

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

**Кафедра технологии общественного питания и товароведения**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Первый проректор, д.э.н. проф.**

*Евгений* **Исаенко Е.В.**

**"16" июня 2021 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Производственная практика  
Организационно-управленческая практика

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

**Вид практики** Производственная практика

**Тип практики** Организационно-управленческая практика

**Способ проведения практики** Стационарная, выездная

**Форма проведения практики** Дискретно (по видам практики - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики)

## 1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Организационно-управленческая практика являются формирование 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
Организационно-управленческая практика	Б2.В.. Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика.	4

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

Организационно-управленческая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей), и ранее пройденных видах практики согласно учебному плану.

## 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

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

ИПК-1.2 Осуществляет планирование, организацию, координацию, контроль и оценку основного производства организации питания

Уметь:

ИПК-1.2 РО-2.1 Осуществлять планирование и организацию основного производства предприятия общественного питания

Владеть:

ИПК-1.2 РО-3.1 Навыками осуществления контроля основного производства предприятия общественного питания

<p>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</p> <p>ИПК-2.1 Принимает управленческие решения по организации работы производства, деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и персонала</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-2.1 РО-2.1 Определять и анализировать организационную структуру предприятия питания, разрабатывать должностные инструкции производственного персонала</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-2.1 РО-3.1 Навыками принятия управленческих решений по организации работы производства, деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и персонала</p>
<p>ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания</p> <p>ИПК-3.3 Осуществляет организацию производственного контроля на предприятии питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-3.3 РО-2.1 Использовать теоретические знания для организации производственного контроля на предприятии питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-3.3 РО-3.1 Навыками анализа программы производственного контроля на предприятии питания</p>
<p>ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>ИПК-4.2 Осуществляет контроль соблюдения требований законодательства, технических регламентов, санитарных правил норм к условиям производства, хранения, реализации, безопасности и качеству продукции общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-4.2 РО-2.1 Осуществлять контроль качества различных видов продукции общественного питания и условий ее производства, хранения и реализации</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-4.2 РО-3.1 Навыками осуществления контроля соблюдения требований законодательства, технических регламентов, санитарных правил норм к условиям производства, хранения, реализации, безопасности и качеству продукции общественного питания</p>
<p>ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p>ИПК-5.3 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-5.3 РО-2.1 Осуществлять подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания</p>

#### 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 15 зачетных единиц, 540 часов, 10 недель

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8

1 Подготовительный этап	18	18
2 Практический этап	504	504
3 Оформление результатов по практике	18	18
Общая трудоемкость час.	540	540
Общая трудоемкость зач. ед.	15	15

## 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	Ознакомление с программой практики. Составление рабочего графика (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 студентов, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы. Организационно-экономическая характеристика предприятия. Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы. Планирование деятельности предприятия питания. Применяемые на предприятии формы учета и отчетности, в том числе бухгалтерской, статистической и оперативной. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия (объемы производства собственной продукции и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность). Соблюдение экологических требований. Организационно-управленческая структура предприятия. Применяемые на предприятии методы управления. Функционирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия. Контроль деятельности служб, отделов предприятия и персонала. Организация и управление производством на предприятии питания Производственная программа предприятия, её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия. Организация взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции: Организацию складского и тарного хозяйства на предприятии: Порядок приемки продукции и сырья. Условия хранения пищевой продукции и сырья и других материальных ресурсов, правила размещения продукции, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение условий хранения и сроков годности продукции; Порядок отпуска продукции, его документальное оформление; Виды тары, порядок ее приемки, вскрытия и хранения, возврата тары. Организация производства продукции на предприятии питания; построение производственного цикла; оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции;

1	2	3
		<p>эффективность и безопасность используемого оборудования; применяемые технологии производства продукции.</p> <p>Соблюдение требований нормативных правовых актов при организации и осуществлении основного производства на предприятии. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Организация производственного контроля на предприятии. Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моечные столовой и кухонной посуды, сервизная, хлеборезка, бельевая и т.д.). Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии.</p> <p>Оценка планировки предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение принципов проектирования, технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания.</p> <p>Организация работы персонала предприятия питания. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия. Должностные инструкции работников. Формы организации труда, и их влияние на эффективность производства, взаимодействие в процессе труда, совмещение профессий, разделение труда по квалификации, по операциям технологического процесса. Режим работы предприятия в целом и его структур в отдельности (залов, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов); режим работы поваров, официантов, барменов и буфетчиков, мойщиков посуды и т.д. Организация охраны труда на предприятии. Мероприятия по улучшению условий труда работников. Методы стимулирования труда работников, применяемые на предприятии. Контроль соблюдения производственной дисциплины.</p>
3.	3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. защита 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. Организация работы производственного персонала предприятия питания
2. Организация работы обслуживающего персонала предприятия питания
3. Управление текущей деятельностью персонала на предприятии питания
4. Организация производственного контроля на предприятии питания
- 5.. Организация контроля основного производства на предприятии питания.
6. Организация контроля качества готовой продукции на предприятии
7. Организация контроля качества поступающего сырья и пищевых продуктов
8. Внедрение на предприятии питания системы менеджмента безопасности пищевой

продукции

9. Организация хранения продовольственного сырья и готовой продукции
10. Анализ организационной структуры предприятия питания
11. Охрана труда на предприятии питания
12. Стимулирование труда работников на предприятии питания
13. Управление качеством и безопасностью продукции на предприятии питания
14. Управление производственными процессами на предприятии питания
15. Повышение квалификации работников на предприятии питания

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

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

По результатам практики должен быть предоставлен письменный отчет. Структурно отчет включает следующие элементы:

титульный лист;

содержание (перечень разделов и подразделов с указанием страниц);

введение;

основную часть;

индивидуальное задание (если оно выдавалось);

заключение;

список использованных источников и нормативных документов;

приложения.

Основная часть отчета должна включать следующие вопросы:

– Организационно-экономическая характеристика предприятия общественного питания;

– Организация и управление производством на предприятии питания;

– Организация работы персонала предприятия питания.

Отчет составляется каждым студентом самостоятельно, регулярно в течение всей практики на основании материалов, собранных на предприятии (в организации).

Оформление отчета по преддипломной практике должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2001 «СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 7.0.100 -2018. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Работа должна быть выполнена на белой бумаге формата А 4. Текст отчета выполняется на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows 6.0-7.0. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman Cyr, размером 14 пунктов. Размер абзацного отступа - 5 знаков. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Схемы, таблицы, графики и пр. должны быть представлены по мере изложения текста отчета, а также иметь название, номер. Изложение каждого вопроса необходимо начинать с новой страницы, обязательно указав его название, которое должно соответствовать содержанию отчета. В списке использованных источников, необходимо отразить литературу, которая использовалась при написании отчета по практике, перечень информационных ресурсов, используемых при прохождении практики и составлении отчета по практике. В приложения к отчету могут включаться различные документы, связанные с изложением вопросов программы практики. Они должны иметь нумерацию и ссылки на них в тексте отчета. Все страницы отчета должны быть пронумерованы арабскими цифрами. На титульном листе, содержании и первом листе основной части отчета номера страниц не ставят. Номер проставляют в правом верхнем углу без точки в конце. Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедре, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

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

### **6.2. Дневник по практике (оформление дневника)**

Дневник по практике (оформление дневника) «Дневник практики студента» является неотъемлемой частью отчета по преддипломной практике. Он предназначен для индивидуального контроля прохождения практики студента.

Он включает в себя ряд разделов:

1. Инструкция обучающемуся
2. Указания по ведению дневника
3. Организационные вопросы
4. Рабочий график (план) проведения практики
5. Ежедневные записи.
6. Индивидуальные задания
7. Помощь организации
8. Отзыв-характеристика обучающегося
9. Отзыв руководителя практики от университета

Раздел «Рабочий график проведения практики» составляется совместно руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета согласно программе практики. В разделе указывается название каждого из участков работы, например, «Бухгалтерия», «Горячий цех» и т.д., а также сроки прохождения практики в каждом из указанных участков.

В разделе «Ежедневные записи» отражается фактическая работа, выполненная на протяжении каждого дня прохождения практики.

Раздел «Индивидуальные задания» предусмотрен для сбора студентами-практикантами материалов, необходимых для проведения научных исследований и выполнения выпускной квалификационной работы.

В седьмом разделе отмечается помощь студента производству (соответствующая запись заносится руководителем практики от 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**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Автор(ы)</b>	<b>Год и место издания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1	Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 335 с. : ил. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785</a> (дата обращения: 20.09.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01715-5 (Бакалавриат, Магистратура) <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785</a>	Магомедов, Ш.Ш.	2018, Москва : Дашков и К°
2	Управление качеством : учебное пособие / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2022. — 319 с. — ISBN 978-5-406-08921-7. — URL: <a href="https://book.ru/book/941774">https://book.ru/book/941774</a> <a href="https://book.ru/book/941774">https://book.ru/book/941774</a>	Лифиц, И.М.	2022, Москва : КноРус



3	Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a>	Васюкова, А.Т	2015, Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»
4	Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952</a> . – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-04506-6. – Текст : электронный. <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=621952">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=621952</a>	Васюкова, А. Т.	2021, Москва : Дашков и К°
5	Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Коротков ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 161 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259288">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259288</a> <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259288">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259288</a>	Никифорова, Т.А.	2012, Оренбург : Оренбургский государственный университет
6	Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=572950">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=572950</a> – ISBN 978-5-394-03486-2. <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=572950">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=572950</a>	Васюкова, А.Т.	2020, Москва : Дашков и К°
7	Управление качеством и интегрированные системы менеджмента : учебник / Аверин А.В., под ред., Барт Т.В., Бука С.А., Гунаре М.Л., Поздняков К.К., Григорьева В.В. — Москва : КноРус, 2021. — 357 с. — ISBN 978-5-406-08980-4. — URL: <a href="https://book.ru/book/941556">https://book.ru/book/941556</a> <a href="https://book.ru/book/941556">https://book.ru/book/941556</a>		2021, Москва : КноРус
8	Химический состав и калорийность российских продуктов питания / В. А. Тутельян - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 284 с.	Тутельян В.А.	2012, Москва
9	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учеб. для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко 2-е изд., испр. и доп.- М. : Юрайт, 2018 - 200с.	Чижикова О.Г.	2018, Москва
10	Технология продукции общественного питания : электронный учебник. - Электрон. дан.- СПб. : Троицкий мост, 2014		2014, СПб
11	Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова - М. : Дашков и К, 2016 - 496с.	Васюкова А.Т.	2016, Москва
12	Санитария и гигиена питания. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное законодательство Российской Федерации : учеб.-метод. пособие по проведению лекций, семинарских и практических занятий / П. Н. Безбородов- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2016 - 63с.	Безбородов П.Н.	2016, Белгород

13	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) : метод. указания по прохождению производственной практики для студентов направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Т. А. Клавкина, А. Р. Шишлевская- Белгород : БУКЭП, 2017 - 42с.	Клавкина Т.А.	2017, Белгород
14	Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова - : Дашков и К М., 2012. - 144 с.	Васюкова А.Т.	2012, Москва
15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студентов спец. 260501.65 "Технология продуктов общественного питания", направления подгот. 260800.62 "Технология продукции общественного питания" / А. В. Исаенко, Е. В. Кравец, Н. Н. Голозубова - : Изд-во БУКЭП Белгород, 2012. - 365 с.	Исаенко А.В.	2012, Белгород
16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для бакалавриата / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая- М. : Дашков и К, 2015 - 316с.	Васюкова А.Т.	2015, Москва
17	Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / ред. А. С. Ратушный- М. : Дашков и К, 2016 - 336с.	Ратушный А. С., ред.	2016, Москва
18	Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина- : ГИОРД, 2016 - 360с.	Матвеева Т.В.	2016, СПб

## 8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	О качестве и безопасности пищевых продуктов	Федеральный закон РФ	№ № 29-ФЗ от 02.01.2001	
2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Санитарно-эпидемиологические правила	№ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020	Официальный интернет-портал правовой информации <a href="http://pravo.gov.ru">http://pravo.gov.ru</a>
3	Правила оказания услуг общественного питания	Постановление Правительства Российской Федерации	№ № 1515 от 21.09.2020	Официальный интернет-портал правовой информации <a href="http://pravo.gov.ru">http://pravo.gov.ru</a>
4	Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции Российской Федерации до 2030 года	Распоряжение Правительства Российской Федерации	№ № 1364-р от 29.06.2016	Официальный интернет-портал правовой информации <a href="http://pravo.gov.ru">http://pravo.gov.ru</a>
5	ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Система менеджмента качества. Требования	ГОСТ Р ИСО	№ 9001-2015 от 06.10.2014	Госстандарт РФ

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

- - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> - Официальный сайт Росстандарта (Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии), содержащий информацию о

действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

- - <http://www.rospotrebnadzor.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
- - <http://www.eurasiancommission.org> - Официальный сайт евразийской экономической комиссии;
- <http://pravo.gov.ru> - Официальный интернет-портал правовой информации
- <https://www.fips.ru/> - Официальный сайт Федерального института промышленной собственности
- - <http://www.guild.breadbusiness.ru/> Некоммерческое партнерство "Российская гильдия пекарей и кондитеров"
- - [www.frio.ru/](http://www.frio.ru/) Федерация Рестораторов и Отельеров
- <https://roskachestvo.gov.ru> Российская система качества (Роскачество).
- - <http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»
- - <http://school-collection.edu.ru> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
- - <http://rosstat.gov.ru/> Официальный сайт Росстата,

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

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

- Технологии дистанционного обучения
- СДО "Прометей"

### **10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения**

- Windows 10 Enterprise - Клиентская операционная система компании Microsoft  
Подписка Azure Dev Tools for Teaching. Сублицензионный договор АО "СофтЛайн Трейд" № 20/03/19/АНО ВО "БУКЭП" от 25.03.2019. Лицензия с 01.07.2019 по 30.06.2021 URL: <https://my.visualstudio.com/downloads/featured>. (дата обращения 16.06.2021)  
Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор АО "СофтЛайн Трейд" № 20/03/19/АНО ВО "БУКЭП" от 25.03.2019. Лицензия с 04.04.2019 по 30.04.2022 URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 16.06.2021)
- Архиватор IZArc - Русская версия свободного бесплатного архиватора  
Свободное ПО. Распространяется по FREEWARE-лицензии как бесплатное программное обеспечение. URL: <https://www.izarc.org/downloads>. (дата обращения 16.06.2021)
- Конфигурация «Трактирь»: Back-Office ПРОФ - Автоматизация предприятий общественного питания  
Академическая лицензия. Акт на передачу прав ООО «ДАЛИОН» № Н-000070 от 01.03.2010 г.. Лицензия с 01.03.2010 по бессрочно. (дата обращения 16.06.2021)
- Компас 3D - Система автоматизированного проектирования  
Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО "АСКОН-ЦР" № МЦ-19-00454 от 26.09.2019. Лицензия с 09.10.2019 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distrib/>. (дата обращения 16.06.2021)

- Академическая лицензия. Сублицензионный договор ООО «Аскон-ЦР» №МЦ-12-00201 от 03.05.2012 г.. Лицензия с 14.05.2012 по бессрочно. URL: <https://kompas.ru/support/distrib/>. (дата обращения 16.06.2021)
- СДО «Прометей» - База учебных пособий и тестовых заданий  
Постоянная лицензия. Договор №2/БУК/09 ООО «Виртуальные технологии в образовании» от 28.09.2017 г.. Лицензия с 28.09.2017 по бессрочно. URL: [https://www.prometeus.ru/actual/01\\_products/lms/opisanie.html](https://www.prometeus.ru/actual/01_products/lms/opisanie.html). (дата обращения 16.06.2021)
  - Google Chrome - Интернет-браузер  
Свободное ПО. Бесплатное программное обеспечение. Распространяется на условиях собственной лицензии . URL: <https://www.google.ru/chrome/>. (дата обращения 16.06.2021)
  - Microsoft Word 2016 - Текстовый процессор (Microsoft)  
Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор АО "СофтЛайн Трейд" № 20/03/19/АНО ВО "БУКЭП" от 25.03.2019. Лицензия с 04.04.2019 по 30.04.2022 URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 16.06.2021)
  - Dr.Web Desktop Security Suite (K3) - Корпоративная система антивирусной защиты рабочих станций  
Академическая лицензия. Акт на передачу прав ООО "ОРГСТАЙЛ" № 258 от 18.11.2020. Лицензия с 20.11.2020 по 19.12.2021 URL: <https://download.drweb.ru/>. (дата обращения 16.06.2021)
  - Adobe Acrobat Reader DC - Программа просмотра файлов в формате PDF  
Свободное ПО. Бесплатная программа, распространяется свободно. URL: <https://get.adobe.com/ru/reader/?promoid=KQZEN>. (дата обращения 16.06.2021)
  - Microsoft Excel 2016 - Процессор электронных таблиц (Microsoft)  
Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор АО "СофтЛайн Трейд" № 20/03/19/АНО ВО "БУКЭП" от 25.03.2019. Лицензия с 04.04.2019 по 30.04.2022 URL: <https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 16.06.2021)
  - Microsoft PowerPoint 2016 - Средство подготовки презентаций (Microsoft)  
Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор АО "СофтЛайн Трейд" № 20/03/19/АНО ВО "БУКЭП" от 25.03.2019. Лицензия с 04.04.2019 по 30.04.2022 URL: <https://my.visualstudio.com/downloads/featured>. (дата обращения 16.06.2021)
  - AutoCad 2019 Academic Edition - Система автоматизированного проектирования  
Академическая лицензия. Товарная накладной ЗАО «СофтЛайн Трейд» № Tr007747 от 08-02-2012 г.. (дата обращения 16.06.2021)

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

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

### 10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

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

## Информационно-справочные системы:

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО " Консультант Плюс Белгород"	с 01.01.2019 по бессрочно
Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	Договор ООО "Гарант-Сервис-Белгород" № ЭПС-21-012 от 25.12.2020 г.	с 01.01.2021 по 31.12.2021

## Современные профессиональные базы данных:

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

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

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

Организации (предприятия) для прохождения практики:

ООО «Кейтеринг Белогорья»;

ООО «Ресторан «Меркурий Клуб»;

ООО «Фабрика социального питания»

Комбинат питания АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права» и другие.

Организация (предприятие) предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает 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—слабослышающих: 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».

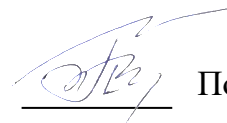
Все дополнения и изменения вносятся до начала учебного года в лист «Дополнения и изменения к программе практики на 20\_\_/20\_\_ учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

Автор(ы):	Пономарева В.Е.	Доцент	Кафедра технологии общественного питания и товароведения БУКЭП
	Долгих Роман Владимирович	ведущий технолог	ООО "Фабрика социального питания"
Рецензент:	Догаева Л.А.	Доцент	Кафедра технологии общественного питания и товароведения БУКЭП

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

Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения

к.т.н.



Пономарева В.Е.