

**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.

"25" июня 2020 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

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

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Учебная практика	ПП.П.ПМ.. Профессиональная подготовка.Профессиональный учебный цикл.Профессиональные модули.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	2

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика
1. Математика
2. Русский язык и культура речи
3. Введение в специальность
4. Безопасность жизнедеятельности
5. Химия
6. История
7. Охрана труда
8. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
9. Выполнение работ по профессии "Повар"

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Уметь: У1 - использовать основные положения и методы дисциплины в профессиональной деятельности Иметь практический опыт Н1 - мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Уметь: У1 - планировать деятельность Иметь практический опыт Н1 - владения основными способами выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Уметь: У1 - выполнять расчеты сырья и полуфабрикатов из мяса Иметь практический опыт Н1 - приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, правилами выбора технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Уметь: У1 - выполнять расчеты сырья из рыбы Иметь практический опыт Н1 - приготовления полуфабрикатов из рыбы, правилами выбора технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции Уметь: У1 - выполнять расчеты сырья из мяса птицы Иметь практический опыт Н1 - приготовления полуфабрикатов из мяса птицы, правилами выбора технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 256 часов, 7 недель

Наименование этапа (раздела, темы)	Всего часов	Семестры
		4
Учебная практика		
1.1 Подготовительный этап	6	6
1.2 Практический этап	244	244
1.3 Оформление результатов по практике	6	6
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+	+
Общая трудоемкость час.	256	256
Общая трудоемкость зач. ед.	0	

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1	2	3
Учебная практика		
1.	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.	1.2 Практический этап	Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики 1. Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятиях. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. 2. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы. 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. 4. Приготовление супов и соусов Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы. 5. Приготовление блюд из рыбы Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. 6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые, сложные блюда из домашней птицы. 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые, сложные холодные закуски. Готовить и оформлять простые, сложные холодные блюда. 8. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и

1	2	3
		десертов. Производить подготовку полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд и десертов. Готовить и оформлять простые, сложные холодные и горячие сладкие блюда и десерты.
3.	1.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

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

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

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

5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

1. Технология обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей .
2. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.
3. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
4. Подготовка кабачков для фарширования.
5. Обработка грибов.
6. Технологическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря.
7. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой.
8. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом.
9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки и припускания.
10. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
11. Обработка нерыбных продуктов моря.
12. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
13. Технология обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.
14. Разделка туш говядины.
15. Кулинарное использование полученных частей.
16. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
17. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
18. Разделка туш баранины.
19. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
20. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
21. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины

для жарки и тушения.

22. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса.

23. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

24. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

25. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

26. Технология обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи.

27. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

28. Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

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

Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

Текст отчета должен быть выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman. Отчет выполняется на листах с одной стороны, разборчиво, аккуратно, четко. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: - левое – 30 мм;

- правое – 10 мм;

- верхнее – 15 мм; - нижнее – 20 мм.

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

1. Титульный лист

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

На титульном листе отчета должны быть отражены следующие реквизиты:

- наименование вуза (Автономная некоммерческая организация высшего образования

«Белгородский университет кооперации, экономики и права»);

- название кафедры, ответственной за прохождение практики;

- сведения о студенте-практиканте;

- сведения о руководителе практики от БУКЭП; - год выполнения отчета.

2. Содержание

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

3. Приложения

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

4. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается практиканту руководителем практики от университета.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

6.2. Дневник прохождения практики (оформление дневника)

Не предусмотрен программой практики.

6.3. Аттестационный лист (Приложение)

Не предусмотрен программой практики.

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

Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

ФИО обучающегося

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

Оценка за практику _____

Дата «__» _____ 20__ г.

подпись _____
руководителя практики от университета
ФИО, должность

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

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) - представлены в приложении 2 к рабочей программе практики.

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

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

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	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. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1(15.09.2016)	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного	2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К
2	Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО	Васильева И. В.	2016, М.: Издательство Юрайт

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ	№ 31988-2012 от 01.01.2015	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
2	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	ГОСТ	№ 31987-2012 от 01.01.2015	Москва: Стандартинформ, 2014
3	ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения	ГОСТ	№ 50646-2012 от 01.01.2014	http://www.gost.ru

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

- http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p2.php- Первичная обработка сырья
- <https://foodteor.ru/shpargalki-po-obshchestvennomu-pitaniyu/27-otvety-na-voprosy-po-tehnologii-produkcii/704-tehnologija-prigotovlenija-bljud-iz-otvarnyh-i.html>- Ассортимент и технология производства горячих блюд
- <http://vitameal.ru/cook/index.html> - Кулинария

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 25.06.2020)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

- Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:
[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions\(new WebForm_PostBackOptions\(\"ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense\", \"\", true, \"\", \"\", false, true\)\) ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(\). (дата обращения 25.06.2020)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
 Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3
 Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3
 Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft Access 2016
 Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx..> (дата обращения 25.06.2020)
 - Chrome
 Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 25.06.2020)
 - Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.
 Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 25.06.2020)
 - 7zip
 Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 25.06.2020)
 - Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
 Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.06.2020)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Дополнительное соглашение к договору №18496476 от 06 мая 2019 года	с 24.05.2020 по 31.08.2020
Университетская библиотека онлайн	Договор ООО "НексМедиа" № 74-06/2019 от 20.06.2019	с 01.09.2019 по 31.08.2020

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»	с 01.09.2018 по бессрочно
Электронный периодический справочник "Система Гарант"	Договор с ООО "Амели"	с 01.07.2020 по 31.12.2020

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

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

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

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

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

Помещение для самостоятельной работы, укомплектованное специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду института.

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения

практики, которое включает в себя:

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

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

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

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

Автор(ы):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

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

Председатель комиссии	_____	Кривдина О.А.
	подпись	Ф.И.О.

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 25.06.2020 г., протокол № 11

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.		Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования (заочная форма)			Чаплыгина Ю.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.

"31" августа 2020 г.

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

"Учебная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions\(new WebForm_PostBackOptions\(\"ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense\", \"\", true, \"\", \"\", false, true\)\)ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(\). (дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 31.08.2020)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx..>
 (дата обращения 31.08.2020)

- Chrome

Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 31.08.2020)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 31.08.2020)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 31.08.2020)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx..>
 (дата обращения 31.08.2020)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
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
Университетская библиотека онлайн	Договор ООО "НексМедиа" № 121-08/2020 от 21.08.2020	с 01.09.2020 по 31.08.2021

10.4. Современные профессиональные базы данных и 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 "Амели"	с 01.07.2020 по 31.12.2020

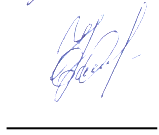
Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

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

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

Автор(ы):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	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 31.08.2020 г., протокол № 1

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.		Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования (заочная форма)			Чаплыгина Ю.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.

"11" января 2021 г.

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

"Учебная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 11.01.2021)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions\(new WebForm_PostBackOptions\(\"ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense\", \"\", true, \"\", \"\", false, true\)\)ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(\). (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx..> (дата обращения 11.01.2021)

- Chrome

Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 11.01.2021)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 11.01.2021)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 11.01.2021)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 11.01.2021)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
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
Университетская библиотека онлайн	Договор ООО "НексМедиа" № 121-08/2020 от 21.08.2020	с 01.09.2020 по 31.08.2021

10.4. Современные профессиональные базы данных и 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 "Амели"	с 01.01.2021 по 31.12.2021

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

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

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

Автор(ы):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	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 11.01.2021 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.	 Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования (заочная форма)		 Чаплыгина Ю.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 2021 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2021/2022 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Учебная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 30.08.2021)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions\(new WebForm_PostBackOptions\(\"ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense\", \"\", true, \"\", \"\", false, true\)\)ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(\). (дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 30.08.2021)

- Chrome

Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 30.08.2021)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 30.08.2021)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908,
Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный
договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по
31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
(дата обращения 30.08.2021)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" №18504154 от 29.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Троицкий мост	Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 4706/21С от 29.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 133- 06/2021 от 28.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022

10.4. Современные профессиональные базы данных и 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 "Амели"	с 01.01.2021 по 31.12.2021

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

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

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

Автор(ы):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	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 30.08.2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.	 Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования (заочная форма)		 Чаплыгина Ю.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.

"02" декабря 2021 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2021/2022 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Учебная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

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 02.12.2021)

- 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 02.12.2021)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)

- Microsoft Access 2016

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 02.12.2021)

- Chrome

Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 02.12.2021)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 02.12.2021)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 02.12.2021)

- 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 02.12.2021)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" №18504154 от 29.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Троицкий мост	Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 4706/21С от 29.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022

10.4. Современные профессиональные базы данных и 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 "Амели"	с 01.01.2021 по 31.12.2021

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

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

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

Автор(ы):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	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 02.12.2021 г., протокол № 4а

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.	 _____	Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования (заочная форма)		 _____	Зубкова 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.

"10" января 2022 г.

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
НА 2021/2022 УЧЕБНЫЙ ГОД**

"Учебная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

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 10.01.2022)

- 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 10.01.2022)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)

- Microsoft Access 2016

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2022)

- Chrome

Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 10.01.2022)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 10.01.2022)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 10.01.2022)

- 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 10.01.2022)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" №18504154 от 29.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Троицкий мост	Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 4706/21С от 29.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021 г.	с 01.09.2021 по 31.08.2022

10.4. Современные профессиональные базы данных и 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"	Документ	с 01.01.2022 по 31.12.2022

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

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

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

Автор(ы):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	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 10.01.2022 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.	 _____	Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования (заочная форма)		 _____	Зубкова 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.

"31" августа 2022 г.

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

"Учебная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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	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. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1(15.09.2016)	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного	2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К
2	Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037	Богушева В.И.	2018, БУКЭП
3	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2020. — 222 с. https://www.book.ru/book/934353	Васюкова, А.Т.	2020, М.: КНОРУС
4	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Курс лекций / Составитель: Е.В. Стригулина. –Липецк: ЛИК, 2018. – 106с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B48F80183-A3DE-482F-9545-715D373A750E%7D/СтригулинаЕВ_Технология%20пригот%20полуфабр%20для%20сл%20кулинарной%20прод_КЛ_СПО_2018.pdf	Стригулина Е.В.	2018, БУКЭП
5	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 29 с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7BEF07AFA1-BCFE-4B22-8F81-D6DDA4882B76%7D/%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_%D0%90_%D0%90_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%BC%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B9.doc.doc	Борисенко А. А.	2018, БУКЭП

6	Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО	Васильева И. В.	2016, М.: Издательство Юрайт
7	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Метод. указ. по выполнению лабор. работ и сам. работы – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. – 52 с.	Моргунова А.В.	2017, БУКЭП
8	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: метод. указания для лабор. работ – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 119 с.	Кравец Е. В. Голозубова Н. Н.	2017, БУКЭП
9	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: метод. рек. и задания для сам. работы – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 64 с. СДО Прометей	Динаев Э.К. Трегубова Н.В.	2018, БУКЭП
10	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: методические указания для лабораторных занятий (для студентов среднего профессионального образования специальности Технология продукции общественного питания) / Н.Н. Голозубова, Е.В. Кравец.-Белгород : БУКЭП, 2018.-98 с.	Голозубова Н. Н.	2018, БУКЭП

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ	№ 31988-2012 от 01.01.2015	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
2	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	ГОСТ	№ 31987-2012 от 01.01.2015	Москва: Стандартинформ, 2014
3	ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения	ГОСТ	№ 50646-2012 от 01.01.2014	http://www.gost.ru

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

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 31.08.2022)
- 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 31.08.2022)
 - Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024
(дата обращения 31.08.2022)
 - Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024
(дата обращения 31.08.2022)
 - Microsoft Access 2016
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024
(дата обращения 31.08.2022)
 - Chrome
Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 31.08.2022)
 - Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 31.08.2022)
 - 7zip
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 31.08.2022)
 - 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 31.08.2022)

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. Современные профессиональные базы данных и 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

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

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

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

Автор(ы):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	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 31.08.2022 г., протокол № 1

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.	 _____	Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования (заочная форма)		 _____	Зубкова 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.

"10" января 2023 г.

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

"Учебная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Заочная
Курс	2
Семестр	4
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

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	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. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1(15.09.2016)	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного	2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К
2	Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037	Богушева В.И.	2018, БУКЭП
3	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2020. — 222 с. https://www.book.ru/book/934353	Васюкова, А.Т.	2020, М.: КНОРУС
4	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Курс лекций / Составитель: Е.В. Стригулина. –Липецк: ЛИК, 2018. – 106с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B48F80183-A3DE-482F-9545-715D373A750E%7D/СтригулинаЕВ_Технология%20пригот%20полуфабр%20для%20сл%20кулинарной%20прод_КЛ_СПО_2018.pdf	Стригулина Е.В.	2018, БУКЭП
5	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 29 с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7BEF07AFA1-BCFE-4B22-8F81-D6DDA4882B76%7D/%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_%D0%90_%D0%90_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%BC%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B9.doc.doc	Борисенко А. А.	2018, БУКЭП

6	Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО	Васильева И. В.	2016, М.: Издательство Юрайт
7	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Метод. указ. по выполнению лабор. работ и сам. работы – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. – 52 с.	Моргунова А.В.	2017, БУКЭП
8	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: метод. указания для лабор. работ – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 119 с.	Кравец Е. В. Голозубова Н. Н.	2017, БУКЭП
9	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: метод. рек. и задания для сам. работы – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 64 с. СДО Прометей	Динаев Э.К. Трегубова Н.В.	2018, БУКЭП
10	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: методические указания для лабораторных занятий (для студентов среднего профессионального образования специальности Технология продукции общественного питания) / Н.Н. Голозубова, Е.В. Кравец.-Белгород : БУКЭП, 2018.-98 с.	Голозубова Н. Н.	2018, БУКЭП

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ	№ 31988-2012 от 01.01.2015	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
2	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	ГОСТ	№ 31987-2012 от 01.01.2015	Москва: Стандартинформ, 2014
3	ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения	ГОСТ	№ 50646-2012 от 01.01.2014	http://www.gost.ru

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- Мультимедийные технологии

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 10.01.2023)
- 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 10.01.2023)
 - Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024
(дата обращения 10.01.2023)
 - Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024
(дата обращения 10.01.2023)
 - Microsoft Access 2016
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024
(дата обращения 10.01.2023)
 - Chrome
Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 10.01.2023)
 - Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 10.01.2023)
 - 7zip
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 10.01.2023)
 - 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 10.01.2023)

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. Современные профессиональные базы данных и 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-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

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

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

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

Автор(ы):	Рюмшина С.Ф.	Преподаватель	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Маньшин А.А.	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 10.01.2023 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.		Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования (заочная форма)			Зубкова Т.А.