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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
_____ Глаз В.Н.
"16" июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика
Технологическая практика

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

СТАВРОПОЛЬ 2021

Вид практики Учебная практика

Тип практикиТехнологическая практика

Способ проведения практики Стационарная, выездная

Форма проведения практики Дискретно (по видам практик)

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Технологическая практика являются формирование общепрофессиональных 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.. 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

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
1 Подготовительный этап		
2 Практический этап		
3 Оформление результатов по практике		
Общая трудоемкость час.	108	
Общая трудоемкость зач. ед.	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.	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: выполнение работ в соответствии с темами практики (описать конкретные виды работ, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы.
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

1. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
2. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.
3. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации. 5. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
6. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
7. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
8. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
9. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки

хранения.
10. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
15. Порядок расчета. Составление таблиц «Виды сложных холодных закусок», «Требование к качеству легких закусок», «Сроки хранения канапе в зависимости от использованного гастрономического продукта».
16. Охарактеризуйте работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
17. Составление таблицы дефектов для контроля качества приготовленных валаванов с различными гастрономическими товарами.
18. Определение сложной холодной закуски по набору продуктов (индивидуальное задание).
19. Расчет выхода готовой продукции (канапе).
20. Заполнение таблицы «Виды сложных холодных закусок».
21. Заполнение таблицы « Требование к качеству легких закусок» по органолептическим показателям.
22. Заполнение таблицы «Сроки хранения канапе», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта.
23. Составление таблицы « Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при приготовлении паштета в тесте.
24. Составление таблицы «Подбор посуды и инвентаря для приготовления паштета в тесте». Услуги, расчет стоимости покупки (обеда).
25. Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» по органолептическим показателям.
26. Заполнение таблицы «Сроки хранения сложных блюд из рыбы», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта.
27. Заполнение таблицы «Виды сложных холодных соусов». Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
28. Технология приготовления сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
29. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченой рыбы: карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
30. Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы: щуки фаршированной, осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.
31. Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки

жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жиго из баранины, грудинки, лопатки. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
32. Технология приготовления сложных блюд из мяса: окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
33. Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
34. Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.
35. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др. Требования к качеству.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (структура, содержание и оформление отчета)
По окончании срока производственной практики необходимо представить письменный отчет на кафедру коммерческой деятельности и рекламы. Структура отчета включает: титульный лист, содержание, приложения, дневник и отзыв-характеристику, подписанную руководителем практики и заверенную печатью предприятия – базы практики.
Примерный объем отчета – 15-20 страниц, не считая приложений. К отчету прилагаются также таблицы, схемы, графики, копии документов, не представляющие коммерческую тайну, а также дневник прохождения производственной практики, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе изучения торгово-технологических процессов на предприятии или в организации.
При направлении на одну базу практики нескольких студентов, каждый из них представляет самостоятельный отчет.
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 процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. https://www.book.ru/book/924187	Васюкова, А.Т.	2018, Москва : КноРус
2	Оборудование пищевых предприятий. : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2019. — 284 с. — (бакалавриат). — https://book.ru/book/931815 https://book.ru/book/931815	Васюкова, А.Т.	2019, Москва : КноРус
3	Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=426459&sr=1	А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного	2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2016. - 336 с.
4	Технология приготовления пищи: учебник / В.И.Богушева. Ростов н/Д.: Феникс, 2015. - 374 с. - Для СПО	Богушева, В.И.	2015, Ростов н/Д : Феникс
5	Барное дело: учебное пособие / Н.В. Трегубова. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 62 с.	Трегубова, Н.В.	2018, Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
6	Борисенко А.А. Технология продукции общественного питания: учебно-наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. – 32	Борисенко, А. А.	2017, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
7	Моргунова А.В. Карвинг: Учебно-наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 58 с.	Молргунова, А. В.	2018, Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) 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	Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N 582-ст) (ред. от 29.03.2016)	ГОСТ	№ 51303-2013 от 28.08.2013	Приказ Росстандарта
2	"О защите прав потребителей"	Закон РФ	№ N 2300-1 от 07.02.1992	"Собрание законодательства РФ", 15.01.1996, N 3, ст. 140

3	«Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской федерации»	Федеральный закон	№ 381-ФЗ от 28.12.2009	"Российская газета", N 253, 30.12.2009, "Собрание законодательства РФ", 04.01.2010, N 1, ст. 2.
4	Гражданский кодекс Российской Федерации		№ 138 от 22.12.1995	

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

- http://www.budgetrf.ru - Мониторинг экономических показателей;
- http://www.businesspress.ru - Деловая пресса;
- http://www.nta -rus/ru - Национальная торговая ассоциация;
- http://www.rbc.ru – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
- http://www.rtpress.ru – Российская торговля;
- http://www.torgrus.ru – Новости и технологии торгового бизнеса;
- http://www.trade-design.ru – Торговый дизайн;
- http://www.businessvoc.ru – Бизнес-словарь
- http://panor.ru/journals/sovtorg/ – Современная торговля: электрон. журн.
- http://www.retail.ru. – Retail.ru: электрон. журн.

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения,
- мультимедийные технологии.

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Office Standard 2013 - Офисные продукты
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 16.06.2021)
- 7zip - Архиваторы: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение. URL: https://www.7-zip.org/
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение.URL:https://www.google.com/chrome/
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечениеGNU Lesser General Public License (LGPL) URL:https://firefox.com/
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)

- Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- Microsoft Office 2016 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - Офисные продукты:
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт"
Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 16.06.2021)
- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- Калькуляция блюд 3.4.4
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- Мини Кулинария 2.1
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания
Свободное ПО. (дата обращения 16.06.2021)
- OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 16.06.2021)
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 16.06.2021)
Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 16.06.2021)
- Общепит-Учет 1.0.0
ДЕМО-версия. (дата обращения 16.06.2021)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор ООО "НексМедиа" № 121-08/2020 от 21.08.2020	с 01.09.2020 по 31.08.2021
BOOK.ru	Договор ООО "КноРус медиа" № 18501589 от 21.08.2020 г.	с 01.09.2020 по 31.08.2021
Троицкий мост	Договор ООО "ИТК Троицкий мост" № 5008/20С от 21.08.2020 г.	с 01.09.2020 по 31.08.2021

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

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

Современные профессиональные базы данных:

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

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

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

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

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

- Официальный сайт Министерства образования и науки 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.

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

- *для инвалидов по зрению–слабовидящих:* оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; оборудование рабочего места видеоувеличителями, лупами;
- *для инвалидов по зрению–слепых:* оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;
- *для инвалидов по слуху-слабослышащих:* оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- *для инвалидов по слуху-глухих:* оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- *для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата:* оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

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

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

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

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

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

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 16.06.2021 г., протокол № 11

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания проф. Кочкаров Р.Х.

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
_____ Глаз В.Н.
"30" августа 2021 г.

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

Технологическая практика

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

СТАВРОПОЛЬ 2021

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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.	Тема 1. Вводное занятие. Ознакомление с производством	Вводное занятие. Ознакомление с производством
2.	Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач	Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач
3.	Обработка овощей, плодов, грибов	Характеристика сырья. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего % отходов, проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам). Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка).Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, маринованных, сушеных. Органолептическая оценка качества обработанных грибов. Условия хранения обработанных овощей, зелени, грибов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов. Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию.
4.	Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, бельдюги, миноги, наваги). Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Кулинарное использование визиги, голов, рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленно. Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты, речных раков.

1	2	3
		Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Обработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией). Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Ознакомление с порядком оформления и выдача удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию, правилами подготовки ее к транспортированию.
5.	Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов их ассортимент и кулинарное использование. Режимы хранения. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Деление полутуш на отрубы. Обвалка и зачистка передней и задней четвертин говяжьих туш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбивание, панирование). Ассортимент полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные). Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Разделка туш свинины, баранины, козлятины. Обработка поросят. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. Совместимость взаимодействия сырья при приготовлении рубленого мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов вырабатываемых промышленностью. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов, свиных и телячьих ног, мозгов, печени, почек, языков, сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации.
6.	Приготовление бульонов	Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясо-костного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов Решение ситуационных задач
7.	Приготовление супов	Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей

1	2	3
		Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная Решение ситуационных задач.
8.	Приготовление и отпуск соусов	Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен Решение ситуационных задач
9.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая Приготовление крупеника из сметаны Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник Решение ситуационных задач
10.	Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей	Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем. Решение ситуационных задач
11.	Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря.Подготовка продуктов, Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд.	Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром.

1	2	3
		Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски».
12.	Приготовление и отпуск мясных горячих блюд.	Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мя-со отварное, куры отварные, сосиски, сардельки от-варные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из рубленой натуральной массы: бифштекс рубленый, шницель, котлеты полтавские. Приготовление полуфабриката, тепловой режим. Подготовка гарнира. Доведение до вкуса, до готовности, оформление блюд, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет с гарниром. Приготовление полуфабриката, тепловой режим, подбор гарнира, соуса. Оформление и отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из тушеного мяса: мясо тушеное, говядина духовая, зразы отбивные, азу, гуляш, плов, поджарка. Особенности приготовления, порядок закладки продуктов и теплового режима. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: голубцы с мясом, перец фаршированный, запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом, блинчики с мясом. Подготовка сырья тепловой режим, подбор соуса, последовательность укладки продуктов, запекание. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из птицы: курица жареная, котлета Пожарская, шницель «По-столичному», котлета «По-киевски», цыплята-табака. Организация рабочего места, подготовка п/ф, тепловой режим, подбор гарнира, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач
13.	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога	Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Решение ситуационных задач Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натураль-ный, омлет смешанный,

1	2	3
		омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из; творога: творог с сахаром и сметаной, сырники со сметаной; вареники ленивые, вареники с творогом и со сметаной. Приготовлении массы для сырников, ленивых вареников, теста для вареников. Тепловая обработка. Выход, сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач
14.	Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок	Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск Приготовление и отпуск блюд: салат из помидор, огурцов, редиса, зеленого лука с яйцом. Оформление, отпуск, выход, сроки реализации, требования к качеству. Работа со сборником рецептур Приготовление и отпуск блюд: морковь с сахаром и сметаной, редька с маслом, салат из свежей капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству Приготовление и отпуск блюд: винегрет овощной, салат картофельный, свекла с майонезом и сыром. Выход, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, сроки реализации Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск киселей из свежих фруктов и ягод: из концентрата, кисель молочный. Правила от-пуска, температура подачи, выход, сроки реализации Приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов. Консервированных фруктов. Выход, сроки реализации, требования к качеству
15.	Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков	Приготовление и отпуск чая с сахаром, лимоном, вареньем. Правила подачи, температура отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: кофе натуральный, кофе на молоке, кофе с молоком, по-восточному, глясе. Правила и особенности приготовления, отпуска. Температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: оладьи, блины, блинчики с вареньем. Технология приготовления, выход, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач
16.	Приготовление и отпуск кондитерских изделий	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных

1	2	3
		ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.
17.	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

Перечень заданий:

1.Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.

Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.

2.Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования.

Обработка грибов.

3.Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и

вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и

хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.

4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная

масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству

полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

5.Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из

говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
6.Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление
крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и
сроки хранения.
7.Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление
крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и
сроки хранения.
8.Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения.
Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
9.Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки
и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
10.Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки
хранения.
11.Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и
сроки хранения.
12.Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13.Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству
полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14.Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к
качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения
15.порядок расчета за Составление таблиц «Виды сложных холодных закусок», «Требование к качеству легких закусок», «Сроки хранения
канапе в зависимости от использованного гастрономического продукта»
16.Охарактеризуйте работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
17.Составление таблицы дефектов для контроля качества приготовленных валаванов с различными гастрономическими
товарами.
18.Определение сложной холодной закуски по набору продуктов (индивидуальное задание)
19.Расчет выхода готовой продукции (канапе)
20.Заполнение таблицы «Виды сложных холодных закусок»
21.Заполнение таблицы « Требование к качеству легких закусок» по органолептическим показателям
22.Заполнение таблицы «Сроки хранения канапе», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в
зависимости от используемого гастрономического продукта
23.Составление таблицы « Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при приготовлении паштета в тесте.
24.Составление таблицы «Подбор посуды и инвентаря для приготовления паштета в

тесте»услуги, расчет стоимости покупки (обеда).
25.Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» по органолептическим показателям
26.Заполнение таблицы «Сроки хранения сложных блюд из рыбы», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта
27.Заполнение таблицы «Виды сложных холодных соусов»
ехнология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
28.Технология приготовления сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
29.Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченой рыбы: карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
30.Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы: щуки фаршированной. Осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.
31.Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жиго из баранины, грудинки, лопатки. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
32.Технология приготовления сложных блюд из мяса: окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
33.Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
34.Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.
35.Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др.. Требования к качеству.

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 в ресторанах и барах http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=446610	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	2014, Санкт-Петербург.:Троицкий мост,2014. -206с

2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055	Васюкова, А.Т.	2015, М.: Дашков и Ко
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва : КноРус, 2017. – 321 с. https://www.book.ru/book/920629.	Радченко, Л.А.	2017, Москва : КноРус
4	Технология и организация производства продукции и услуг / Т. А. Белова, В. Н. Данилин. – М.: КноРус, 2016. - 237 с. https://www.book.ru/book/920545	Белова, Т. А.	2016, М.: КноРус

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 агенство по техническому регулированию и метрологии
2	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	ГОСТ 30390-2013	№ от 22.11.2013	http://docs.cntd.ru/document/1200107326
3	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	ГОСТ 31987-2012	№ от 01.01.2015	Росстандарт

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- - технологии электронного обучения
- - мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Servers Windows Server Standard Core - ОС
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофТ"
  Лицензия № 69255212. Лицензия с 22.12.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)
- Windows 8.1 Professional - ОС
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
  Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Windows 7 Professional - ОС

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет" Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет" Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Office Standard 2010 - Офисные продукты

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет" Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет" Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Office Standard 2007 - Офисные продукты

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО " ЮСК Ставрополь" Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Office Standard 2013 - Офисные продукты

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт" Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение URL:http://ru.libreoffice.org/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Open Office - Офисные продукты: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение https://www.openoffice.org/ru/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- 7zip - Архиваторы: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение. URL: https://www.7-zip.org/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение.URL:https://www.google.com/chrome/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечениеGNU Lesser General Public License (LGPL) URL:https://firefox.com/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: https://ubuntu.com/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Opera - Браузеры: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение.URL:https://www.opera.com/computer

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine - ОС:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт" Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт" Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft Office 2016 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - Офисные продукты:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт" Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Калькуляция блюд 3.4.4
  Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)
- Мини Кулинария 2.1
  Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)
- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания
  Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)
- OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)
- Общепит-Учет 1.0.0
  ДЕМО-версия. (дата обращения 30.08.2022)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021	с 01.09.2021 по 31.08.2022
BOOK.ru	ООО «КноРус медиа»	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Троицкий мост	Договор ООО "ИТК Троицкий мост"	с 01.09.2021 по 31.08.2022
	ООО «ИТК Троицкий мост»	с 03.06.2022 по 21.06.2023

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	ООО "КонсультантПлюс-СК"	с 01.07.2022 по 30.06.2023
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по бессрочно

Современные профессиональные базы данных:

– Официальный сайт Министерства образования и науки 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.

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф–эксперт»
- www.restorus.com - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации

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:

— ООО «Гудвилл»

— ООО «РОМА-ПИЦЦА»

— ООО «Спутник»

— ООО «Форум 11»

— ООО «Шафран»

— ООО «ЭЙРЕНА» шеф-кафе «Я Легенда»

— ООО ТД «КАПИТАЛ»

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

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 30.08.2021 г., протокол № 12

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания проф . Воробьев Н.Н.

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
_____ Глаз В.Н.
"30" августа 2022 г.

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

Технологическая практика

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

СТАВРОПОЛЬ 2022

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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.	Тема 1. Вводное занятие. Ознакомление с производством	Вводное занятие. Ознакомление с производством
2.	Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач	Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач
3.	Обработка овощей, плодов, грибов	Характеристика сырья. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего % отходов, проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам). Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка).Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, маринованных, сушеных. Органолептическая оценка качества обработанных грибов. Условия хранения обработанных овощей, зелени, грибов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов. Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию.
4.	Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, бельдюги, миноги, наваги). Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Кулинарное использование визиги, голов, рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленно. Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты, речных раков.

1	2	3
		Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Обработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией). Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Ознакомление с порядком оформления и выдача удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию, правилами подготовки ее к транспортированию.
5.	Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов их ассортимент и кулинарное использование. Режимы хранения. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Деление полутуш на отрубы. Обвалка и зачистка передней и задней четвертин говяжьих туш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбивание, панирование). Ассортимент полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные). Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Разделка туш свинины, баранины, козлятины. Обработка поросят. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. Совместимость взаимодействия сырья при приготовлении рубленого мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов вырабатываемых промышленностью. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов, свиных и телячьих ног, мозгов, печени, почек, языков, сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации.
6.	Приготовление бульонов	Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясо-костного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов Решение ситуационных задач
7.	Приготовление супов	Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей

1	2	3
		Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная Решение ситуационных задач.
8.	Приготовление и отпуск соусов	Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен Решение ситуационных задач
9.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая Приготовление крупеника из сметаны Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник Решение ситуационных задач
10.	Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей	Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем. Решение ситуационных задач
11.	Организация рабочего места в горячем цехе, изучение посуды, инвентаря.Подготовка продуктов, Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд.	Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром.

1	2	3
		Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски».
12.	Приготовление и отпуск мясных горячих блюд.	Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мя-со отварное, куры отварные, сосиски, сардельки от-варные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из рубленой натуральной массы: бифштекс рубленый, шницель, котлеты полтавские. Приготовление полуфабриката, тепловой режим. Подготовка гарнира. Доведение до вкуса, до готовности, оформление блюд, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет с гарниром. Приготовление полуфабриката, тепловой режим, подбор гарнира, соуса. Оформление и отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из тушеного мяса: мясо тушеное, говядина духовая, зразы отбивные, азу, гуляш, плов, поджарка. Особенности приготовления, порядок закладки продуктов и теплового режима. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: голубцы с мясом, перец фаршированный, запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом, блинчики с мясом. Подготовка сырья тепловой режим, подбор соуса, последовательность укладки продуктов, запекание. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из птицы: курица жареная, котлета Пожарская, шницель «По-столичному», котлета «По-киевски», цыплята-табака. Организация рабочего места, подготовка п/ф, тепловой режим, подбор гарнира, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач
13.	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога	Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Решение ситуационных задач Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натураль-ный, омлет смешанный,

1	2	3
		омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из; творога: творог с сахаром и сметаной, сырники со сметаной; вареники ленивые, вареники с творогом и со сметаной. Приготовлении массы для сырников, ленивых вареников, теста для вареников. Тепловая обработка. Выход, сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач
14.	Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок	Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск Приготовление и отпуск блюд: салат из помидор, огурцов, редиса, зеленого лука с яйцом. Оформление, отпуск, выход, сроки реализации, требования к качеству. Работа со сборником рецептур Приготовление и отпуск блюд: морковь с сахаром и сметаной, редька с маслом, салат из свежей капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству Приготовление и отпуск блюд: винегрет овощной, салат картофельный, свекла с майонезом и сыром. Выход, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, сроки реализации Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск киселей из свежих фруктов и ягод: из концентрата, кисель молочный. Правила от-пуска, температура подачи, выход, сроки реализации Приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов. Консервированных фруктов. Выход, сроки реализации, требования к качеству
15.	Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков	Приготовление и отпуск чая с сахаром, лимоном, вареньем. Правила подачи, температура отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: кофе натуральный, кофе на молоке, кофе с молоком, по-восточному, глясе. Правила и особенности приготовления, отпуска. Температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: оладьи, блины, блинчики с вареньем. Технология приготовления, выход, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач
16.	Приготовление и отпуск кондитерских изделий	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных

1	2	3
		ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.
17.	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

Перечень заданий:

1.Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.

Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.

2.Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования.

Обработка грибов.

3.Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и

вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и

хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.

4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная

масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству

полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

5.Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из

говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
6.Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление
крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и
сроки хранения.
7.Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление
крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и
сроки хранения.
8.Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения.
Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
9.Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки
и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
10.Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки
хранения.
11.Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и
сроки хранения.
12.Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13.Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству
полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14.Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к
качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения
15.порядок расчета за Составление таблиц «Виды сложных холодных закусок», «Требование к качеству легких закусок», «Сроки хранения
канапе в зависимости от использованного гастрономического продукта»
16.Охарактеризуйте работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
17.Составление таблицы дефектов для контроля качества приготовленных валаванов с различными гастрономическими
товарами.
18.Определение сложной холодной закуски по набору продуктов (индивидуальное задание)
19.Расчет выхода готовой продукции (канапе)
20.Заполнение таблицы «Виды сложных холодных закусок»
21.Заполнение таблицы « Требование к качеству легких закусок» по органолептическим показателям
22.Заполнение таблицы «Сроки хранения канапе», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в
зависимости от используемого гастрономического продукта
23.Составление таблицы « Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при приготовлении паштета в тесте.
24.Составление таблицы «Подбор посуды и инвентаря для приготовления паштета в

тесте»услуги, расчет стоимости покупки (обеда).
25.Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» по органолептическим показателям
26.Заполнение таблицы «Сроки хранения сложных блюд из рыбы», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта
27.Заполнение таблицы «Виды сложных холодных соусов»
ехнология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
28.Технология приготовления сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
29.Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченой рыбы: карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
30.Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы: щуки фаршированной. Осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.
31.Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жиго из баранины, грудинки, лопатки. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
32.Технология приготовления сложных блюд из мяса: окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
33.Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
34.Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.
35.Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др.. Требования к качеству.

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 в ресторанах и барах http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=446610	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	2014, Санкт-Петербург.:Троицкий мост,2014. -206с

2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055	Васюкова, А.Т.	2015, М.: Дашков и Ко
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва : КноРус, 2017. – 321 с. https://www.book.ru/book/920629.	Радченко, Л.А.	2017, Москва : КноРус
4	Технология и организация производства продукции и услуг / Т. А. Белова, В. Н. Данилин. – М.: КноРус, 2016. - 237 с. https://www.book.ru/book/920545	Белова, Т. А.	2016, М.: КноРус

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 агенство по техническому регулированию и метрологии
2	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	ГОСТ 30390-2013	№ от 22.11.2013	http://docs.cntd.ru/document/1200107326
3	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	ГОСТ 31987-2012	№ от 01.01.2015	Росстандарт

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- - технологии электронного обучения
- - мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Servers Windows Server Standard Core - ОС
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофТ"
  Лицензия № 69255212. Лицензия с 22.12.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)
- Windows 8.1 Professional - ОС
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт"
  Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Windows 7 Professional - ОС

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет" Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет" Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Office Standard 2010 - Офисные продукты

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет" Лицензия № 49605862. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "Проф Учет" Лицензия № 49096711. Лицензия с 26.09.2011 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Office Standard 2007 - Офисные продукты

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО " ЮСК Ставрополь" Лицензия № 42019830. Лицензия с 09.04.2007 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Office Standard 2013 - Офисные продукты

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт" Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Libre Office - Офисные продукты: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение URL:http://ru.libreoffice.org/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Open Office - Офисные продукты: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение https://www.openoffice.org/ru/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- 7zip - Архиваторы: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечение. URL: https://www.7-zip.org/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Google Chrome - Браузеры: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение.URL:https://www.google.com/chrome/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Firefox Mozilla - Браузеры: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU Lesser General Public License (LGPL) как бесплатное программное обеспечениеGNU Lesser General Public License (LGPL) URL:https://firefox.com/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Ubuntu Server 17.04 LTS - ОС: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL: https://ubuntu.com/

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Sumatra PDF - ПО, предназначенное для просмотра и печати документов в форматах PDF, DjVu, FB2, ePub, MOBI, CHM, XPS, CBR/CBZ, для платформы Windows. Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии GNU GPLv3 как бесплатное программное обеспечение. URL https://www.sumatrapdfreader.org/free-pdf-reader.html

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Opera - Браузеры: Свободное ПО.Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение.URL:https://www.opera.com/computer

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft WINHOME 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine - ОС:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт" Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft WindowsProfessional 10 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - ОС:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт" Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Microsoft Office 2016 Russian Academic OLP 1License Legalization NoLevel - Офисные продукты:

Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт" Лицензия № 69802737. Лицензия с 31.05.2018 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)

- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- i-exam.ru - Компьютерная тестовая система (WEB-сайт)

Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)

- Калькуляция блюд 3.4.4
  Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)
- Мини Кулинария 2.1
  Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)
- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания
  Свободное ПО. (дата обращения 30.08.2022)
- OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт". Лицензия с 12.07.2015 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.09.2016 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)
  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "ЮгКомСофт". Лицензия с 27.07.2017 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2022)
- Общепит-Учет 1.0.0
  ДЕМО-версия. (дата обращения 30.08.2022)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	Договор ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021	с 01.09.2021 по 31.08.2022
BOOK.ru	ООО «КноРус медиа»	с 01.09.2021 по 31.08.2022
Троицкий мост	Договор ООО "ИТК Троицкий мост"	с 01.09.2021 по 31.08.2022
	ООО «ИТК Троицкий мост»	с 03.06.2022 по 21.06.2023

10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

10.5. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	ООО "КонсультантПлюс-СК"	с 01.07.2022 по 30.06.2023
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор с ООО "Ставропольский центр правовой поддержки предприятий"	с 27.05.2010 по бессрочно

Современные профессиональные базы данных:

– Официальный сайт Министерства образования и науки 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.

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф–эксперт»
- www.restorus.com - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации

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:

— ООО «Гудвилл»

— ООО «РОМА-ПИЦЦА»

— ООО «Спутник»

— ООО «Форум 11»

— ООО «Шафран»

— ООО «ЭЙРЕНА» шеф-кафе «Я Легенда»

— ООО ТД «КАПИТАЛ»

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

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания от 30.08.2022 г., протокол № 13

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