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.
"19" октября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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	5
Семестр	10
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

СТАВРОПОЛЬ 2022

Вид практики Производственная практика

Тип практикиПреддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способ проведения практики стационарная, выездная (сторонняя организация)

Форма проведения практики В форме практической деятельности в соответствии с направлением подготовки. Преддипломная практика проходит на торговом или производственном предприятии, выпускающем кулинарную продукцию общественного питания, в соответствии с учебным планом и определяется программой преддипломной практики, индивидуальным заданием и календарно-тематическим планом прохождения преддипломной практики в организации (на предприятии).
Учебно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой товароведения и технологии общественного питания. Непосредственное руководство практикой возлагается на преподавателей кафедры, а на базах практики – опытных высококвалифицированных специалистов. Перед началом практики кафедра товароведения и технологии общественного питания проводит собрание студентов, на котором разъясняются цели, задачи и порядок прохождения практики, сообщаются даты начала и окончания практики, требования к отчету о практике, порядок и сроки его сдачи на кафедру и защиты. Студентам выдаются календарный график прохождения практики, индивидуальные задания, необходимые учебно-методические материалы.
Во время практики студенты-практиканты полностью подчиняются правилам внутреннего распорядка базы практики.
В период практики студенты собирают материал, необходимый для бакалаврского проекта. Выполненную за каждый день работу студенты отражают в дневниках практики.
Прохождение студентами практики, выполнение ее программы и индивидуального задания и графика работ контролируется руководителями практики от кафедры и базы практики.
Практика завершается составлением и защитой студентом отчета о практике.

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа являются выполнение выпускной квалификационной работы, формирование общепрофессиональных, профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология и 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
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Производственная практика.	5

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Преддипломная практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей) учебного плана; первичных профессиональных умениях и навыках, сформированных при прохождении учебной практики; профессиональных умениях и опыте профессиональной деятельности, полученном при прохождении предшествующих типов производственной практики.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности Уметь: ИОПК-1.2 РО-2.1 Применять информационные технологии для решения профессиональных задач и оформления отчета по практике Владеть: ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками применения информационных технологий для сбора информации по деятельности предприятия общественном питании
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ИОПК-2.3 Применяет базовые знания в области экологии и выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности Уметь: ИОПК-2.3 РО-2.1 Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ИОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания Уметь: ИОПК-3.1 РО-2.1 Оценивать технологическую эффективность и безопасность современного технологического оборудования Владеть: ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками безопасной эксплуатации различных видов современного технологического оборудования, используемого на предприятиях индустрии питания
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ИОПК-4.1 Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания Уметь: ИОПК-4.1 РО-2.1 Выбирать способы кулинарной обработки и осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками применения различных способов кулинарной обработки при осуществлении технологических процессов производства продукции общественного питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИОПК-5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов

Уметь:

ИОПК-5.1 РО-2.1 Осуществлять организацию производства продукции на предприятиях питания различных типов

Владеть:

ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками анализа особенностей организации производства продукции на предприятиях питания различных типов

ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания

ИПК-1.3 Применяет нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства организации питания, разрабатывает и применяет техническую документацию на продукцию

Уметь:

ИПК-1.3 РО-2.1 Использовать нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства на предприятиях питания

Владеть:

ИПК-1.3 РО-3.1 Навыками разработки и применения технической и технологической документации предприятий питания

ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции

ИПК-2.2 Планирует, координирует и организовывает процессы обслуживания потребителей, осуществляет взаимодействие с партнерами и поставщиками

Уметь:

ИПК-2.2 РО-2.1 Организовать процесс обслуживания различных категорий потребителей

ИПК-2.2 РО-2.2 Осуществлять взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции

Владеть:

ИПК-2.2 РО-3.1 Навыками выбора форм и методов обслуживания потребителей в зависимости от типа и специализации предприятия питания

ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания

ИПК-3.1 Осуществляет организацию контроля функционирования департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Уметь:

ИПК-3.1 РО-2.1 Организовывать контроль функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) и персонала предприятия питания

Владеть:

ИПК-3.1 РО-3.1 Навыками применения знаний в области организации управленческого контроля на предприятиях питания в профессиональной деятельности

ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания ИПК-4.1 Осуществляет анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разрабатывает перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания Уметь: ИПК-4.1 РО-2.1 Определять перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания Владеть: ИПК-4.1 РО-3.1 Навыками оценки опасных факторов при производстве продукции общественного питания
ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания ИПК-5.1 Применяет знания основных принципов проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в профессиональной деятельности Уметь: ИПК-5.1 РО-2.1 Основываясь на принципах проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, критически оценивать планировку помещений действующих предприятий питания и планы их реконструкции Владеть: ИПК-5.1 РО-3.1 Навыками осуществления расчетов требуемых функциональных помещений и технологического оборудования для предприятий питания в соответствии с производственной программой

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Характеристика производственно-технологических аспектов деятельности предприятия		
Анализ деятельности производственных цехов предприятия		
Характеристика организации обслуживания потребителей		
Характеристика непроизводственных служб предприятия		
Общая трудоемкость час.	432	
Общая трудоемкость зач. ед.	12	

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1	2	3
1.	Характеристика производственно-технологических аспектов деятельности предприятия	1. Характеристика особенностей расположения предприятия в соответствии с различными нормативами (санитарно-гигиеническими, экологическими, пожарными и т.д.). 2. Характеристика планировки предприятия: особенности размещения производственных, административных, складских, вспомогательных и других категорий помещений.

1	2	3
		3. Характеристика материально-технического обеспечения предприятия: наличие технологического, вспомогательного оборудования, тары и их краткая характеристика. 4. Характеристика каналов снабжения сырьевыми компонентами и каналов сбыта готовой продукции.
2.	Анализ деятельности производственных цехов предприятия	1. Характеристика цехов предприятия. 2. Характеристика планировки цехов. Особенности размещения технологического оборудования. 3. Характеристика технологического и вспомогательного оборудования. 4. Характеристика каналов снабжения сырьевыми компонентами и каналов сбыта готовой продукции.
3.	Характеристика организации обслуживания потребителей	1. Методы и формы обслуживания, их классификация. 2. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. 3. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. 4. Новые профессии обслуживающего персонала. 5. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. 6. Культура обслуживания: понятия, факторы.
4.	Характеристика непроизводственных служб предприятия	1. Особенности не производственных служб предприятия. 2. Характеристика планировки и особенности размещения помещений не производственных служб. 3. Характеристика материально-технического обеспечения не производственных служб. 4. Характеристика требований к персоналу не производственных служб.

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. Разработка рецептур обогащенной кулинарной продукции.
2. Разработка рецептур кулинарной продукции функциональной направленности.
3. Разработка рецептур кулинарной продукции лечебно-профилактического назначения.
4. Разработка рецептур кулинарной продукции с использование нетрадиционного сырья.
5. Разработка рецептур кулинарной продукции специального назначения.
6. Разработка рецептур кулинарной продукции с антиоксидантными свойствами.
7. Оценка качества разработанной продукции с применением экспертных методов оценки.
8. Разработка политики исследуемого предприятия в области качества продукции.
9. Разработка ассортиментной политики исследуемого предприятия.
10. Разработка политики исследуемого предприятия в области безопасности

продукции.
11. Изучение организации производственного контроля на исследуемом предприятии.
12. Изучение политика исследуемого предприятия в области закупок продовольственного сырья пищевых продуктов и управление запасами.
13. Изучение стратегия развития процесса продаж на исследуемом предприятии .
14. Организация контроля качества кулинарной продукции на исследуемом предприятии.
15. Применение современных технологий и оборудования на исследуемом предприятии.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (структура, содержание и оформление отчета)
В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы преддипломной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания бакалаврской работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

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

6.2. Дневник по практике (оформление дневника)
Дневник по преддипломной практике заполняется ежедневно в соответствии с его структурой, при этом даты прибытия, убытия с практики и характеристика с места прохождения практики подтверждаются подписями и печатями предприятия

6.3. Отзыв-характеристика обучающегося от руководителя практики от организации (в составе дневника)

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

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

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

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А.И. Мглинец. - 2-е изд., дораб. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 208 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487759	Мглинец, А.И.	2018,
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 208 с. - http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078	Васюкова, А.Т.	2018, Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»

3	Медведев, П. В. Научные исследования : учебное пособие / П. В. Медведев, В. А. Федотов, Г. А. Сидоренко ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : ,Оренбургский государственный университет 2017. – 100 с. : схем., табл. –Библиогр.: с. 84-85. – ISBN 978-5-7410-1795-1. – Текст : электронный. Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481778	Медведев, П. В	2017, Оренбургский государственный университет
4	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). –. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04384-0. – Текст : электронный. Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950 (дата обращения: 01.07.2023)	Васюкова, А. Т.	2021, Дашков и К°
5	Васюкова, А. Т., Оборудование пищевых предприятий. : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-406-09707-6 URL: https://book.ru/book/943648	Васюкова, А. Т.	2022, КноРус
6	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
7	Карвинг. Электронный учебник.	Моргунова А.В., Трегубова Н.В.	2019, Ставрополь : Издательство Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП
8	Технология приготовления полуфабрикатов из различных видов теста : учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Н. В. Трегубова, Э. К. Динаев, О. А. Дудникова. – Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2020. – 70 с.	Трегубова, Н. В.	2020, Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП

8.2. Перечень нормативных документов

Изучение нормативных документов не предусмотренно содержанием практики

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

- 1. www.restorus.ru. – Портал «Новости и технологии ресторанного бизнеса».
- 2. www.new.frio.ru – Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.
- 3. www.restoranoff.ru – Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.
- 4. www.horeca.ru – Новостной портал по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.

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

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- 1. Технологии дистанционного обучения
- 2. Мультимедийные технологии

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 8.1 Professional - ОС

  Microsoft Open License Program (MOLP). ООО "АИТА-Софт" Лицензия № 63362507. Лицензия с 08.04.2014 по бессрочно. URL: https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 19.10.2022)

- 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 19.10.2022)

- 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 19.10.2022)

- 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 19.10.2022)

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

  Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- 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 19.10.2022)

- 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 19.10.2022)

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

  Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- 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 19.10.2022)

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 19.10.2022)

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 19.10.2022)

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 19.10.2022)

- 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 19.10.2022)

- Архиватор HaoZip - Русская версия свободного бесплатного архиватора

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

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

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- Adobe Flash Player - ПО воспроизведения flash-контента

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

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

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- Простой бизнес

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- Своя технология

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- Калькуляция блюд 3.4.4

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- Мини Кулинария 2.1

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- BRIZ Control Center v0.1 - Система управления пунктом общественного питания

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

- Общепит-Учет 1.0.0

ДЕМО-версия. (дата обращения 19.10.2022)

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

Свободное ПО. (дата обращения 19.10.2022)

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

ДЕМО-версия. (дата обращения 19.10.2022)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Университетская библиотека онлайн»	ООО "НексМедиа"	с 01.09.2022 по 31.08.2023
BOOK.ru	ООО «КноРус медиа»	с 01.09.2022 по 31.08.2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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):	Садовой В.В.	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 19.10.2022 г., протокол № 3

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