлению "19.04.01 Биотехнология" / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018 - 118с.	Пилипенко Т.В.	2018, Санкт-Петербург
23	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
24	Инновационный подход к созданию обогащенных продуктов с повышенным содержанием белка : моногр. / А. В. Банникова, И. А. Евдокимов- М. : ДеЛи плюс, 2015 - 136с.	Банникова А.В.	2015, Москва
25	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
26	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

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 РФ	№ № 29-ФЗ от 02.01.2001	

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	Правила оказания услуг общественного питания	Постановление Правительства Российской Федерации	№ № 1515 от 21.09.2020	Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru
4	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	Технический регламент таможенного союза	№ 880 от 09.12.2011	http://www.eurasiancommission.org/
5	ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 Менеджмент риска. Методы оценки риска		№ от 01.01.1900	
6	ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь	ГОСТ Р ИСО	№ 9000-2015 от 10.04.2014	Госстандарт РФ

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.rospotrebnadzor.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"
- - www.frio.ru/ Федерация Рестораторов и Отельеров
- - <https://roskachestvo.gov.ru> Российская система качества (Роскачество)
- - <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
- - <http://rosstat.gov.ru/> Официальный сайт Росстата

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

- СДО "Прометей"
- АСУ "БУКЭП"

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)

- Microsoft Excel 2007 - Процессор электронных таблиц (Microsoft)

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор ООО "Инфотех" № КММ-2728. Лицензия 41963861 OPEN 61729045ZZE0903 от 25.03.2007. Лицензия с 25.03.2007 по бессрочно. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 29.10.2021)

Microsoft Open License Program (MOLP). Договор ООО "Инфотех" № КММ-5072. Лицензия 42321749 OPEN 62298940ZZE0906 от 18.06.2007. Лицензия с 18.06.2007 по бессрочно. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 29.10.2021)

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)

- 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)

- 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 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)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус медиа" № 18504154 от 29.06.2021	с 01.09.2021 по 31.08.2022

Троицкий мост	Договор ООО "ИТК Троицкий мост" № 4706/21С от 29.06.2021	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Университетская библиотека онлайн	Договор ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021	с 01.09.2021 по 31.08.2022

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО " Консультант Плюс Белгород"	с 01.01.2019 по бессрочно
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор ООО "Гарант-Сервис-Белгород" № ЭПС-21-012 от 25.12.2020 г.	с 01.01.2021 по 31.12.2021

Современные профессиональные базы данных:

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

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

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

Организации (предприятия) для прохождения практики:

- ООО «Кейтеринг Белогорья;
- ООО «Ресторан «Меркурий Клуб»;
- ООО «Фабрика социального питания»
- Комбинат питания АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права» и другие.

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

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

В случае обучения в университете обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья (далее – ОВЗ) практика организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

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

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

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

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

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

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

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания



Кочкаров Р.Х.

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

Глаз В.Н.

"30" августа 2022 г.

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

"Организационно-технологическая практика"

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	2
Семестр	3
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2022

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

- СДО "Прометей"
- АСУ "БУКЭП"

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)
- Microsoft Excel 2007 - Процессор электронных таблиц (Microsoft)
Microsoft Open License Program (MOLP). Договор ООО "Инфотех" № КММ-2728. Лицензия 41963861 OPEN 61729045ZZE0903 от 25.03.2007. Лицензия с 25.03.2007 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 30.08.2022)
Microsoft Open License Program (MOLP). Договор ООО "Инфотех" № КММ-5072. Лицензия 42321749 OPEN 62298940ZZE0906 от 18.06.2007. Лицензия с 18.06.2007 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (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)
- 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)

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
	Договор ООО "КноРус медиа" № 18511159 от 21.07.2023	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.bukep.ru:447/Home>

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО " Консультант Плюс Белгород"	с 01.01.2019 по бессрочно
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор ООО "Гарант-Сервис-Белгород" № ЭПС-22-257 от 27.12.2021	с 01.01.2022 по 31.12.2022

Современные профессиональные базы данных:

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

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 30.08.2022 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**

"Организационно-технологическая практика"

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	2
Семестр	3
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2023

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

- СДО "Прометей"
- АСУ "БУКЭП"

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)
- Microsoft Excel 2007 - Процессор электронных таблиц (Microsoft)
Microsoft Open License Program (MOLP). Договор ООО "Инфотех" № КММ-2728. Лицензия 41963861 OPEN 61729045ZZE0903 от 25.03.2007. Лицензия с 25.03.2007 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 30.08.2023)
Microsoft Open License Program (MOLP). Договор ООО "Инфотех" № КММ-5072. Лицензия 42321749 OPEN 62298940ZZE0906 от 18.06.2007. Лицензия с 18.06.2007 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (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)
- 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)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

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

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО "Консультант Плюс Белгород"	с 01.01.2019 по бессрочно
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор ООО "Гарант-Сервис-Белгород" № ЭПС-23-022 от 27.12.2022	с 01.01.2023 по 31.12.2023

Современные профессиональные базы данных:

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

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
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"

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

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

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

 **Глаз В.Н.**

"30" августа 2024 г.

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

"Организационно-технологическая практика"

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	2
Семестр	3
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2024

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

- СДО "Прометей"
- АСУ "БУКЭП"

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Архиватор 7-ZIP - Бесплатный архиватор
Свободное ПО. Свободно распространяется на условиях лицензии GNU LGPL.
URL: <http://winrar-full.com/vse-arhivatory/7-zip.html>. (дата обращения 30.08.2024)
- Архиватор IZArc - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.izarc.org/downloads>. (дата обращения 30.08.2024)
- СДО «Прометей» - База учебных пособий и тестовых заданий
Постоянная лицензия. Договор №2/БУК/09 ООО «Виртуальные технологии в образовании» от 28.09.2017 г.. Лицензия с 28.09.2017 по бессрочно. URL: https://www.prometeus.ru/actual/01_products/lms/opisanie.html. (дата обращения 30.08.2024)
- Google Chrome - Интернет-браузер
Свободное ПО. Бесплатное программное обеспечение. Распространяется на условиях собственной лицензии. URL: <https://www.google.ru/chrome/>. (дата обращения 30.08.2024)
- Dr.Web Desktop Security Suite (K3) - Корпоративная система антивирусной защиты рабочих станций
Академическая лицензия. Сублицензионный договор АЙТИ ГАЙД № А-2023-98-СЛ от 08.11.2023. Акт на передачу прав № 101 от 22.11.2023. Лицензия с 23.12.2023 по 22.12.2024 URL: <https://download.drweb.ru/>. (дата обращения 30.08.2024)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. Бесплатная программа, распространяется свободно. URL: <https://get.adobe.com/ru/reader/?promoid=KQZEN>. (дата обращения 30.08.2024)
- Р7-ОФИС-Документ - Текстовый процессор (АО "Новые коммуникационные технологии")
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "Лад-Софт" № ЛСф-2002 от 20.02.2020. Лицензия с 26.02.2020 по бессрочно. URL: <https://cloud.lad-soft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtdJdfJocw>. (дата обращения 30.08.2024)
- Р7-ОФИС-Таблица - Процессор электронных таблиц (АО "Новые коммуникационные технологии")
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "Лад-Софт" № ЛСф-2002 от 20.02.2020. Лицензия с 20.02.2020 по бессрочно. URL: <https://cloud.lad-soft.ru/index.php/s/DzQ4mBAtdJdfJocw>. (дата обращения 30.08.2024)
- Р7-ОФИС-Презентация - Средство подготовки презентаций ((АО "Новые коммуникационные технологии"))

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

- Яндекс.Браузер - Быстрый и безопасный браузер

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

- Сферум - Система взаимодействия преподавателя и ученика

ДЕМО-версия. (дата обращения 30.08.2024)

- Astra Linux Special Edition - Операционная система специального назначения

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

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

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

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

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

Современные профессиональные базы данных:

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

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

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

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

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

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)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

В.Н. Глаз **Глаз В.Н.**

"29" августа 2025 г.

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

"Организационно-технологическая практика"

Уровень образовательной программы	Магистратура
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология функциональных и специализированных продуктов питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Курс	2
Семестр	3
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

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

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва : КноРус, 2017. – 321 с. https://www.book.ru/book/920629 .	Радченко, Л.А.	2017, Москва : КноРус
2	Трегубова Н.В. Барное дело: Учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 62 с. http://cdo.buker.ru/close/store/books/%7B46F30477-D892-4A60-8A9A-DF2A7568DBCA%7D/%D0%A2%D1%80%D0%B5%D0%B3%D1%83%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%9D_%D0%92_%D0%91%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE.doc.doc	Трегубова, Н. В.	2018, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
3	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04384-0. – Текст : электронный. Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950 (дата обращения: 01.07.2023)	Васюкова, А. Т.	2021, Дашков и К°
4	Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2025. — 249 с. — ISBN 978-5-406-14168-7. — URL: https://book.ru/book/956703 (дата обращения: 04.02.2025). — Текст : электронный. URL: https://book.ru/book/956703	Димитриев, А. Д.	2025, КноРус

8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотрено содержанием практики

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения, мультимедийные технологии.

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Servers Windows Server Standard Core - ОС
 Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮрКомСофт"
 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 2010 - Офисные продукты
 Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
 Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
 <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
 (дата обращения 29.08.2025)
 Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
 Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
 <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
 (дата обращения 29.08.2025)
- 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)
- Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по
 FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное
 программное обеспечение URL: <http://ru.libreoffice.org/>
 Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)
- 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)
- Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
 GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение GNU
 Lesser General Public License (LGPL) URL: <https://firefox.com/>
 Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)
- 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)
- Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах
 PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное
 ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное
 обеспечение. URL <https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html>
 Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)
- 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 "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 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 "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 WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 29.08.2025)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 29.08.2025)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 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 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 HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)

- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
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)

- OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 29.08.2025)

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 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)

- Общепит-Учет 1.0.0

ДЕМО-версия. (дата обращения 29.08.2025)

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

Свободное ПО. (дата обращения 29.08.2025)

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

ДЕМО-версия. (дата обращения 29.08.2025)

- LK Trade - Программа для осуществления комплексного управления предприятием

ДЕМО-версия. (дата обращения 29.08.2025)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	ООО "НексМедиа"	с 01.09.2023 по 31.05.2027
	ООО "НексМедиа"	с 01.09.2023 по 31.08.2024
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус медиа"	с 01.09.2023 по 31.08.2026
	ООО "КноРус медиа"	с 01.09.2023 по 31.08.2024

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	Договор с ООО "КонсультантПлюс-СК"	с 01.07.2024 по 30.06.2025
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):	Трегубова Н.В.	Доцент	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Дудникова О.А.	зав. производством	ООО "Уникон"
Рецензент:	Садовой В.В.	Профессор	Кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, 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	доцент		Золотухина И.В.
---------------	--	--------	---	-----------------