

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

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

**Пасечко Л.А.**

**"19" октября 2022 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Производственная практика

Организационно-управленческая практика

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | Бакалавриат   |
| <b>Направление подготовки</b>            | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания   |
| <b>Направленность (профиль)</b>          | Технология и управление производством предприятий индустрии питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Бакалавр  |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 5   |
| <b>Семестр</b>                           | 10  |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Зачет с оценкой   |

**Вид практики** Производственная практика

**Тип практики** Организационно-управленческая практика

**Способ проведения практики** стационарная, выездная

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

## 1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

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

## 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

| Наименование практики                  | Цикл (раздел)  | Курс |
|--|--|------|
| Организационно-управленческая практика | Б2.В..<br>Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика. | 5    |

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

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

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

|   |
|---|
| ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания |
| ИПК-1.2 Осуществляет планирование, организацию, координацию, контроль и оценку основного производства организации питания   |
| Уметь:  |
| ИПК-1.2 РО-2.1 Осуществлять планирование и организацию основного производства предприятия общественного питания   |
| Владеть:  |
| ИПК-1.2 РО-3.1 Навыками осуществления контроля основного производства предприятия общественного питания   |

|  |
|--|
| <p>ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции</p> <p>ИПК-2.1 Принимает управленческие решения по организации работы производства, деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и персонала</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-2.1 РО-2.1 Определять и анализировать организационную структуру предприятия питания, разрабатывать должностные инструкции производственного персонала</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-2.1 РО-3.1 Навыками принятия управленческих решений по организации работы производства, деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и персонала</p> |
| <p>ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания</p> <p>ИПК-3.3 Осуществляет организацию производственного контроля на предприятии питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-3.3 РО-2.1 Использовать теоретические знания для организации производственного контроля на предприятии питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-3.3 РО-3.1 Навыками анализа программы производственного контроля на предприятии питания</p>   |
| <p>ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>ИПК-4.2 Осуществляет контроль соблюдения требований законодательства, технических регламентов, санитарных правил норм к условиям производства, хранения, реализации, безопасности и качеству продукции общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-4.2 РО-2.1 Осуществлять контроль качества различных видов продукции общественного питания и условий ее производства, хранения и реализации</p> <p>Владеть:</p> <p>ИПК-4.2 РО-3.1 Навыками осуществления контроля соблюдения требований законодательства, технических регламентов, санитарных правил норм к условиям производства, хранения, реализации, безопасности и качеству продукции общественного питания</p>   |
| <p>ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p>ИПК-5.3 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ИПК-5.3 РО-2.1 Осуществлять подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания</p>   |

#### 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестры |
|--------------------|-------------|----------|
|                    |             | 10       |

|                                      |     |     |
|--------------------------------------|-----|-----|
| 1 Подготовительный этап              | 4   | 4   |
| 2 Практический этап                  | 520 | 520 |
| 3 Оформление результатов по практике | 16  | 16  |
| Общая трудоемкость час.              | 540 | 540 |
| Общая трудоемкость зач. ед.          | 15  | 15  |

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

| № п/п | Наименование раздела, темы, этапа, вида работы | Содержание раздела, темы, этапа, вида работы   |
|-------|--|--|
| 1     | 2  | 3  |
| 1.    | 1 Подготовительный этап                        | <p>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.</p>   |
| 2.    | 2 Практический этап                            | <p>1. Организационно-экономическая характеристика предприятия<br/> Организационно-правовая форма предприятия.<br/> Кадровая политика предприятия (подбор и расстановка кадров на предприятии, система приема и увольнения работников, повышение квалификации).<br/> Работа экономических служб предприятия (планового отдела, бухгалтерии). Действующие формы учета и отчетности.<br/> Изучение хозяйственной деятельности предприятия (производственная программа и товароборот, труд и заработная плата, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность).</p> <p>2. Материально-техническое снабжение предприятия<br/> Снабжение сырьем, полуфабрикатами и вспомогательными материалами.<br/> Снабжение средствами материально-технического оснащения.<br/> Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров.</p> <p>3. Организация производства. Структура производства, организация производства по отдельным цехам.<br/> Производственный цикл, применение прогрессивных технологий, организация рабочих мест, методы создания благоприятных условий труда.<br/> Организация работы вспомогательных служб на предприятии (служба главного механика, лаборатория и т.д.).</p> <p>4. Сырье. Прием, хранение и подготовка к производству</p> |

| 1  | 2                                    | 3   |
|----|--------------------------------------|---|
|    |                                      | <p>Порядок приема сырья и вспомогательных материалов.</p> <p>Условия хранения, правила размещения сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и тары, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение параметров воздушной среды. Применение механизации погрузо-разгрузочных работ.</p> <p>Транспортирование и дозирование сырья на производстве.</p> <p>Методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и тары.</p> <p>5. Технологические схемы производства продукции</p> <p>Технологическое оборудование, основные технологические стадии и технологические режимы производства полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p>Упаковка и маркировка готовой продукции. Порядок отпуска готовой продукции, его документальное оформление.</p> <p>Методы и формы контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Унифицированные и рабочие рецептуры при производстве полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>6. Выход продукции, брак, отходы и потери</p> <p>Потери сырья при производстве продукции.</p> <p>Виды и основные причины брака при производстве продукции.</p> <p>Переработка брака и отходов при производстве продукции.</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. Тип предприятия общественного питания и его функции.
2. Характеристика видов услуг, предоставляемых предприятием общественного

питания.

3. Организация снабжения и хранения на исследуемом предприятии общественного питания.

4. Характеристика и ассортимент мясных блюд, производимых на предприятии общественного питания.

5. Характеристика и ассортимент рыбных блюд, производимых на предприятии общественного питания.

6. Характеристика и ассортимент овощных блюд, производимых на предприятии общественного питания.

7. Характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий, производимых на предприятии общественного питания.

8. Организация потребления на предприятии общественного питания.

9. Оборудование для горячего, холодного цехов на предприятии общественного питания. Виды, характеристика

10. Работа производственных цехов на предприятии общественного питания.

11. Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятии общественного питания.

12. Организация соблюдения техники безопасности на предприятии общественного питания.

13. Планировка помещений предприятия общественного питания и расстановка оборудования.

14. Документы на продукцию, производимую предприятием общественного питания.

15. Структура аппарата правления на предприятии общественного питания.

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

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

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

титульный лист;

содержание (перечень разделов и подразделов с указанием страниц);

введение;

основную часть;

индивидуальное задание (если оно выдавалось);

заключение;

список использованных источников и нормативных документов;

приложения.

Основная часть отчета должна включать следующие вопросы:

- экономика и управление предприятия общественного питания;

- организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания;

- технологические процессы и проектирование предприятия.

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 7.1-2003. «СИБИД. 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 Суг, 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)**

«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. Цель и задачи практики.
2. График прохождения практики.
3. Ежедневные записи.
4. Индивидуальные задания.
5. Помощь производству.
6. Производственная характеристика студента.
7. Записи руководителя практики от университета.
8. Рабочее место студента.
9. Зачисление студента на оплачиваемую должность.

Раздел «График прохождения 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 пятом 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     | <p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, – Организация производства: Учебно-практическое пособие. Исаенко А.В., Кравец Е.В., Голозубова Н.Н. – Белгород: Издательство Белгородского университета кооперации, экономики и права, 2012. – 290 с.</p> <p><a href="http://cdo.buker.ru/close/store/books/%7B029EFF26-23F8-4925-990D-70C5B66DCDF1%7D/%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%20%D0%B1%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80%D1%8B%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%20-%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%87.%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%98%D1%81%D0%B0%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D1%86%20%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D1%83%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0.doc">http://cdo.buker.ru/close/store/books/%7B029EFF26-23F8-4925-990D-70C5B66DCDF1%7D/%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%20%D0%B1%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80%D1%8B%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%20-%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%87.%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%98%D1%81%D0%B0%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D1%86%20%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D1%83%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0.doc</a></p> | Исаенко А.В.   | 2012, Белгород: Издательство Белгородского университета кооперации, экономики и права |
| 2     | <p>Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2016. - 336 с. : табл. - <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=426459&amp;sr=1(15.09.2016)">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=426459&amp;sr=1(15.09.2016)</a></p>  | А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного | 2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К                                 |
| 3     | <p>Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459</a></p>  | Ратушный А.С.  | 2016, Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>о</sup> »              |
| 4     | <p>Технология продукции общественного питания [Текст] : Учебник для бакалавров по направл. подготовки "Технология продукции и организация общественного питания". / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М : ИТК "Дашков и К", 2015. - 496 с. - Рек. УМС ФГБОУ ВПО "МГУ".</p>  | Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.                               | 2015, М.: ИТК "Дашков и К"  |
| 5     | <p>Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции [Текст] : учебное пособие для обучающихся по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская / Под ред. М.П. Могильного. - М : ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.- Рек. УМО по образованию</p>  | Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т. В.                             | 2013, М.: ДеЛи плюс   |



|    |  |                              |   |
|----|--|------------------------------|---|
| 6  | Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн [Текст] : Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С. В.]. - М : ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости", 2014. - 576 с. : ил.   | Катсигрис Костас             | 2014, М.:ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости" |
| 7  | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник для бакалавров по направл. подг. "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т, Васюковой. - М : ИТК "Дашков и К", 2015. - 416 с. - Рек. УМО по образованию | Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. | 2015, М.: ИТК "Дашков и К"                                  |
| 8  | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студентов вузов / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М : Магистр: ИНФРА -М, 2011. - 557 с.- Рек. УМО ВО  | Зайко Г.М.                   | 2011, М.:Магистр: ИНФРА -М                                  |
| 9  | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / под ред. А. С. Ратушного. - М : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 240 с.- (Высшее образование).  | Ратушный А.С.                | 2016, М : ФОРУМ: ИНФРА-М                                    |
| 10 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для академического бакалавриата по экономическим и технич. направл. и спец. / Г. С. Сологубова. - 2-е изд. испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 379 с. - (Бакалавр. Академический курс). Рек. УМО ВО                 | Сологубова Г.С.              | 2016, М.: Издательство Юрайт                                |
| 11 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Метод. рек. по преподаванию дисциплины по направл. подг. "Технология продукции и организация ОП" / А.В. Исаенко. - Белгород : БУКЭП, 2012. - 89с. - Рек. НМС университета  | Исаенко А.В.                 | 2012, Белгород: Издательство БУКЭП                          |

## 8.2. Перечень нормативных документов

| № п/п | Наименование официального документа   | Вид документа | Дата принятия, номер         | Источник официального опубликования                              |
|-------|---|---------------|------------------------------|--|
| 1     | 2   | 3             | 4                            | 5  |
| 1     | 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 агентство по техническому регулированию и метрологии |
| 2     | Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования   | ГОСТ          | № 30389-2013 от 01.01.2016   | Москва: Стандартиформ, 2014                                      |

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

- <http://www.stq.ru/> - Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
- <http://www.ozpp.ru/> - Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
- <http://www.1gost.ru/> - На сайте представлено большое число национальных стандартов и

- других документов по стандартизации в РФ.
- <http://www.znaytovar.ru/> - На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.
- <http://www.gost-shop.org/> - На сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.
- <http://www.eda.ru/> - Еда

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

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

- технологии электронного обучения, мультимедийные технологии, СДО "Прометей"

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

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft Access 2016  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 19.10.2022)
- Chrome  
Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 19.10.2022)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.  
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 19.10.2022)
- 7zip  
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 19.10.2022)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 19.10.2022)

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

| <b>Наименование</b> | <b>Наименование документа с указанием реквизитов</b> | <b>Срок действия документа</b> |
|---------------------|--|--------------------------------|
|---------------------|--|--------------------------------|

|                                   |   |                            |
|-----------------------------------|---|----------------------------|
| BOOK.ru                           | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.      | с 01.09.2022 по 31.08.2023 |
| Троицкий мост                     | Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 3106/22С от 22.06.2022 г. | с 01.09.2022 по 31.08.2023 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.      | с 01.09.2022 по 31.08.2023 |

#### 10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

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

##### Информационно-справочные системы:

| Наименование  | Наименование документа с указанием реквизитов           | Срок действия документа    |
|---|---|----------------------------|
| Справочная Правовая Система КонсультантПлюс           | Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»                      | с 01.09.2018 по бессрочно  |
| Электронный периодический справочник "Система Гарант" | Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-64834 от 15.11.2021 г. | с 01.01.2022 по 31.12.2022 |

##### 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

Организации (предприятия) для прохождения практики:

— Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

— Курский областной союз потребительских обществ

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

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

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

##### *Определение места практики*

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом состояния их здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида

(при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

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

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

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

- для инвалидов по зрению–слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; оборудование рабочего места видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению–слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху–слабослышающих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху–глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

#### *Особенности содержания практики*

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

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

#### *Особенности организации трудовой деятельности обучающихся*

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

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

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

действий и трудовых функций.

#### *Особенности руководства практикой*

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

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

#### *Особенности учебно-методического обеспечения практики*

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

#### *Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

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

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

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

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

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

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

|            |              |                        |  |
|------------|--------------|------------------------|--|
| Автор(ы):  | Маньшин А.А. | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Тутов Н.Д.   | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 19.10.2022 г., протокол № 2а

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета экономического факультет (заочная форма)

доц.



Власова Т.А.

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

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

**Пасечко Л.А.**

**"10" января 2023 г.**

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

**"Организационно-управленческая практика"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | Бакалавриат   |
| <b>Направление подготовки</b>            | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания   |
| <b>Направленность (профиль)</b>          | Технология и управление производством предприятий индустрии питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Бакалавр  |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 5   |
| <b>Семестр</b>                           | 10  |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Зачет с оценкой   |

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

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

- технологии электронного обучения, мультимедийные технологии, СДО "Прометей"

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

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2023)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2023)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2023)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2023)

- Microsoft Access 2016

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2023)

- Chrome

Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 10.01.2023)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 10.01.2023)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 10.01.2023)

- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 10.01.2023)

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

| <b>Наименование</b>               | <b>Наименование документа с указанием реквизитов</b>          | <b>Срок действия документа</b> |
|-----------------------------------|---|--------------------------------|
| BOOK.ru                           | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.      | с 01.09.2022 по 31.08.2023     |
| Троицкий мост                     | Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 3106/22С от 22.06.2022 г. | с 01.09.2022 по 31.08.2023     |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.      | с 01.09.2022 по 31.08.2023     |



#### 10.4. Электронная информационно-образовательная среда

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

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

##### Информационно-справочные системы:

| Наименование  | Наименование документа с указанием реквизитов            | Срок действия документа    |
|---|--|----------------------------|
| Справочная Правовая Система КонсультантПлюс           | Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»                       | с 01.09.2018 по бессрочно  |
| Электронный периодический справочник "Система Гарант" | Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-67 395 от 14.12.2022 г. | с 01.01.2023 по 31.12.2023 |

##### 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>.

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):  | Маньшин А.А. | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Тутов Н.Д.   | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 10.01.2023 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета экономического факультет (заочная форма)

доц.



Бласова Т.А.

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

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**

**Кафедра товароведно-технологических дисциплин**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

**Пасечко Л.А.**

**"31" августа 2023 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Организационно-управленческая практика"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | Бакалавриат   |
| <b>Направление подготовки</b>            | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания   |
| <b>Направленность (профиль)</b>          | Технология и управление производством предприятий индустрии питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Бакалавр  |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 5   |
| <b>Семестр</b>                           | 10  |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Зачет с оценкой   |

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

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

- технологии электронного обучения, мультимедийные технологии, СДО "Прометей"

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

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft Access 2016

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Chrome

Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 31.08.2023)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 31.08.2023)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

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

| <b>Наименование</b>               | <b>Наименование документа с указанием реквизитов</b>     | <b>Срок действия документа</b> |
|-----------------------------------|--|--------------------------------|
| BOOK.ru                           | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г. | с 01.09.2022 по 31.08.2023     |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г. | с 01.09.2022 по 31.08.2023     |

### **10.4. Электронная информационно-образовательная среда**

<https://my.bukey.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 «Инфо-Комплекс Плюс»                       | с 01.09.2018 по бессрочно  |
| Электронный периодический справочник "Система Гарант" | Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-67 395 от 14.12.2022 г. | с 01.01.2023 по 31.12.2023 |

### 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>.

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):  | Маньшин А.А. | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Тутов Н.Д.   | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 31.08.2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета экономического факультет (заочная форма)

доц.



Бласова Т.А.

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

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)  
Кафедра товароведно-технологических дисциплин**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор  
Пасечко Л.А.**

**"30" августа 2024 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Организационно-управленческая практика"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | Бакалавриат   |
| <b>Направление подготовки</b>            | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания   |
| <b>Направленность (профиль)</b>          | Технология и управление производством предприятий индустрии питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Бакалавр  |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 5   |
| <b>Семестр</b>                           | 10  |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Зачет с оценкой   |

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

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

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

| № п/п | Наименование  | Автор(ы)   | Год и место издания   |
|-------|---|--|---|
| 1     | 2   | 3  | 4   |
| 1     | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, – Организация производства: Учебно-практическое пособие. Исаенко А.В., Кравец Е.В., Голозубова Н.Н. – Белгород: Издательство Белгородского университета кооперации, экономики и права, 2012. – 290 с.<br><a href="http://cdo.buker.ru/close/store/books/%7B029EFF26-23F8-4925-990D-70C5B66DCDF1%7D/%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%20%D0%B1%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80%D1%8B%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%20-%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%87.%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%98%D1%81%D0%B0%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D1%86%20%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D1%83%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0.doc">http://cdo.buker.ru/close/store/books/%7B029EFF26-23F8-4925-990D-70C5B66DCDF1%7D/%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%20%D0%B1%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80%D1%8B%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%20-%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%87.%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%98%D1%81%D0%B0%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D1%86%20%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D1%83%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D0%B0.doc</a> | Исаенко А.В.   | 2012, Белгород: Издательство Белгородского университета кооперации, экономики и права |
| 2     | Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2016. - 336 с. : табл. - <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=426459&amp;sr=1(15.09.2016)">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=426459&amp;sr=1(15.09.2016)</a>  | А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного | 2016, М. : Издательско-торговая корпорация Дашков и К                                 |
| 3     | Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459</a>   | Ратушный А.С.  | 2016, Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»                           |
| 4     | Технология продукции общественного питания [Текст] : Учебник для бакалавров по направл. подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М : ИТК "Дашков и К", 2015. - 496 с. - Рек. УМС ФГБОУ ВПО "МГУ".   | Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.                               | 2015, М.: ИТК "Дашков и К"  |
| 5     | Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн [Текст] : Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С. В.]. - М : ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости", 2014. - 576 с. : ил.  | Катсигрис Костас   | 2014, М.:ООО "Информационная группа "Ресторанные ведомости"                           |
| 6     | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник для бакалавров по направл. подг. "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т, Васюковой. - М : ИТК "Дашков и К", 2015. - 416 с. - Рек. УМО по образованию  | Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.   | 2015, М.: ИТК "Дашков и К"  |



|   |  |                 |                                    |
|---|--|-----------------|------------------------------------|
| 7 | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник по направл. подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / под ред. А. С. Ратушного. - М : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 240 с.- (Высшее образование).  | Ратушный А.С.   | 2016, М : ФОРУМ: ИНФРА-М           |
| 8 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для академического бакалавриата по экономическим и технич. направл. и спец. / Г. С. Сологубова. - 2-е изд. испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 379 с. - (Бакалавр. Академический курс). Рек. УМО ВО | Сологубова Г.С. | 2016, М.: Издательство Юрайт       |
| 9 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Метод. рек. по преподаванию дисциплины по направл. подг. "Технология продукции и организация ОП" / А.В. Исаенко. - Белгород : БУКЭП, 2012. - 89с. - Рек. НМС университета  | Исаенко А.В.    | 2012, Белгород: Издательство БУКЭП |

## 8.2. Перечень нормативных документов

| № п/п | Наименование официального документа   | Вид документа | Дата принятия, номер         | Источник официального опубликования                             |
|-------|---|---------------|------------------------------|---|
| 1     | 2   | 3             | 4                            | 5   |
| 1     | 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 |
| 2     | Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования   | ГОСТ          | № 30389-2013 от 01.01.2016   | Москва: Стандартиформ, 2014                                     |

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

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

- технологии электронного обучения, мультимедийные технологии, СДО "Прометей"

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

- Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)
  - Microsoft Access 2016  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)
  - Chrome  
Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 30.08.2024)
  - Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.  
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 30.08.2024)
  - 7zip  
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2024)
  - Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 30.08.2024)

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

| Наименование                      | Наименование документа с указанием реквизитов            | Срок действия документа    |
|-----------------------------------|--|----------------------------|
| BOOK.ru                           | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18510358 от 30.06.2023 г. | с 01.09.2023 по 31.08.2026 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО "НексМедиа" № 71-07/2023 от 13.07.2023 г.  | с 01.09.2023 по 31.05.2027 |

### 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 «Инфо-Комплекс Плюс»            | с 01.09.2018 по бессрочно |

#### Современные профессиональные базы данных:

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

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):  | Маньшин А.А. | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Тутов Н.Д.   | Доцент                 | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 30.08.2024 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета экономического факультет (заочная форма)

доц.



Бласова Т.А.