

**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

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

Вид практики Производственная практика

Тип практики Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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 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

<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>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</p> <p>Уметь:</p> <p>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</p>
<p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ИОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИОПК-3.1 РО-2.1 Оценивать технологическую эффективность и безопасность современного технологического оборудования</p> <p>Владеть:</p> <p>ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками безопасной эксплуатации различных видов современного технологического оборудования, используемого на предприятиях индустрии питания</p>
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p> <p>ИОПК-4.1 Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИОПК-4.1 РО-2.1 Выбирать способы кулинарной обработки и осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками применения различных способов кулинарной обработки при осуществлении технологических процессов производства продукции общественного питания</p>
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p> <p>ИОПК-5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов</p> <p>Уметь:</p> <p>ИОПК-5.1 РО-2.1 Осуществлять организацию производства продукции на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владеть:</p> <p>ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками анализа особенностей организации производства продукции на предприятиях питания различных типов</p>
<p>ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p>ИПК-1.3 Применяет нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства организации питания, разрабатывает и применяет техническую документацию на продукцию</p> <p>Уметь:</p>

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 организует 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
		10
1 Подготовительный этап	9	9
2 Практический этап	414	414
3 Оформление результатов по практике	9	9
Общая трудоемкость час.	432	432
Общая трудоемкость зач. ед.	12	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.	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	Сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы. Организационно-экономическая характеристика предприятия Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы. Организационно-управленческая структура предприятия. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия. Применяемые на предприятии методы управления. Функционирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия. Контроль деятельности служб, отделов предприятия и персонала. 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. 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. Производственная программа предприятия, её взаимосвязь с

1	2	3
		<p>производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия. Необходимо изучить ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии, в том числе обеденной, кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий собственного производства, объемы и виды требуемого сырья. Организация взаимодействия с поставщиками сырья и пищевой продукции: Снабжение предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами; Снабжение средствами материально-технического оснащения; Источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств; Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров; Организация транспортного хозяйства. 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.</p> <p>Производственная деятельность предприятия: организация производства продукции на предприятии питания; построение производственного цикла; оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции; эффективность и безопасность используемого оборудования; применяемые технологии производства продукции. Соблюдение требований нормативных правовых актов при организации и осуществлении основного производства на предприятии. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Оценка опасных факторов при производстве продукции общественного питания. Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моenchные 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 процесса обслуживания различных категорий потребителей. Концепция и позиционирование предприятия на рынке. Фирменный стиль предприятия. Соответствие отдельных элементов оформления предприятия его общему стилю. Меню предприятия питания. Система отпуска готовых блюд. Формы и методы обслуживания. Организацию коммерческой и маркетинговой деятельности предприятия. Изучение потребительского спроса и формирование ассортиментной политики предприятия. Виды и средства рекламы, применяемые на предприятии. Организация работ по оказанию дополнительных услуг потребителям. Направления повышения культуры обслуживания потребителей.</p>
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. Разработка рецептуры фирменного блюда.
2. Совершенствование рецептуры фирменного блюда.
3. Совершение технологии производства кулинарной продукции (указывается вид продукции).
4. Анализ меню предприятия и разработка предложений по его совершенствованию.
5. Оценка качества кулинарной продукции, производимой предприятием.
6. Изучение работы с поставщиками сырья на предприятие общественного питания.
7. Анализ организации производственного контроля на предприятии питания.
8. Изучения оснащенности основных цехов технологическим оборудованием.
9. Изучение удовлетворенности потребителей качеством реализуемой кулинарной продукции (проведение опроса).
10. Анализ соблюдения на предприятии питания санитарно-гигиенических требований.
11. Изучение источников поступления сырья и пищевых продуктов.
12. Изучения условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции.
13. Изучение условий труда производственного персонала.
14. Изучения ассортиментной политики предприятия.
15. Изучение политики предприятия в области качества реализуемой продукции.
16. Оценка качества кулинарной продукции
17. Организация работы с поставщиками сырья и пищевой продукции
18. Изучение движения технологических потоков движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
19. Планировка производственных помещений на предприятии питания.
20. Планировка и оснащение торгового зала предприятия

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;
- Производственная деятельность предприятия питания;
- Организация обслуживания потребителей.

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 .

Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman Cyr, размером 14 пунктов. Размер абзацного отступа - 5 знаков. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Схемы, таблицы, графики и пр. должны быть представлены по мере изложения текста отчета, а также иметь название, номер. Изложение каждого вопроса необходимо начинать с новой страницы, обязательно указав его название, которое должно соответствовать содержанию отчета.

В списке использованных источников, необходимо отразить литературу, которая использовалась при написании отчета по практике, перечень информационных ресурсов, используемых при прохождении практики и составлении отчета по практике. В приложения к отчету могут включаться различные документы, связанные с изложением вопросов программы практики. Они должны иметь нумерацию и ссылки на них в тексте отчета. Все страницы отчета должны быть пронумерованы арабскими цифрами. На титульном листе, содержании и первом листе основной части отчета номера страниц не ставят. Номер проставляют в правом верхнем углу без точки в конце.

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

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

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

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова- М. : Дашков и К, 2016 - 144с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=453513&sr=1	Васюкова А.Т.	2016, Дашков и К
2	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02715-8. — URL: https://book.ru/book/936275 (дата обращения: 02.10.2020). — Текст : электронный. https://book.ru/book/936275	Васюкова, А.Т.	2021, Москва : КноРус

3	Никифорова, Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, В. Коротков. - Оренбург : ОГУ, 2012. - 161 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259288&sr=1	Никифорова, Т. , Куликов, Д. А. , Коротков, В.	2012, Оренбург : ОГУ
4	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192 с. http://www.trmost.ru/userfiles/flash/sgnpop/HTML/index.html?BELUPK_179&365861477637&2		2012, СПб.: Троицкий мост
5	Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др. ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 336 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04281-2. – Текст : электронный. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=621693		2021, Москва : Дашков и К°
6	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: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952 . – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-04506-6. – Текст : электронный. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=621952	Васюкова, А. Т.	2021, Москва : Дашков и К°
7	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. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461	Васюкова, А.Т	2015, Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»
8	Управление качеством : учебное пособие / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2022. — 319 с. — ISBN 978-5-406-08921-7. — URL: https://book.ru/book/941774 https://book.ru/book/941774	Лифиц, И.М.	2022, Москва : КноРус
9	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: https://book.ru/book/941556 https://book.ru/book/941556		2021, Москва : КноРус
10	Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 335 с. : ил. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785 (дата обращения: 20.09.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01715-5 (Бакалавриат, Магистратура) https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785	Магомедов, Ш.Ш.	2018, Москва : Дашков и К°

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	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	Технический регламент таможенного союза	№ 880 от 09.12.2011	http://www.eurasiancommission.org/
3	ТР ТС 022 /2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Технический регламент таможенного союза	№ 881 от 09.12.2011	Решением Комиссии ТС
4	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных товаров»	Технический регламент таможенного союза	№ 68 от 09.10.2013	http://www.eurasiancommission.org/
5	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 http://pravo.gov.ru
6	Правила оказания услуг общественного питания	Постановление Правительства Российской Федерации	№ № 1515 от 21.09.2020	Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru

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.gospotrebnadzor.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/ Федерация Рестораторов и Отельеров
- <https://roskachestvo.gov.ru> Российская система качества (Роскачество0).

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)
 - 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. (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)
 - AUDACITY - ПО для работы с музыкальными файлами
Свободное ПО. URL: <https://audacity-free.ru/>. (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

Преддипломная 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–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):	Понамарева В.Е.	Доцент	Кафедра технологии общественного питания и товароведения БУКЭП
	Долгих Роман Владимирович	ведущий технолог	ООО "Фабрика социального питания"
Рецензент:	Догаева Л.А.	Председатель цикловой комиссии	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

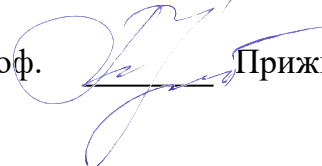
к.т.н.



Понамарева В.Е.

Декан факультета заочного обучения

проф.



Прижигалинская Т.Н.