

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

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

**Пасечко Л.А.**

**"19" октября 2022 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Учебная практика

Технологическая практика

|                                          |                                                                     |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | Бакалавриат                                                         |
| <b>Направление подготовки</b>            | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания   |
| <b>Направленность (профиль)</b>          | Технология и управление производством предприятий индустрии питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Бакалавр                                                            |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная                                                             |
| <b>Курс</b>                              | 3                                                                   |
| <b>Семестр</b>                           | 6                                                                   |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Зачет с оценкой                                                     |

**Вид практики** Учебная практика

**Тип практики** Технологическая практика

**Способ проведения практики** Стационарная, выездная

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

Организации (предприятия) для прохождения практики:

ООО «Нива-Кооп», потребительское общество

«Курское», потребительское общество «Мурыновское», ООО «Европа», ООО «Дело вкуса».

Организация (предприятие) предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает безопасные условия

прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

## **1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ**

Целями практики Технологическая практика являются формирование общепрофессиональных, универсальных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология и управление производством предприятий индустрии 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 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|------|
| Технологическая практика | Б2.О..<br>Практика.Обязательная часть.Учебная практика. | 3    |

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

Технологическая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей) учебного плана.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

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

|                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Уметь:

ИОПК-1.2 РО-2.1 Использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Владеть:

ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками использования информационных технологий при расчете пищевой и энергетической ценности блюд

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИОПК-2.1 Применяет основные математические законы, методы для математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также контроля качества сырья и готовой продукции

Уметь:

ИОПК-2.1 РО-2.1 Разрабатывать новые фирменные блюда, производить подбор и контроль качества сырья и готовой продукции с использованием математических методов обработки данных

Владеть:

ИОПК-2.1 РО-3.1 Навыками оформления технико-технологических карт с использованием методов для математической обработки данных

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Уметь:

ИОПК-3.1 РО-2.1 Анализировать техническую оснащенность оборудованием предприятия и применять в индустрии питания современное холодильное, тепловое и другое оборудование

Владеть:

ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками работы на современном технологическом оборудовании при приготовлении продукции общественного питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИОПК-4.1 Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Уметь:

ИОПК-4.1 РО-2.1 Применять различные способы кулинарной обработки с целью производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками выбора технологии производства широкого ассортимента продукции общественного питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИОПК-5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов

Уметь:

ИОПК-5.1 РО-2.1 Давать общую характеристику предприятия питания, торговой группе и организовывать работу в производственных цехах

Владеть:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками работы в различных цехах по приготовлению полуфабрикатов и готовых кулинарных блюд, изделий и кондитерских изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>ИУК-1.2 Находит необходимую информацию, проводит ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленных задач</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-1.2 РО-2.1 Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации о современных технологиях продукции общественного питания, использовать результаты анализа для решения профессиональных задач</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-1.2 РО-3.1 Навыками использования результатов информационного поиска решения поставленных профессиональных задач</p> |
| <p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>ИУК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-10.1 РО-2.1 Воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-10.1 РО-3.1 Навыками использования основных положений и методов, приемов экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических моделей</p>                                                                             |
| <p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>ИУК-11.1 Понимает правовые и организационные основы противодействия коррупции</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-11.1 РО-2.1 Осуществлять правореализацию антикоррупционных нормативно-правовых актов в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-11.1 РО-3.1 Навыками формирования антикоррупционного поведения и уважительного отношения к праву и закону</p>                                                                                                                                                                                                      |
| <p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИУК-2.2 Предлагает способы решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-2.2 РО-2.1 Предлагать способы решения поставленных задач исходя из требований действующих правовых норм, регулирующих деятельность предприятий общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-2.2 РО-3.1 Навыками решения конкретных профессиональных задач, исходя из требований действующих правовых норм в сфере общественного питания</p>   |
| <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>ИУК-3.2 Определяет свою роль и роль других членов команды, применяет различные подходы к их реализации</p> <p>Уметь:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

ИУК-3.2 РО-2.1 Определять роли в команде, выявлять роль личности руководителя команды и его особенности для применения различных механизмов управления и влияния в команде

Владеть:

ИУК-3.2 РО-3.1 Навыками распределения функциональных и командных ролей, определения роли личности руководителя команды и реализации собственной роли в команде

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ИУК-4.1 Демонстрирует умение осуществлять деловое устное и письменное взаимодействие на государственном языке Российской Федерации в соответствии с требованиями культуры речи и с нормами делового общения

Уметь:

ИУК-4.1 РО-2.1 Следовать нормам делового общения на русском языке, требованиям официально-делового стиля речи; использовать этикетные формулы в деловой коммуникации

Владеть:

ИУК-4.1 РО-3.1 Навыками следования нормам русского литературного языка для реализации различных форм делового взаимодействия; использования оптимальных речевых этикетных формул в академической и деловой коммуникации

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИУК-5.2 Конструктивно осуществляет межкультурное взаимодействие в обществе с учетом этических норм

Уметь:

ИУК-5.2 РО-2.1 Конструктивно осуществлять межкультурное взаимодействие в обществе с учетом этических норм

Владеть:

ИУК-5.2 РО-3.1 Навыками уважительного отношения к культуре, обычаям и традициям других народов с учетом социально-исторического и этического контекстов

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИУК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и достижении поставленных целей

Уметь:

ИУК-6.1 РО-2.1 Применять инструменты и методы самоменеджмента и тайм-менеджмента в профессиональной деятельности

Владеть:

ИУК-6.1 РО-3.1 Навыками разработки инструментов и методов самоменеджмента и тайм менеджмента и оценки их эффективности; навыками достижения поставленных целей в процессе управления временем

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИУК-7.2 Использует методы и средства физической культуры и здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и формирования здорового образа жизни

Уметь:

ИУК-7.2 РО-2.1 Правильно организовывать режим дня и физической подготовки, способствующий здоровому образу жизни

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Владеть:</p> <p>ИУК-7.2 РО-3.1 Методами самоконтроля за состоянием собственного соматического здоровья при выполнении профессиональных задач</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>ИУК-8.1 Понимает способы обеспечения в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития экосистемы и общества</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-8.1 РО-2.1 Выполнять требования техники безопасности на рабочем месте и правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-8.1 РО-3.1 Навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте, организации безопасных и комфортных условий жизнедеятельности человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> |  |
| <p>УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>ИУК-9.1 Использует основы дефектологических знаний для организации доступной среды в социальной и профессиональной сферах деятельности</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-9.1 РО-2.1 Соблюдать нормы взаимодействия с людьми, испытывающими трудности при передвижении, имеющими нарушения зрения, нарушения слуха, речевые затруднения, психические расстройства</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-9.1 РО-3.1 Способами выстраивания эффективного социального и профессионального взаимодействия с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья на основе знания правил педагогического этикета</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |

#### 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, 2 недели

| Вид учебной работы                   | Всего часов | Семестры |
|--------------------------------------|-------------|----------|
|                                      |             | 6        |
| 1 Подготовительный этап              | 4           | 4        |
| 2 Практический этап                  | 96          | 96       |
| 3 Оформление результатов по практике | 8           | 8        |
| Общая трудоемкость час.              | 108         | 108      |
| Общая трудоемкость зач. ед.          | 3           | 3        |

#### 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  | 2                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | 1 Подготовительный этап              | Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2. | 2 Практический этап                  | Темы практики и виды работы:<br>1. Вводное занятие. Ознакомление с производством<br>2. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара.<br>3. Обработка овощей, плодов, грибов<br>4. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.<br>5. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика.<br>6. Приготовление бульонов<br>7. Приготовление супов<br>8. Приготовление и отпуск соусов<br>9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий<br>10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей<br>11. Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря. Подготовка продукта. Приготовление продуктов. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд<br>12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд<br>13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога<br>14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок<br>15. Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков<br>16. Приготовление и отпуск кондитерских изделий |
| 3. | 3 Оформление результатов по практике | Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

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

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

## 5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

Составление технико-технологической карты на новое (фирменное) блюдо.

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

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

По результатам практики должен быть предоставлен письменный отчет. Структурно отчет включает следующие элементы: титульный лист; содержание (перечень разделов и подразделов с указанием страниц); введение; основную часть; индивидуальное задание (если оно выдавалось); заключение; список использованных источников и нормативных документов; приложения. Основная часть отчета должна включать следующие вопросы: - экономика и управление предприятия общественного питания; - организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания; - технологические процессы и проектирование предприятия. Отчет составляется каждым студентом самостоятельно, регулярно в течение всей практики на основании материалов, собранных на предприятии (в организации). Оформление отчета по преддипломной практике должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2001 «СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 7.1-2003. «СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. Работа должна быть выполнена на белой бумаге формата А 4. Текст отчета выполняется на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows 6.0-7.0. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman Cyr, размером 14 пунктов. Размер абзацного отступа - 5 знаков. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: левое - не менее 30 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Схемы, таблицы, графики и пр. должны быть представлены по мере изложения текста отчета, а также иметь название, номер. Изложение каждого вопроса необходимо начинать с новой страницы, обязательно указав его название, которое должно соответствовать содержанию отчета. В списке использованных источников, необходимо отразить литературу, которая использовалась при написании отчета по практике, перечень информационных ресурсов, используемых при прохождении практики и составлении отчета по практике. В приложения к отчету могут включаться различные документы, связанные с изложением вопросов программы практики. Они должны иметь нумерацию и ссылки на них в тексте отчета. Все страницы отчета должны быть пронумерованы арабскими цифрами. На титульном листе, содержании и первом листе основной части отчета номера страниц не ставят. Номер проставляют в правом верхнем углу без точки в конце. Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на 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.

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)**

Для обучающихся, проходящих учебную практику в структурных подразделениях университета, в составе отчетных документов по практике предусмотрен рабочий график (план) проведения практики. По окончании практики руководитель практики от университета составляет письменный отзыв, который также включается в комплект отчетных документов по практике.

Обучающиеся, проходящие учебную практику в профильных организациях, вместе с отчетом по практике сдают заполненный дневник по практике.

**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     | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2015. - 416 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055</a>                                                                                           | Васюкова, А.Т.                                                             | 2015, М.: Дашков и Ко                                       |
| 2     | Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.                                                              | 2015, М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К        |
| 3     | Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2016. - 336 с. : табл. - <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=426459&amp;sr=1(15.09.2016)">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=426459&amp;sr=1(15.09.2016)</a>              | А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного | 2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К       |
| 4     | Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459</a>                               | Ратушный А.С.                                                              | 2016, Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» |
| 5     | Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн [Текст] : Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С. В.]. - М : ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости", 2014. - 576 с. : ил.                                                                                                                                                                                          | Катсигрис Костас                                                           | 2014, М.:ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости" |
| 6     | Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции [Текст] : учебное пособие для обучающихся по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская / Под ред. М.П. Могильного. - М : ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.- Рек. УМО по образованию                                                        | Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т. В.                             | 2013, М.: ДеЛи плюс                                         |
| 7     | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник для бакалавров по направл. подг. "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т, Васюковой. - М : ИТК "Дашков и К", 2015. - 416 с. - Рек. УМО по образованию                                                                            | Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.                                               | 2015, М.: ИТК "Дашков и К"                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                           |                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------|
| 8  | Контроль качества продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направл. подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина. Под ред. М. П. Могильного. - М : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Рек. УМО по образованию    | Могильный М.П., Шленская Т. В.Лежина Е.А. | 2016, М.: ДеЛи плюс                |
| 9  | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для академического бакалавриата по экономическим и технич. направл. и спец. / Г. С. Сологубова. - 2-е изд. испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 379 с. - (Бакалавр. Академический курс). Рек. УМО ВО | Сологубова Г.С.                           | 2016, М.: Издательство Юрайт       |
| 10 | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / под ред. А. С. Ратушного. - М : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 240 с.- (Высшее образование).                                                                            | Ратушный А.С.                             | 2016, М : ФОРУМ: ИНФРА-М           |
| 11 | Научно-исследовательская работа студента [Текст] : учебно-практическое пособие для студ. бакалавриата / Н.М. Розанова. - М : КНОРУС, 2016. - 256 с. - (Бакалавриат).                                                                                                                                           | Розанова Н.М.                             | 2016, М.: КНОРУС                   |
| 12 | Введение в специальность [Текст] : Задания для практических занятий и самостоятельной работы студ., обуч. по направл. подг. " Технология продукции и организ. общ. пит." / Голозубова Н.Н. - Белгород : Издательство БУКЭП, 2015. - 41 с. - Рек. НМС университета                                              | Голозубова Н.Н.                           | 2015, Белгород: Издательство БУКЭП |

## 8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотрено содержанием практики

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

- 1.[www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish](http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish) 115 Милениум меню
- 2.[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru) Гастроном;
- 3. [eda.ru](http://eda.ru) Еда;

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

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

- технологии дистанционного обучения, мультимедийные технологии, СЛО Прометей

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 19.10.2022)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

- Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024  
(дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024  
(дата обращения 19.10.2022)
  - Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024  
(дата обращения 19.10.2022)
  - Microsoft Access 2016  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024  
(дата обращения 19.10.2022)
  - Chrome  
Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 19.10.2022)
  - Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.  
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 19.10.2022)
  - 7zip  
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)
  - Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908,  
Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024  
(дата обращения 19.10.2022)

### 10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

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

### 10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

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

#### Информационно-справочные системы:

| Наименование                                          | Наименование документа с указанием реквизитов           | Срок действия документа    |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------|
| Справочная Правовая Система КонсультантПлюс           | Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»                      | с 01.09.2018 по бессрочно  |
| Электронный периодический справочник "Система Гарант" | Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-64834 от 15.11.2021 г. | с 01.01.2022 по 31.12.2022 |

## **Современные профессиональные базы данных:**

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

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

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

При выездном способе – в профильных предприятиях (организациях) за пределами г. Белгорода.

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 ОПОП ВО, 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.

Организации (предприятия) для прохождения практики:

— Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

## **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):  | Маньшин А.А. | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"                                                   |
| Рецензент: | Тутов Н.Д.   | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 19.10.2022 г., протокол № 2а

|                  |                                         |        |                                                                                                |              |
|------------------|-----------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Зав. кафедрой    | товароведно-технологических дисциплин   | к.т.н. | <br>_____ | Тутов Н.Д.   |
| Декан факультета | экономический факультет (заочная форма) | доц.   | <br>_____ | Власова Т.А. |

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

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

**Пасечко Л.А.**

**"30" августа 2024 г.**

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

**"Технологическая практика"**

|                                          |                                                                           |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <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 управление<br>производством предприятий<br>индустрии питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Бакалавр                                                                  |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная                                                                   |
| <b>Курс</b>                              | 3                                                                         |
| <b>Семестр</b>                           | 6                                                                         |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Зачет с оценкой                                                           |

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

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

| № п/п | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Автор(ы)                                                                   | Год и место издания                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                                                                          | 4                                                           |
| 1     | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2015. - 416 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055</a>                                                                                           | Васюкова, А.Т.                                                             | 2015, М.: Дашков и Ко                                       |
| 2     | Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.                                                              | 2015, М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К        |
| 3     | Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2016. - 336 с. : табл. - <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=426459&amp;sr=1(15.09.2016)">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=426459&amp;sr=1(15.09.2016)</a>              | А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного | 2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К       |
| 4     | Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459</a>                               | Ратушный А.С.                                                              | 2016, Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» |
| 5     | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник для бакалавров по направл. подг. "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М : ИТК "Дашков и К", 2015. - 416 с. - Рек. УМО по образованию                                                                            | Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.                                               | 2015, М.: ИТК "Дашков и К"                                  |
| 6     | Контроль качества продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направл. подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина. Под ред. М. П. Могильного. - М : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Рек. УМО по образованию                                                                                               | Могильный М.П., Шленская Т. В.Лежина Е.А.                                  | 2016, М.: ДеЛи плюс                                         |
| 7     | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для академического бакалавриата по экономическим и технич. направл. и спец. / Г. С. Сологубова. - 2-е изд. испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 379 с. - (Бакалавр. Академический курс). Рек. УМО ВО                                                                                            | Сологубова Г.С.                                                            | 2016, М.: Издательство Юрайт                                |
| 8     | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / под ред. А. С. Ратушного. - М : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 240 с.- (Высшее образование).                                                                                                                                                                       | Ратушный А.С.                                                              | 2016, М : ФОРУМ: ИНФРА-М                                    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |                                    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| 9  | Научно-исследовательская работа студента [Текст] : учебно-практическое пособие для студ. бакалавриата / Н.М. Розанова. - М : КНОРУС, 2016. - 256 с. - (Бакалавриат).                                                                                              | Розанова Н.М.   | 2016, М.: КНОРУС                   |
| 10 | Введение в специальность [Текст] : Задания для практических занятий и самостоятельной работы студ., обуч. по направл. подг. " Технология продукции и организ. общ. пит." / Голозубова Н.Н. - Белгород : Издательство БУКЭП, 2015. - 41 с. - Рек. НМС университета | Голозубова Н.Н. | 2015, Белгород: Издательство БУКЭП |

## 8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотрено содержанием практики

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

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

- технологии дистанционного обучения, мультимедийные технологии, СЛО Прометей

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)
- Microsoft Access 2016  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)
- Chrome  
Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 30.08.2024)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.  
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 30.08.2024)
- 7zip  
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2024)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

### 10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

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

### 10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

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

#### Информационно-справочные системы:

| Наименование                                | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------|
| Справочная Правовая Система КонсультантПлюс | Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»            | с 01.09.2018 по бессрочно |

#### Современные профессиональные базы данных:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|            |              |                        |                                                                                          |
|------------|--------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Автор(ы):  | Маньшин А.А. | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"                                                   |
| Рецензент: | Тутов Н.Д.   | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 30.08.2024 г., протокол № 1

|                  |                                         |        |                                                                                                       |
|------------------|-----------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зав. кафедрой    | товароведно-технологических дисциплин   | к.т.н. | <br>Тутов Н.Д.   |
| Декан факультета | экономический факультет (заочная форма) | доц.   | <br>Бласова Т.А. |