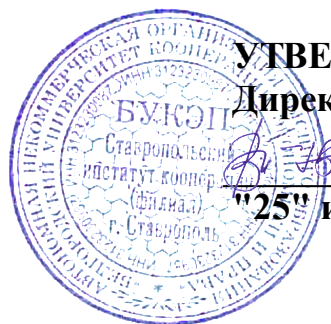


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведения и технологии общественного питания**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

*В.Н. Глаз* **Глаз В.Н.**

**"25" июня 2020 г.**

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Производственная практика**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности

|                                          |                                                                             |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | Бакалавриат                                                                 |
| <b>Направление подготовки</b>            | 19.03.04 Технология продукции и<br>организация общественного питания        |
| <b>Направленность (профиль)</b>          | Технология и организация<br>производства продукции<br>общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Бакалавр                                                                    |
| <b>Форма обучения</b>                    | Очная                                                                       |
| <b>Курс</b>                              | 4                                                                           |
| <b>Семестр</b>                           | 8                                                                           |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Зачет с оценкой                                                             |

**СТАВРОПОЛЬ 2020**

## **Вид практики** Производственная практика

**Тип практики** Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

**Способ проведения практики** Стационарная, выездная

**Форма проведения практики** Раздел ООП «Производственная практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) проводится на предприятиях общественного питания.

### **1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ**

Целями практики Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются формирование общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология и организация производства продукции общественного питания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

### **2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

| Наименование практики                                                               | Цикл (раздел)                                                   | Курс |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------|
| Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | Б2.В..<br>Практики.Вариативная часть.Производственная практика. | 4    |

#### **2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию<br>Уметь:<br>У1 - Анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей<br>Владеть:<br>Н1 - Анализировать особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм в условиях рынка |
| ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Уметь:</p> <p>У1 - Определять критерии качества приготовления блюд</p> <p>Владеть:</p> <p>Н1 - Устанавливать обратную связь с работниками и потребителями</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - Выбирать оборудование, соответствующее технологическому назначению типу предприятия питания, эффективно его эксплуатировать</p> <p>Владеть:</p> <p>Н1 - Практическими навыками использования технологических машин, механизмов и приспособлений и аппаратов с соблюдением правил их эксплуатации и техники безопасности</p>                                                                                                  |
| <p>ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов</p> <p>Владеть:</p> <p>Н1 - Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>                                                                                                                  |
| <p>ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - Решать конкретные задачи, возникающие на предприятиях общественного питания, с использованием санитарных правил, гигиенических нормативов, требований пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Владеть:</p> <p>Н1 - Санитарно-эпидемиологического контроля, пожарной безопасности и охраны труда</p>                      |
| <p>ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>Уметь:</p> <p>У1 - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Владеть:</p> <p>Н1 - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> |

#### 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часов, 8 недель

| Наименование этапа (раздела, темы)                            | Всего часов | Семестры |
|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
|                                                               |             | 8        |
| Тип предприятия питания, структура управления предприятием    | 144         | 144      |
| Организация производства на предприятии                       | 144         | 144      |
| Особенности приготовления кулинарной продукции на предприятии | 144         | 144      |
| Общая трудоемкость час.                                       | 432         | 432      |
| Общая трудоемкость зач. ед.                                   | 12          | 12       |

## 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.    | Тип предприятия питания, структура управления предприятием    | 1. Организационная характеристика и тип предприятия<br>2. Структура управления на предприятии                                                                                                                                                                              |
| 2.    | Организация производства на предприятии                       | 1. Технологические процессы, реализуемые на предприятии<br>2. Производственная программа предприятия                                                                                                                                                                       |
| 3.    | Особенности приготовления кулинарной продукции на предприятии | 1. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.<br>2. Технология приготовления пресного теста.<br>3. Способы разрыхления теста.<br>4. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий.<br>5. Способы тепловой обработки мучных кулинарных изделий. |

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. Провести анализ показателей товарооборота на предприятии
2. Изучить особенности структуры производства предприятия и его соответствия принципам организации технологического процесса
3. Провести оценку планировочного решения предприятия
4. Выявить особенности технологических решений при обработке сырья и полуфабрикатов
5. Определить специфику приготовления фирменных блюд на предприятии

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

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

По результатам практики должен быть предоставлен письменный отчет. Структурно отчет должен отвечать требованиям, предъявляемым к отчетам по научно-исследовательской работе, и включать следующие элементы:

- титульный лист;
- содержание (перечень разделов и подразделов с указанием страниц);
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников и нормативных документов;
- приложения.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями программы практики. Основная часть отчета должна включать описание особенностей технологии приготовления супов, холодных блюд и закусок, мучных кулинарных изделий и вторых горячих блюд на предприятии.

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 является неотъемлемой частью отчета по практике. Дневник должен быть заверен подписями руководителей практики от института и организации и печатью с места прохождения практики на странице 2.

Рабочий график прохождения практики составляется до ее начала руководителем практики от института совместно с руководителем практики от организации.

Руководителем практики от института разрабатываются индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики, согласовываются с руководителем практики от профильной организации и отражаются в разделе "Индивидуальные задания". Записи в дневнике производятся ежедневно в соответствии указаниями по ведению дневника, представленными на его первых страницах.

### **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 | Биоповреждаемость товаров                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Трегубова, Н.В. ,<br>Кочкаров, Р.Х.,<br>Моргунова А.В.,<br>Дрижд Н.А., Динаев<br>Э.К. | 2019, Ставрополь :<br>Издательско-<br>информационный<br>центр «Фабула»                           |
| 2 | Оборудование пищевых предприятий. : учебник /<br>Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 284 с. —<br>(бакалавриат). — <a href="https://book.ru/book/931815">https://book.ru/book/931815</a><br><a href="https://book.ru/book/931815">https://book.ru/book/931815</a>                                              | Васюкова, А.Т.                                                                        | 2019, Москва :<br>КноРус                                                                         |
| 3 | Организация процесса приготовления и приготовление<br>сложной холодной кулинарной продукции<br>[Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. – М.:<br>Русайнс, 2017. - 223 с.- (Среднее профессиональное<br>образование). <a href="http://www.knigafund.ru/books/199059">http://www.knigafund.ru/books/199059</a> | Васюкова, А.Т.                                                                        | 2017, М.: Русайнс                                                                                |
| 4 | Организация процесса приготовления и приготовления<br>сложной горячей кулинарной продукции : учебник /<br>А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с.<br><a href="https://www.book.ru/book/924187">https://www.book.ru/book/924187</a>                                                                        | Васюкова, А.Т.                                                                        | 2018, Москва :<br>КноРус                                                                         |
| 5 | Барное дело: учебное пособие / Н.В. Трегубова. –<br>Ставрополь: Ставропольский институт кооперации<br>(филиал) БУКЭП, 2018. – 62 с.                                                                                                                                                                                | Трегубова, Н.В.                                                                       | 2018, Ставрополь:<br>Ставропольский<br>институт<br>кооперации<br>(филиал) БУКЭП                  |
| 6 | Карвинг. Электронный учебник.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Моргунова А.В.,<br>Трегубова Н.В.                                                     | 2019, Ставрополь :<br>Издательство<br>Ставропольский<br>институт<br>кооперации<br>(филиал) БУКЭП |
| 7 | Пищевая микробиология: монография / Н.В. Трегубова.<br>– Ставрополь: ООО «Губерния», 2016. – 120 с.                                                                                                                                                                                                                | Трегубова, Н.В.                                                                       | 2016, Ставрополь,<br>ООО «Губерния»                                                              |

## 8.2. Перечень нормативных документов

| №<br>п/п | Наименование официального<br>документа                                                                                                                                                                                                            | Вид документа                                | Дата принятия,<br>номер              | Источник официального<br>опубликования |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|
| 1        | 2                                                                                                                                                                                                                                                 | 3                                            | 4                                    | 5                                      |
| 1        | ГОСТ 31986-2012 Услуги<br>общественного питания. Метод<br>органолептической оценки<br>качества продукции<br>общественного питания                                                                                                                 | ГОСТ                                         | № 31986-2012 от<br>27.06.2013        | Москва: Стандартинформ,<br>2013        |
| 2        | Санитарно-<br>эпидемиологическиеправила СП<br>2.3.6.1079-01 Санитарно-<br>эпидемиологические требования<br>к организациям общественного<br>питания, изготовлению и<br>оборотоспособности в них<br>пищевых продуктов и<br>продовольственного сырья | Санитарно-<br>эпидемиологиче<br>ские правила | № СП 2.3.6.1079-<br>01 от 01.02.2002 |                                        |

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

- 1. [www.restorus.ru](http://www.restorus.ru). – Портал «Новости и технологии ресторанного бизнеса».
- 2. [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) – Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.
- 3. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

- 4. [www.horeca.ru](http://www.horeca.ru) – Новостной портал по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.

## **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**

- 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)
- 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)

- Опера - 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 "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 "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 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 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. Электронная информационно-образовательная среда

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

### 10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

#### Информационно-справочные системы:

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

## **Современные профессиональные базы данных:**

- Официальный сайт 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>.
- <https://cntd.ru/> - Профессиональная справочная система нормативно-технической информации "Техэксперт" для инженеров пищевого производства.
- [www.biznes-karta.ru](http://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](http://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**

Организации (предприятия) для прохождения практики:

- ООО «РОМА-ПИЦЦА»
- ООО «Спутник»
- ООО «Форум 11»
- ООО «Шафран»
- ООО «ЭЙРЕНА» шеф-кафе «Я Легенда»
- ООО ТД «КАПИТАЛ»

В период практики используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером(ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, мультимедиа-проектором (или телевизором), экраном, наборами демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий и стендами.
- помещение для самостоятельной работы, укомплектованное специализированной мебелью, оборудованное техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.
- читальный зал библиотеки для самостоятельной работы студентов, оборудованный специализированной мебелью, техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.
- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

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

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

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

#### *Определение места практики*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### *Особенности содержания практики*

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

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

#### *Особенности организации трудовой деятельности обучающихся*

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

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

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

#### *Особенности руководства практикой*

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

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

#### *Особенности учебно-методического обеспечения практики*

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

#### *Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

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

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

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

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

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

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

|            |                |                                           |                                                                                                            |
|------------|----------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Автор(ы):  | 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 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.

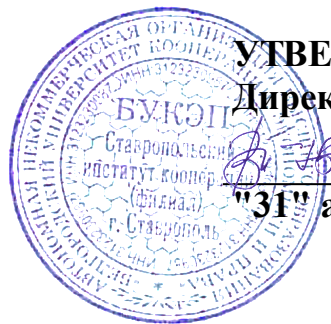


Кочкаров Р.Х.

**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.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2020/2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности"

|                                          |                                                                             |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | Бакалавриат                                                                 |
| <b>Направление подготовки</b>            | 19.03.04 Технология продукции и<br>организация общественного питания        |
| <b>Направленность (профиль)</b>          | Технология и организация<br>производства продукции<br>общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Бакалавр                                                                    |
| <b>Форма обучения</b>                    | Очная                                                                       |
| <b>Курс</b>                              | 4                                                                           |
| <b>Семестр</b>                           | 8                                                                           |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Зачет с оценкой                                                             |

**СТАВРОПОЛЬ 2020**

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

**10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ**

- - технологии 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)
- 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)

- Опера - 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 "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 "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 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 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" № 121-08/2020 от 21.08.2020         | с 01.09.2020 по 31.08.2021 |
| BOOK.ru                             | Договор ООО "КноРус медиа" № 18501589 от 21.08.2020 г.      | с 01.09.2020 по 31.08.2021 |
| Троицкий мост                       | Договор ООО "ИТК Троицкий мост" № 5008/20С от 21.08.2020 г. | с 01.09.2020 по 31.08.2021 |

### 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 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  |

## **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>.
- <https://cntd.ru/> - Профессиональная справочная система нормативно-технической информации "Техэксперт" для инженеров пищевого производства.
- [www.biznes-karta.ru](http://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](http://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.

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):  | 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 |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены 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.