

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

Кафедра технологии общественного питания и товароведения



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор, д.э.н. проф.

Исаенко **Исаенко Е.В.**

"16" июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика
Технологическая практика

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

Вид практики Учебная практика

Тип практики Технологическая практика

Способ проведения практики Стационарная, выездная

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

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Технологическая практика являются формирование общепрофессиональных, универсальных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология и управление производством предприятий индустрии питания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Технологическая практика	Б2.О.. Практика.Обязательная часть.Учебная практика.	3

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Технологическая практика основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей) учебного плана.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

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 Использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
Владеть:
ИОПК-1.2 РО-3.1 Навыками использования информационных технологий при расчете пищевой и энергетической ценности блюд
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ИОПК-2.1 Применяет основные математические законы, методы для математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также контроля качества сырья и готовой продукции

Уметь:

ИОПК-2.1 РО-2.1 Разрабатывать новые фирменные блюда, производить подбор и контроль качества сырья и готовой продукции с использованием математических методов обработки данных

Владеть:

ИОПК-2.1 РО-3.1 Навыками оформления технико-технологических карт с использованием методов для математической обработки данных

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 Анализировать техническую оснащенность оборудованием предприятия и применять в индустрии питания современное холодильное, тепловое и другое оборудование

Владеть:

ИОПК-3.1 РО-3.1 Навыками работы на современном технологическом оборудовании при приготовлении продукции общественного 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 Применять различные способы кулинарной обработки с целью производства широкого ассортимента продукции общественного питания

Владеть:

ИОПК-4.1 РО-3.1 Навыками выбора технологии производства широкого ассортимента 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 Давать общую характеристику предприятия питания, торговой группе и организовывать работу в производственных цехах

Владеть:

ИОПК-5.1 РО-3.1 Навыками работы в различных цехах по приготовлению полуфабрикатов и готовых кулинарных блюд, изделий и кондитерских изделий

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ИУК-1.2 Находит необходимую информацию, проводит ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленных задач

Уметь:

ИУК-1.2 РО-2.1 Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации о современных технологиях продукции общественного питания, использовать результаты анализа для решения профессиональных задач

Владеть:

ИУК-1.2 РО-3.1 Навыками использования результатов информационного поиска решения поставленных профессиональных задач

<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>ИУК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-10.1 РО-2.1 Воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-10.1 РО-3.1 Навыками использования основных положений и методов, приемов экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических моделей</p>
<p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>ИУК-11.1 Понимает правовые и организационные основы противодействия коррупции</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-11.1 РО-2.1 Осуществлять правореализацию антикоррупционных нормативно-правовых актов в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-11.1 РО-3.1 Навыками формирования антикоррупционного поведения и уважительного отношения к праву и закону</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИУК-2.2 Предлагает способы решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-2.2 РО-2.1 Предлагать способы решения поставленных задач исходя из требований действующих правовых норм, регулирующих деятельность предприятий общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-2.2 РО-3.1 Навыками решения конкретных профессиональных задач, исходя из требований действующих правовых норм в сфере общественного питания</p>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>ИУК-3.2 Определяет свою роль и роль других членов команды, применяет различные подходы к их реализации</p> <p>Уметь:</p> <p>ИУК-3.2 РО-2.1 Определять роли в команде, выявлять роль личности руководителя команды и его особенности для применения различных механизмов управления и влияния в команде</p> <p>Владеть:</p> <p>ИУК-3.2 РО-3.1 Навыками распределения функциональных и командных ролей, определения роли личности руководителя команды и реализации собственной роли в команде</p>
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИУК-4.1 Демонстрирует умение осуществлять деловое устное и письменное взаимодействие на государственном языке Российской Федерации в соответствии с требованиями культуры речи и с нормами делового общения</p> <p>Уметь:</p>

ИУК-4.1 РО-2.1 Следовать нормам делового общения на русском языке, требованиям официально-делового стиля речи; использовать этикетные формулы в деловой коммуникации

Владеть:

ИУК-4.1 РО-3.1 Навыками следования нормам русского литературного языка для реализации различных форм делового взаимодействия; использования оптимальных речевых этикетных формул в академической и деловой коммуникации

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИУК-5.2 Конструктивно осуществляет межкультурное взаимодействие в обществе с учетом этических норм

Уметь:

ИУК-5.2 РО-2.1 Конструктивно осуществлять межкультурное взаимодействие в обществе с учетом этических норм

Владеть:

ИУК-5.2 РО-3.1 Навыками уважительного отношения к культуре, обычаям и традициям других народов с учетом социально-исторического и этического контекстов

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИУК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и достижении поставленных целей

Уметь:

ИУК-6.1 РО-2.1 Применять инструменты и методы самоменеджмента и тайм-менеджмента в профессиональной деятельности

Владеть:

ИУК-6.1 РО-3.1 Навыками разработки инструментов и методов самоменеджмента и тайм менеджмента и оценки их эффективности; навыками достижения поставленных целей в процессе управления временем

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИУК-7.2 Использует методы и средства физической культуры и здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и формирования здорового образа жизни

Уметь:

ИУК-7.2 РО-2.1 Правильно организовывать режим дня и физической подготовки, способствующий здоровому образу жизни

Владеть:

ИУК-7.2 РО-3.1 Методами самоконтроля за состоянием собственного соматического здоровья при выполнении профессиональных задач

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИУК-8.1 Понимает способы обеспечения в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития экосистемы и общества

Уметь:

ИУК-8.1 РО-2.1 Выполнять требования техники безопасности на рабочем месте и правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Владеть:

ИУК-8.1 РО-3.1 Навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте, организации безопасных и комфортных условий жизнедеятельности человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ИУК-9.1 Использует основы дефектологических знаний для организации доступной среды в социальной и профессиональной сферах деятельности

Уметь:

ИУК-9.1 РО-2.1 Соблюдать нормы взаимодействия с людьми, испытывающими трудности при передвижении, имеющими нарушения зрения, нарушения слуха, речевые затруднения, психические расстройства

Владеть:

ИУК-9.1 РО-3.1 Способами выстраивания эффективного социального и профессионального взаимодействия с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья на основе знания правил педагогического этикета

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

Вид учебной работы	Всего часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Семестры	
			6	
			всего	в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4	5
Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.	6	4	6	4
Кулинарная обработка овощей, плодов, грибов. Приготовление полуфабрикатов.	6	6	6	6
Кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6	6	6	6
Кулинарная обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.	6	4	6	4
Технология приготовления бульонов	6		6	
Технология приготовления супов	6		6	
Технология приготовления и отпуск соусов	6		6	
Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6		6	
Технология приготовления кулинарной продукции и отпуск блюд и гарниров из овощей	6		6	
Технология приготовления кулинарной продукции и отпуск рыбных горячих блюд.	6		6	
Технология приготовления кулинарной продукции и отпуск продукции из мяса и субпродуктов.	6		6	
Технология приготовления и отпуск блюд из яиц и творога	6		6	
Технология приготовления и отпуск холодных блюд и закусок. Сладких блюд, горячих и холодных напитков	6		6	
Технология приготовления и отпуск мучных блюд и гарниров, кулинарных изделий	6		6	
Технология приготовления и отпуск кондитерских изделий	6		6	
Оформление результатов по практике	12		12	
Общая трудоемкость час.	108		108	

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

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

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

1	2	3
		<p>реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление блюд местного компонента: сочни рыбные, каштаны рыбные. Тепловой режим, техника безопасности. Выход, оформление блюд, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач</p>
11.	Технология приготовления кулинарной продукции и отпуск продукции из мяса и субпродуктов.	<p>Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мясо отварное, куры отварные, сосиски, сардельки отварные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из рубленой натуральной массы: бифштекс рубленый, шницель, котлеты полтавские. Приготовление полуфабриката, тепловой режим. Подготовка гарнира. Доведение до вкуса, до готовности, оформление блюд, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет с гарниром. Приготовление полуфабриката, тепловой режим, подбор гарнира, соуса. Оформление и отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из тушеного мяса: мясо тушеное, говядина духовая, зразы отбивные, азу, гуляш, плов, поджарка. Особенности приготовления, порядок закладки продуктов и теплового режима. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: голубцы с мясом, перец фаршированный, запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом, блинчики с мясом.</p>

1	2	3
		<p>Подготовка сырья тепловой режим, подбор соуса, последовательность укладки продуктов, запекание. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из птицы: курица жареная, котлета Пожарская, шницель «По-столичному», котлета «По-киевски», цыплята-табака. Организация рабочего места, подготовка п/ф, тепловой режим, подбор гарнира, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «По-белгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач</p>
12.	Технология приготовления и отпуск блюд из яиц и творога	<p>Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Решение ситуационных задач</p> <p>Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из; творога: творог с сахаром и сметаной, сырники со сметаной; вареники ленивые, вареники с творогом и со сметаной. Приготовлении массы для сырников, ленивых вареников, теста для вареников. Тепловая обработка. Выход, сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач</p>
13.	Технология приготовления и отпуск холодных блюд и закусок. Сладких блюд, горячих и холодных напитков	<p>Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря</p> <p>Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: салат из помидор, огурцов, редиса, зеленого лука с яйцом. Оформление, отпуск, выход, сроки реализации, требования к качеству. Работа со сборником рецептур</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: морковь с сахаром и сметаной, редька с маслом, салат из свежей капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: винегрет овощной, салат картофельный, свекла с майонезом и сыром. Выход, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, сроки реализации</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила</p>

1	2	3
		<p>отпуска, требования к качеству. Решение ситуационных задач</p> <p>Приготовление и отпуск киселей из свежих фруктов и ягод: из концентрата, кисель молочный. Правила от-пуска, температура подачи, выход, сроки реализации</p> <p>Приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов. Консервированных фруктов. Выход, сроки реализации, требования к качеству</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: желе фруктовое, молочное, мусс яблочный, самбук. Последовательность приготовления, выход, сроки реализации</p> <p>Приготовление и отпуск чая с сахаром, лимоном, вареньем. Правила подачи, температура отпуска, требования к качеству.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд: кофе натуральный, кофе на молоке, кофе с молоком, по-восточному, глясе. Правила и особенности приготовления, отпуска. Температура подачи, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления холодных напитков.</p>
14.	Технология приготовления и отпуск мучных блюд и гарниров, кулинарных изделий	<p>Технология приготовления и отпуск мучных блюд и кулинарных изделий: пельмени, беляши, расстегаи, кулебяки, курника, пирожки печеные, жареные, ватрушки. оладьи, блины, блинчики с вареньем, пирога блинчатого. Требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач.</p>
15.	Технология приготовления и отпуск кондитерских изделий	<p>Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.</p> <p>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.</p>
16.	Оформление результатов по практике	<p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p>

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

Индивидуальное задание дается на усмотрение преподавателя.

1. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.
2. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования. Обработка грибов.
3. Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
5. Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
6. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
7. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
8. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
9. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
10. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14. Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
15. Охарактеризуйте работу со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.
16. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального для мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
17. Составление таблицы «Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при работе в горячем цеху».
18. Заполнение таблицы «Требование к качеству блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» по органолептическим показателям
19. Заполнение таблицы «Сроки хранения блюд из рыбы», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта

20. Технология приготовления горячих блюд из рыбной котлетной и кнельной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения

21. Технология приготовления горячих блюд из запеченной рыбы: карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге.

22. Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы: щуки фаршированной, осетра фаршированного, судака фаршированного, рыбных рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.

23. Технология приготовления блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жиго из баранины, грудинки, лопатки. Оформление блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

24. Приготовление блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.

25. Технология приготовления блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др. Требования к качеству.

26. Технология приготовления блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

27. Технология приготовления блюд из мяса: окорока фаршированного, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др. Оформление блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.

28. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

29. Технология приготовления и отпуск мучных блюд и кулинарных изделий: оладьи, блины, блинчики с вареньем, пирога блинчатого. Требования к качеству, сроки реализации. Подача и хранение.

30. Технология приготовления и отпуск мучных блюд и кулинарных изделий: беляши, расстегаи, кулебяки, курника. Требования к качеству, сроки реализации. Подача и хранение.

31. Ассортимент и дизайн коктейлей. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки реализации. Подача и хранение.

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 учебной практики.

В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

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:

- Общая характеристика предприятия общественного питания;
- Складская группа;
- Производственные цехи:

Организация работы в овощном цехе;

Организация работы в мясо-рыбном цехе;

Организация работы в холодном цехе;

Организация работы в горячем цехе;

Организация работы моечной кухонной посуды;

Организация работы в кондитерском цехе;

- Организация работы торговой группы помещений:

Раздаточные;

Зал обслуживания;

Моечная столовой кухонной посуды;

- Индивидуальное задание

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

Оформление отчета по технологической практике должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2017 «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 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.

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

6.2. Дневник по практике (оформление дневника)

Для обучающихся, проходящих учебную практику в структурных подразделениях университета, в составе отчетных документов по практике предусмотрен рабочий график (план) проведения практики. По окончании практики руководитель практики от университета составляет письменный отзыв, который также включается в комплект отчетных документов по практике.

Обучающиеся, проходящие учебную практику в профильных организациях, вместе с отчетом по практике сдают заполненный дневник по практике.

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

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

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

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	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°»
2	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°
3	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°
4	Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950 – ISBN 978-5-394-03486-2. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=572950	Васюкова, А.Т.	2020, Москва : Дашков и К°
5	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

6	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: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288 https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259288	Никифорова, Т.А.	2012, Оренбург : Оренбургский государственный университет
7	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	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	ГОСТ	№ 30389-2013 от 01.01.2016	Москва: Стандартиформ, 2014
2	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ	№ 30524-2013 от 01.01.2016	Москва: Стандартиформ, 2014
3	ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения	ГОСТ	№ 50646-2012 от 01.01.2014	http://www.gost.ru
4	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	ГОСТ	№ 31987-2012 от 01.01.2015	Москва: Стандартиформ, 2014
5	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ	№ 31988-2012 от 01.01.2015	Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии
6	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	ГОСТ	№ 31987-2012 от 01.01.2015	Москва: Стандартиформ, 2014
7	ГОСТ 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Ч.1 Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»	ГОСТ	№ 54607.1-2011 от 24.11.2014	Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии

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

- 1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
- 2. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
- 3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
- 4. povarenok.ru – Кулинарные рецепты. Горячие блюда
- 5. 0zd.ru/kulinariya_i_produkty_pitaniya...zakuski.html «Рецепты холодных блюд и закусок»
- 6. patenty.info/zakuska/holodnie-zakuski «Кулинарная книга»

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

- система дистанционного обучения «Прометей»
- Программное обеспечение

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)
- 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)

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>.

- КонсультантПлюс

- Система ГАРАНТ

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

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

При выездном способе – в профильных предприятиях (организациях) за пределами г. Белгорода.

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

Организация (предприятие) предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает для них безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

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

В случае обучения в университете обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) практика организуется и проводится на основе индивидуального лично 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):	Догаева Л.А.	Доцент	Кафедра технологии общественного питания и товароведения БУКЭП
	Долгих Р. В.	ведущий технолог	ООО "Фабрика социального питания"
Рецензент:	Понамарева В.Е.	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

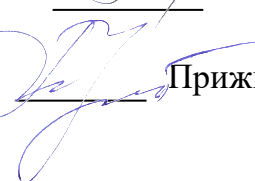
к.т.н.



Понамарева В.Е.

Декан факультета заочного обучения

проф.



Прижигалинская Т.Н.