

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

В.Н. Глаз **Глаз В.Н.**

"25" июня 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Курс	1
Семестр	2
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

СТАВРОПОЛЬ 2020

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования общих, профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Учебная практика	ПП.П.ПМ.. Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Профессиональные модули.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	1

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика
1. Экология
2. Введение в специальность
3. Химия
4. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
5. Выполнение работ по профессии "Повар"

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>Знать:</p> <p>З1 - знание значимости своей будущей профессии</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - выполнять основные функциональные обязанности</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - навыками оформления документации для осуществления профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>Уметь:</p>

<p>У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары</p>
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - навыками организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Н2 - навыками подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд</p>

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 252 часов, 7 недель

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов
<i>Учебная практика</i>	
Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях	0
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	0
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0
Приготовление супов и соусов	0
Приготовление блюд из рыбы	0
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0
Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов.	0

Общая трудоемкость час.	252
Общая трудоемкость зач. ед.	0

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
Учебная практика		
1.	Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии.
2.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Механическая кулинарная обработка овощей. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.
3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, тест	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
4.	Приготовление супов и соусов	Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.
5.	Приготовление блюд из рыбы	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
6.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из домашней птицы.
7.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые, сложные холодные закуски. Готовить и оформлять простые, сложные холодные блюда.
8.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов.	Производить подготовку полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов.

1	2	3
		Готовить и оформлять простые, сложные холодные и горячие сладкие блюда и десерты.

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. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей
2. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.
3. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
4. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков.
5. Подготовка кабачков для фарширования.
6. Обработка грибов.
7. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря
8. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой.
9. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом.
10. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
11. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки.
12. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее.
13. Обработка нерыбных продуктов моря.
14. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
15. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.
16. Разделка туш говядины.
17. Кулинарное использование полученных частей.
18. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
19. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения
20. Разделка туш баранины.
21. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
22. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
21. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
22. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
23. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
24. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса.

25. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
26. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
27. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
28. Приготовление котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
29. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи
30. Обработка сельскохозяйственной птицы
31. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
32. Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Перечень пробных работ:
33. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
34. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.
35. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
36. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
37. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
38. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
39. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
40. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
41. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
42. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
43. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
44. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
45. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
46. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

1. В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

Текст отчета должен быть выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman. Отчет выполняется на листах с одной стороны, разборчиво, аккуратно, четко. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее – 15 мм;
- нижнее – 20 мм.

Листы отчета подшиваются в папку-скоросшиватель; написанный текст рекомендуется тщательно проверить. Текст отчета подразделяется на отдельные разделы (вопросы), каждый из которых должен содержать заголовок, соответствующий содержанию.

1. Титульный лист

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики и служит источником информации, необходимой для проверки и регистрации отчета.

На титульном листе отчета должны быть отражены следующие реквизиты:

- наименование вуза (Автономная некоммерческая организация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права»);
- название кафедры, ответственной за прохождение практики;
- сведения о студенте-практиканте;
- сведения о руководителе практики от БУКЭП;
- год выполнения отчета.

2. Содержание

Содержание отчета о прохождении практики должно включать перечень всех вопросов, предназначенных для изучения согласно программе практики, приложения и индивидуальное задание с указанием номеров страниц, с которых начинаются указанные элементы отчета. В содержание отчета включается введение, основная часть, заключение

3. Приложения

В приложении к отчету должны содержаться материалы, имеющие отношение к содержанию отчета и деятельности объекта прохождения практики. На каждое приложение необходимо сделать ссылку в тексте отчета.

4. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается практиканту руководителем практики от университета.

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 прохождения практики (оформление дневника)

Не предусмотрен программой практики.

6.3. Аттестационный лист (Приложение)

Не предусмотрен программой практики

6.4. Отзыв-характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период практики

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

ФИО обучающегося

в ходе освоения профессионального модуля приобрел (а) навыки и умения _____

Оценка за практику _____

Дата «__» _____ 20__ г.

подпись руководителя практики от университета ФИО,
должность

подпись ответственного лица от организации (базы практики) ФИО,
должность
МП

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	Выполнение работ по профессии «Повар» [Текст]: Практикум для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / Э.К. Динаев, Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. - 56 с. http://www.bibl-bukep.ru/tutor.htm	Динаев, Э.К.	2017, Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
2	Практикум по дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» http://cdo/bupk.ru	Трегубова Н.В.	2017, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

3	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 29 с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7BEF07AFA1-BCFE-4B22-8F81-D6DDA4882B76%7D/%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_%D0%90_%D0%90_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%BC%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B9.doc.doc	Борисенко, А.А.	2018, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
4	Динаев, Э.К. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции : Учебно-методическое пособие для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / Э.К. Динаев, Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. - 60 с.	Динаев, Э.К.	2018, Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
5	Контроль качества продукции и услуг: Курс лекций для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / А.В. Моргунова, О.А. Дудникова. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 72 с.	Моргунова А.В.	2018,

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	ГОСТ	№ 53105-2008 от 18.05.2017	
2	Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры	Госстандарт	№ 30294-95 от 01.01.1997	
3	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ	№ 30389-2013 от 13.07.2017	http://docs.cntd.ru/document/1200107325
4	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ	№ 30524-2013 от 01.01.2016	Москва: Стандартинформ, 2014

5	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	ГОСТ	№ 30389-2013 от 01.01.2016	Москва: Стандартинформ, 2014
---	---	------	----------------------------	------------------------------

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

- 1. www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах.
- 2. www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия.
- 3. www.justsite.itn.ru/fish - справочно-информационный материал по систематизации и идентификации рыб и нерыбных гидробионтов. Разработчик – Подсосонная М.А.
- 4. www.ikar.ru – сайт института конъюнктуры агарного рынка (рынок мясных товаров)
- 5. www.meat-industry.ru - мясная промышленность России
- 6. www.meatunion.ru - сайт Мясного Союза
- 7. www.myasocom.ru - сайт журнала «Мясо»
- 8. vniimp.ru - сайт ВНИИМП
- 9. www.apkmarket.ru - рынки продукции АПК
- 10. www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
- 11. www.fao.org - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов
- 12. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
- 13. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- 14. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
- 15. www.product.ru ассортимент и рынки продовольственных товаров.
- Портал "Новости и технологии ресторанного бизнеса" - <http://www.restorus.ru/>
- Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров - <http://www.new.info.ru/>
- Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса - <http://www.restoranoff.ru/>
- Новостной портал по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства - <http://www.horeca.ru/>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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

- Windows 8.1 Professional - ОС

- Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
- Office Standard 2010 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
 - Office Standard 2013 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
 - Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное
программное обеспечение URL:<http://ru.libreoffice.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
 - Open Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное
программное обеспечение <https://www.openoffice.org/ru/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
 - 7zip - Архиваторы: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU
Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение. URL:
<https://www.7-zip.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
 - Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
как бесплатное программное обеспечение. URL:<https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
 - Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение GNU
Lesser General Public License (LGPL) URL:<https://firefox.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
 - Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах
PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное
ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное
обеспечение. URL <https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
 - Opera - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как
бесплатное программное обеспечение. URL:<https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft 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 25.06.2020)

- 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 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)
- Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Калькуляция блюд 3.4.4
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- Мини Кулинария 2.1
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания
Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)
- 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 25.06.2020)

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 25.06.2020)

- Общепит-Учет 1.0.0

ДЕМО-версия. (дата обращения 25.06.2020)

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

Свободное ПО. (дата обращения 25.06.2020)

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

ДЕМО-версия. (дата обращения 25.06.2020)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

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

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	Договор с ООО "КонсультантПлюс-СК" № 172/19 от 04.06.2019	с 01.07.2019 по 30.06.2020
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по бессрочно

- <https://cntd.ru/> - Профессиональная справочная система нормативно-технической информации "Техэксперт" для инженеров пищевого производства.

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

- www.pages.ru - адресно-справочная база данных.

- <http://docs.cntd.ru> - электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

- <http://www.garant.ru/> - информационно-правовой портал.

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

При стационарном способе проведения практики учебная практика проводится в университете или в профильных организациях (предприятиях) г. Белгорода.

В период учебной практики используется учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером(-ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

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

При стационарном способе проведения практики учебная практика проводится в институте или в профильных организациях (предприятиях) г. Ставрополя.

Учебная практика в профильных организациях (предприятиях) проводится на основе договора о сотрудничестве либо договора о практике с организацией (предприятием), деятельность которой(-ого) соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ППССЗ, имеющими необходимую материально-техническую, информационную и технологическую обеспеченность в соответствии с требованиями программы практики. Организация (предприятие) предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает для

них безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда. В период учебной практики используется учебная лаборатория и компьютеризированная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудована техническими средствами обучения: компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Лаборатории для самостоятельной работы, укомплектованы специализированной мебелью, производственным технологическим (холодильным, тепловым, механическим, раздаточным) оборудованием и производственным инвентарём. Базой практики являются современные действующие предприятия общественного питания, которые оснащены современными видами оборудования, применяют новейшие технологии и инновационные методы производства продукции общественного питания, выпускающие широкий ассортимент качественной кулинарной продукции сложного приготовления.

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

В случае обучения в университете обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) практика организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

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

Определение места практики

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

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

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной

категории может проводиться в структурных подразделениях Белгородского университета кооперации, экономики и права.

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

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников

предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

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

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

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

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии.
Протокол от 24.06.2020 г. № 5

Председатель комиссии



подпись

Дрижд Н.А.

Ф.И.О.

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 25.06.2020 г., протокол № 11а

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания

проф.

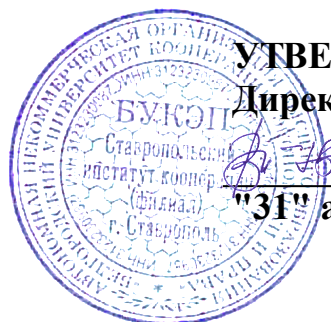


Кочкаров Р.Х.

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института, профессор

В.Н. Глаз **Глаз В.Н.**

"31" августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Курс	1
Семестр	2
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

СТАВРОПОЛЬ 2020

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования общих, профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Учебная практика	ПП.П.ПМ.. Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Профессиональные модули.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	1

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика
1. Экология
2. Введение в специальность
3. Химия
4. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
5. Выполнение работ по профессии "Повар"

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

<i>Учебная практика</i>
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>Знать:</p> <p>З1 - знание значимости своей будущей профессии</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - выполнять основные функциональные обязанности</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - навыками оформления документации для осуществления профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>Уметь:</p>

<p>У1 - решать ситуаций по предприятию общественного питания.</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - навыками классифицировать продовольственные и непродовольственные товары</p>
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - навыками организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Н2 - навыками подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>Н1 - навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд</p>

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 252 часов, 7 недель

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов
<i>Учебная практика</i>	
Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях	0
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	0
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0
Приготовление супов и соусов	0
Приготовление блюд из рыбы	0
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0
Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов.	0

Общая трудоемкость час.	252
Общая трудоемкость зач. ед.	0

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
Учебная практика		
1.	Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии.
2.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Механическая кулинарная обработка овощей. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.
3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, тест	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
4.	Приготовление супов и соусов	Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.
5.	Приготовление блюд из рыбы	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
6.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из домашней птицы.
7.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые, сложные холодные закуски. Готовить и оформлять простые, сложные холодные блюда.
8.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов.	Производить подготовку полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов.

1	2	3
		Готовить и оформлять простые, сложные холодные и горячие сладкие блюда и десерты.

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. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей
2. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.
3. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
4. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков.
5. Подготовка кабачков для фарширования.
6. Обработка грибов.
7. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря
8. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой.
9. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом.
10. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
11. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки.
12. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее.
13. Обработка нерыбных продуктов моря.
14. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
15. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.
16. Разделка туш говядины.
17. Кулинарное использование полученных частей.
18. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
19. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения
20. Разделка туш баранины.
21. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
22. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
21. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
22. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
23. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
24. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса.

25. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
26. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
27. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
28. Приготовление котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
29. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи
30. Обработка сельскохозяйственной птицы
31. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
32. Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Перечень пробных работ:
33. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
34. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.
35. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
36. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
37. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
38. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
39. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
40. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
41. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
42. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
43. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
44. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
45. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
46. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

1. В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

Текст отчета должен быть выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman. Отчет выполняется на листах с одной стороны, разборчиво, аккуратно, четко. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее – 15 мм;
- нижнее – 20 мм.

Листы отчета подшиваются в папку-скоросшиватель; написанный текст рекомендуется тщательно проверить. Текст отчета подразделяется на отдельные разделы (вопросы), каждый из которых должен содержать заголовок, соответствующий содержанию.

1. Титульный лист

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики и служит источником информации, необходимой для проверки и регистрации отчета.

На титульном листе отчета должны быть отражены следующие реквизиты:

- наименование вуза (Автономная некоммерческая организация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права»);
- название кафедры, ответственной за прохождение практики;
- сведения о студенте-практиканте;
- сведения о руководителе практики от БУКЭП;
- год выполнения отчета.

2. Содержание

Содержание отчета о прохождении практики должно включать перечень всех вопросов, предназначенных для изучения согласно программе практики, приложения и индивидуальное задание с указанием номеров страниц, с которых начинаются указанные элементы отчета. В содержание отчета включается введение, основная часть, заключение

3. Приложения

В приложении к отчету должны содержаться материалы, имеющие отношение к содержанию отчета и деятельности объекта прохождения практики. На каждое приложение необходимо сделать ссылку в тексте отчета.

4. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается практиканту руководителем практики от университета.

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 прохождения практики (оформление дневника)

Не предусмотрен программой практики.

6.3. Аттестационный лист (Приложение)

Не предусмотрен программой практики

6.4. Отзыв-характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период практики

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

ФИО обучающегося

в ходе освоения профессионального модуля приобрел (а) навыки и умения _____

Оценка за практику _____

Дата «__» _____ 20__ г.

подпись руководителя практики от университета ФИО,
должность

подпись ответственного лица от организации (базы практики) ФИО,
должность
МП

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	Выполнение работ по профессии «Повар» [Текст]: Практикум для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / Э.К. Динаев, Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. - 56 с. http://www.bibl-bukep.ru/tutor.htm	Динаев, Э.К.	2017, Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
2	Практикум по дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» http://cdo/bupk.ru	Трегубова Н.В.	2017, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

3	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 29 с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7BEF07AFA1-BCFE-4B22-8F81-D6DDA4882B76%7D/%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_%D0%90_%D0%90_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%BC%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B9.doc.doc	Борисенко, А.А.	2018, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
4	Динаев, Э.К. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции : Учебно-методическое пособие для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / Э.К. Динаев, Н.В. Трегубова. - Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. - 60 с.	Динаев, Э.К.	2018, Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
5	Контроль качества продукции и услуг: Курс лекций для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / А.В. Моргунова, О.А. Дудникова. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 72 с.	Моргунова А.В.	2018,

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	ГОСТ	№ 53105-2008 от 18.05.2017	
2	Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры	Госстандарт	№ 30294-95 от 01.01.1997	
3	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ	№ 30389-2013 от 13.07.2017	http://docs.cntd.ru/document/1200107325
4	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ	№ 30524-2013 от 01.01.2016	Москва: Стандартинформ, 2014

5	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	ГОСТ	№ 30389-2013 от 01.01.2016	Москва: Стандартинформ, 2014
---	---	------	----------------------------	------------------------------

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

- 1. www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах.
- 2. www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия.
- 3. www.justsite.itn.ru/fish - справочно-информационный материал по систематизации и идентификации рыб и нерыбных гидробионтов. Разработчик – Подсосонная М.А.
- 4. www.ikar.ru – сайт института конъюнктуры агарного рынка (рынок мясных товаров)
- 5. www.meat-industry.ru - мясная промышленность России
- 6. www.meatunion.ru - сайт Мясного Союза
- 7. www.myasocom.ru - сайт журнала «Мясо»
- 8. vniimp.ru - сайт ВНИИМП
- 9. www.apkmarket.ru - рынки продукции АПК
- 10. www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
- 11. www.fao.org - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов
- 12. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
- 13. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- 14. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
- 15. www.product.ru ассортимент и рынки продовольственных товаров.
- Портал "Новости и технологии ресторанного бизнеса" - <http://www.restorus.ru/>
- Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров - <http://www.new.info.ru/>
- Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса - <http://www.restoranoff.ru/>
- Новостной портал по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства - <http://www.horeca.ru/>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), 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

- Windows 8.1 Professional - ОС

- Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
- Office Standard 2010 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет"
Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
 - Office Standard 2013 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)
 - Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное
программное обеспечение URL:<http://ru.libreoffice.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
 - Open Office - Офисные продукты: Свободное ПО. Распространяется по
FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное
программное обеспечение <https://www.openoffice.org/ru/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
 - 7zip - Архиваторы: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU
Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение. URL:
<https://www.7-zip.org/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
 - Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
как бесплатное программное обеспечение. URL:<https://www.google.com/chrome/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
 - Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии
GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение GNU
Lesser General Public License (LGPL) URL:<https://firefox.com/>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
 - Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах
PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное
ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное
обеспечение. URL <https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
 - Opera - Браузеры: Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как
бесплатное программное обеспечение. URL:<https://www.opera.com/computer>
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
 - Microsoft 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 31.08.2020)

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 31.08.2020)

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 31.08.2020)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)

- 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 31.08.2020)

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 31.08.2020)

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 31.08.2020)

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 31.08.2020)

- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Калькуляция блюд 3.4.4
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- Мини Кулинария 2.1
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания
Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)
- 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 31.08.2020)
- 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 31.08.2020)

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 31.08.2020)

- Общепит-Учет 1.0.0

ДЕМО-версия. (дата обращения 31.08.2020)

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

Свободное ПО. (дата обращения 31.08.2020)

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

ДЕМО-версия. (дата обращения 31.08.2020)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

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

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	Договор об информационном сопровождении	с 01.07.2020 по 30.06.2021
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по бессрочно

- <https://cntd.ru/> - Профессиональная справочная система нормативно-технической информации "Техэксперт" для инженеров пищевого производства.

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

- www.pages.ru - адресно-справочная база данных.

- <http://docs.cntd.ru> - электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

- <http://www.garant.ru/> - информационно-правовой портал.

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

При стационарном способе проведения практики учебная практика проводится в университете или в профильных организациях (предприятиях) г. Белгорода.

В период учебной практики используется учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером(-ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

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

При стационарном способе проведения практики учебная практика проводится в институте или в профильных организациях (предприятиях) г. Ставрополя.

Учебная практика в профильных организациях (предприятиях) проводится на основе договора о сотрудничестве либо договора о практике с организацией (предприятием), деятельность которой(-ого) соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ППССЗ, имеющими необходимую материально-техническую, информационную и технологическую обеспеченность в соответствии с требованиями программы практики. Организация (предприятие) предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает для

них безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда. В период учебной практики используется учебная лаборатория и компьютеризированная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудована техническими средствами обучения: компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Лаборатории для самостоятельной работы, укомплектованы специализированной мебелью, производственным технологическим (холодильным, тепловым, механическим, раздаточным) оборудованием и производственным инвентарём. Базой практики являются современные действующие предприятия общественного питания, которые оснащены современными видами оборудования, применяют новейшие технологии и инновационные методы производства продукции общественного питания, выпускающие широкий ассортимент качественной кулинарной продукции сложного приготовления.

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 лично 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 СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

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

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

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

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии.
Протокол от 24.06.2020 г. № 5

Председатель комиссии



подпись

Дрижд Н.А.

Ф.И.О.

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 31.08.2020 г., протокол № 12

Зав. кафедрой товароведения и технологии
общественного питания

проф.



Кочкаров Р.Х.