

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

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

**Пасечко Л.А.**

**11 сентября 2017 г.**

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Производственная практика (преддипломная)**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | среднее профессиональное образование                |
| <b>Специальность</b>                     | 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Техник-технолог                                     |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 4   |
| <b>Семестр</b>                           | 8   |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Дифференцированный зачет                            |

Вид практики Производственная практика (преддипломная)

Форма проведения практики концентрированно

## 1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Производственная практика (преддипломная) являются выполнение выпускной квалификационной работы, развитие профессиональных компетенций на основе углубления первоначального практического опыта обучающегося, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в профильной организации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

| Наименование практики                     | Цикл (раздел)  | Курс |
|---|--|------|
| Производственная практика (преддипломная) | ПП.ПДП.<br>Профессиональная подготовка. Производственная практика (преддипломная). | 4    |

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика

1. Производственная практика (по профилю специальности)

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### *Производственная практика (преддипломная)*

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Уметь:

У1 - выполнять расчеты сырья из мяса.

Иметь практический опыт

Н1 - приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, правилами выбора технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Уметь:

У1 - выполнять расчеты сырья из рыбы.

Иметь практический опыт

Н1 - приготовления полуфабрикатов из рыбы, правилами выбора технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Уметь:

У1 - выполнять расчеты сырья из мяса птицы.

Иметь практический опыт

Н1 - приготовления полуфабрикатов из мяса птицы, правилами выбора технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды.

|  |
|--|
| <p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</li> </ul> <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Н1 - сервировкой и оформлением канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлением и отделкой сложных холодных блюд.</li> </ul>   |
| <p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> </ul> <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Н1 - расчетом массы сырья и полуфабрикатов, сервировкой и оформлением легких и сложных холодных блюд</li> </ul>   |
| <p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> </ul> <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Н1 - расчетом массы сырья и полуфабрикатов, сервировкой и оформлением легких и сложных холодных блюд</li> </ul>   |
| <p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>У1 - органолептический оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам;</li> </ul> <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Н1 - организацией технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции</li> </ul> |
| <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>У1 - органолептический оценивать качество продуктов для приготовления соусов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам;</li> </ul> <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Н1 - организацией технологического процесса приготовления соусов.</li> </ul>   |
| <p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>У1 - органолептический оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul> <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Н1 - организацией технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>      |

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам;

Иметь практический опыт

Н1 - организацией технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Иметь практический опыт

Н1 - разработкой ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организацией технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Уметь:

У1 - оценивать качество продуктов, в том числе для принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Иметь практический опыт

Н1 - разработкой ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организацией технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Иметь практический опыт

Н1 - разработкой ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организацией технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Иметь практический опыт

Н1 - разработкой ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организацией технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

Уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам;

Иметь практический опыт

Н1 - расчетами массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовлением сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам;

Иметь практический опыт

Н1 - расчетами массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовлением сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

Уметь:

У1 - экономические показатели структурного подразделения организации

Иметь практический опыт

Н1 - основными показателями деятельности

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

Уметь:

У1 - организовывать и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве

Иметь практический опыт

Н1 - основными показателями деятельности на производстве.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

Уметь:

У1 - организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей; определять критерии качества приготовления блюд;

Иметь практический опыт

Н1 - разработкой нормативной документации на блюда; разработкой схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**ПК 6.4** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

Уметь:

У1 - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей; определять критерии качества приготовления блюд;

Иметь практический опыт

Н1 - разработкой нормативной документации на блюда; разработкой схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**ПК 6.5** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Уметь:

У1 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала, определять критерии качества приготовления блюд;

Иметь практический опыт

Н1 - разработкой нормативной документации на блюда; разработкой схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

#### 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 144 часов, 4 недели

| Наименование этапа (раздела, темы)               | Всего часов | Семестры |
|--|-------------|----------|
|  |             | 8        |
| <i>Производственная практика (преддипломная)</i> |             |          |
| 1.1 Подготовительный этап                        | 6           | 6        |
| 1.2 Практический этап                            | 132         | 132      |
| 1.3 Оформление результатов по практике           | 6           | 6        |
| Дифференцированный зачет (ДЗ)                    | +           | +        |
| Общая трудоемкость час.                          | 144         | 144      |
| Общая трудоемкость зач. ед.                      | 0           | 0        |

#### 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   |
| Производственная практика (преддипломная) |  |   |
| 1.  | 1.1 Подготовительный этап                      | Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.   |
| 2.  | 1.2 Практический этап                          | Ознакомление с предприятием.<br>Организация и планирование производства<br>Производственная структура предприятия<br>Организация снабжения, техническое оснащение<br>Работа в качестве дублеров<br>Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха<br>Работа в качестве дублера технолога<br>Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)<br>Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора зала)<br>Работа в качестве дублера руководителя предприятия<br>Выводы и предложения по эффективности работы предприятия<br>Обобщение материала и оформление отчета<br>Защита отчета по практике |
| 3.  | 1.3 Оформление результатов по практике         | Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.  |

При прохождении студентами практики в университете текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от университета, с фиксацией результатов в журнале преподавателя и (или) журнале успеваемости в личном кабинете преподавателя в АСУ «БУКЭП» по пятибалльной системе.

При прохождении студентами практики в профильной организации текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от профильной организации, назначенный приказом ректора университета. В дневнике по практике в разделе 5 «Ежедневные записи» отметка о контроле выполнения заданий и видов проделанной работы студентами по темам практики проставляется путем подписи руководителя практики и записью «Выполнено(ы)».

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для текущего контроля успеваемости обучающихся представлены в приложении 1 к рабочей программе практики.

### 5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

1. Разработка рецептуры фирменного блюда.
2. Совершенствование рецептуры фирменного блюда.
3. Совершение технологии производства кулинарной продукции (указывается вид продукции).

4. Анализ меню предприятия и разработка предложений по его совершенствованию.
5. Оценка качества кулинарной продукции, производимой предприятием.
6. Изучение работы с поставщиками сырья на предприятии общественного питания,
7. Анализ организации производственного контроля на предприятии питания.
8. Изучения оснащённости основных цехов технологическим оборудованием.
9. Изучение удовлетворённости потребителей качеством реализуемой кулинарной продукции (проведение опроса).
10. Анализ соблюдения на предприятии питания санитарно-гигиенических требований.
11. Изучение источников поступления сырья и пищевых продуктов.
12. Изучения условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции.
13. Изучение условий труда производственного персонала.
14. Изучения ассортиментной политики предприятия.
15. Изучение политики предприятия в области качества реализуемой продукции.



## 6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

отчет по производственной практике содержит комплексное и индивидуальное задание, а также результат его выполнения

Отчет по преддипломной практике следует оформлять только на одной стороне белой бумаге формата А4 (21 см x 29,7 см)

- поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм;

- ориентация: книжная;

- шрифт: Times New Roman;

- кегель : 14 пт (пунктов) в основном тексте, 12 пт в таблицах, 10 пт. в сносках;

- междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных ссылках;

- расстановка переносов – автоматическая;

- форматирование основного текста и ссылок – в параметре «по ширине»;

- цвет шрифта – черный;

- абзацный отступ – допускаются 1,25 см; 1,5 см;

- при маркировании списка используется только тире, а не другие из библиотеки маркеров.

Требования к нумерации страниц:

- страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту;

- начинать нумерацию последовательно, начиная с 3-й страницы (с содержания);

- титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчета, но номер страницы на титульном листе не проставляют;

- далее последовательная нумерация всех листов, включая главы, Заключение, список используемых источников и приложения (если они имеются в работе);

- нумерация страниц, на которых даются приложения, является сквозной и продолжает общую нумерацию страниц основного текста;

- номер страницы ставится в нижней части листа, в центре, без каких либо знаков препинания.

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

### 6.2. Дневник прохождения практики (оформление дневника)

Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Отчет по практике без дневника не может быть принят кафедрой.

Записи в дневнике производятся ежедневно, независимо от того, что установленное планом задание выполняется на протяжении нескольких дней. В дневнике записывается фактически выполненная на протяжении дня работа.

График прохождения практики составляется до начала практики руководителем от университета совместно с руководителем практики организации. В графике указываются, рабочее место и объем работы.

В разделе «Ежедневные записи» в колонке «Тема практики по программе» записывается тема, предусмотренная программой практики.

В колонке «Краткое описание выполненной работы» кратко записывается содержание работы, сделанной на данном рабочем месте.

В колонке «Отметка руководителя практики от организации о качестве выполненной работы» делаются записи руководителя практики от организации, который осуществляет контроль за прохождением практики, подтвержденные его подписью.

В разделе «Индивидуальные задания» предполагается дополнительное задание руководителя практики от университета студенту по конкретному объекту исследования.

В разделе «Помощь организации» отражаются фактически выполненные работы, не связанные с программой практики. В этом разделе показывается помощь в организации культурно-массовой или другой воспитательной работы организации.

В разделе «Характеристика обучающегося» должна быть представлена характеристика руководителя практики от организации на обучающегося. При содержании в характеристике отзыва о качестве проведенной практики, полноте выполненных разделов практики, наличия подписи и печати соответствующей организации характеристика обучающегося может быть засчитана как отзыв руководителя практики от организации.

В разделе «Отзыв руководителя практики от университета» отражаются записи руководителя по содержанию отчета, по объему и качеству выполненных работ в соответствии с программой практики, дается заключение о допуске обучающегося к защите отчета.

### **6.3. Аттестационный лист (Приложение)**

Аттестационный лист выдается в университете, заполняется и подписывается руководителем практики от университета и от организации, на базе которой практика пройдена

### **6.4. Отзыв-характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период практики**

Отзыв-характеристика составляется и подписывается руководителем практики от организации, на базе которой практика пройдена

**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 <sup>о</sup> », 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.  | 2015, М.: 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. - 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     | Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование : Учебно-практическое пособие для студ. спец. 260502.51 "Технология продукции общественного питания" / Н. А. , Зарубин А. Ф. Ковальченко. - Белгород : БУКЭП, 2012. - 127 с. Рек. НМС университета   | Ковальченко Н. А. , Зарубин А. Ф.  | 2012, Белгород: Издательство БУКЭП                    |
| 4     | Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : Учебник для студ. СПО по спец. "Технология продукции общественного питания" / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. - Рек. ФГАУ "ФИРО".  | Володина М. В., Сопачева Т.А.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |
| 5     | 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   | Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т. В.                             | 2013, М.: ДеЛи плюс                                   |
| 6     | 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                              |
| 7     | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО  | Васильева И. В.  | 2016, М.: Издательство Юрайт                          |
| 8     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования по спец. "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 384 с. : [16] с. цв., ил. - Рек. ФГАУ "ФИРО".   | Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |

### 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 Р 52349-2005 продукты пищевые, продукты пищевые функциональные, термины и определения. | ГОСТ Р        | № 138-ст от 31.05.2005 | Стандартинформ, 2006                |

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

- www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта;
- http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»;
- - http://www.fao.org/ - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.

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

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

- Мультимедийные технологии

### 10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:  
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:  
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:  
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:  
<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.
- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3  
Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx..>

- Chrome

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

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>.

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно.

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx..>

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

| Наименование                      | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа    |
|-----------------------------------|---|----------------------------|
| BOOK.ru                           | Договор с ООО «КноРус медиа»                  | с 20.02.2017 по 24.05.2018 |
| КнигаФонд                         | Договор с «Директ-Медиа                       | с 01.09.2017 по 31.08.2018 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО «Нексмедиа»                     | с 01.09.2017 по 31.08.2018 |

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

| Наименование                                   | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа    |
|--|---|----------------------------|
| Справочная Правовая Система<br>КонсультантПлюс | Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»            | с 28.09.2012 по 31.12.2018 |

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

Организации (предприятия) для прохождения практики:

— Общество с ограниченной ответственностью "Нива-Кооп"

— Потребительское общество "Бесединское"

— Потребительское общество "Коопзаготпромторг"

— Потребительское общество "Поньри"

— Потребительское общество "Солнцевское"

Базой практики являются предприятия всех форм собственности.

Производственную практику (преддипломную) студенты проходят в предприятиях общественного питания, реализующих кулинарную продукцию, на основе заключаемых договоров.

## 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 видеомониторами, 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 и 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 СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

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):  | Шошина Е.Г.  | Ассистент              | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Маньшин А.А. | к.с.-х.н.,             | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии.  
Протокол от 06.09.2017 г. № 1а


Председатель комиссии

  
подпись

Кривдина О.А.  
Ф.И.О.

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 06.09.2017 г., протокол № 1а

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.с.-х.н., 

Маньшин А.А.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования



Чаплыгина Ю.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.**

**"09" января 2019 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2018/2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Производственная практика (преддипломная практика)"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | среднее профессиональное образование                |
| <b>Специальность</b>                     | 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Техник-технолог                                     |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 4   |
| <b>Семестр</b>                           | 8   |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Дифференцированный зачет                            |

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     | 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 <sup>о</sup> », 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.  | 2015, М.: 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. - 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     | Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : Учебник для студ. СПО по спец. "Технология продукции общественного питания" / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. - Рек. ФГАУ "ФИРО".  | Володина М. В., Сопачева Т.А.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |
| 4     | 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                              |
| 5     | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО  | Васильева И. В.  | 2016, М.: Издательство Юрайт                          |
| 6     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования по спец. "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 384 с. : [16] с. цв.. ил. - Рек. ФГАУ "ФИРО".   | Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |

### 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 Р 52349-2005 продукты пищевые. продукты пищевые функциональные. термины и определения. | ГОСТ Р        | № 138-ст от 31.05.2005 | Стандартинформ, 2006                |

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

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

- Мультимедийные технологии

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

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 09.01.2019)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm\\_DoPostBackWithOptions\(new WebForm\\_PostBackOptions\("ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true\)\)ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(). (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 09.01.2019)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 09.01.2019)

- Chrome

Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 09.01.2019)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 09.01.2019)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2019)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 09.01.2019)

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

| Наименование                      | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа       |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|
| BOOK.ru                           | Договор с ООО «КноРус медиа»                  | с 24.05.2018<br>по 24.05.2019 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО «Нексмедиа»                     | с 01.09.2018<br>по 31.08.2019 |

### 10.4. Современные профессиональные базы данных и 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<br>по бессрочно  |
| Электронный периодический справочник "Система Гарант" | Договор с ООО "Амели"                         | с 01.01.2019<br>по 31.12.2019 |

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

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):  | Шошина Е.Г.  | Ассистент              | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Маньшин А.А. | 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 09.01.2019 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования (заочная форма)



Чаплыгина Ю.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 2019 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2019/2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Производственная практика (преддипломная практика)"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | среднее профессиональное образование                |
| <b>Специальность</b>                     | 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Техник-технолог                                     |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 4   |
| <b>Семестр</b>                           | 8   |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Дифференцированный зачет                            |

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     | 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 <sup>о</sup> », 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.  | 2015, М.: 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. - 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     | Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : Учебник для студ. СПО по спец. "Технология продукции общественного питания" / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. - Рек. ФГАУ "ФИРО".  | Володина М. В., Сопачева Т.А.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |
| 4     | 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                              |
| 5     | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО  | Васильева И. В.  | 2016, М.: Издательство Юрайт                          |
| 6     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования по спец. "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 384 с. : [16] с. цв.. ил. - Рек. ФГАУ "ФИРО".   | Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |

### 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 Р 52349-2005 продукты пищевые. продукты пищевые функциональные. термины и определения. | ГОСТ Р        | № 138-ст от 31.05.2005 | Стандартинформ, 2006                |

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

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

- Мультимедийные технологии

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

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 30.08.2019)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 30.08.2019)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm\\_DoPostBackWithOptions\(new WebForm\\_PostBackOptions\("ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true\)\)ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(). (дата обращения 30.08.2019)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 30.08.2019)

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 30.08.2019)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 30.08.2019)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 30.08.2019)

- Chrome



Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 30.08.2019)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 30.08.2019)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2019)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 30.08.2019)

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

| Наименование                      | Наименование документа с указанием реквизитов         | Срок действия документа    |
|-----------------------------------|---|----------------------------|
| BOOK.ru                           | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18496476 от 06.05.2019 | с 24.05.2019 по 24.05.2020 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор ООО "НексМедиа" № 74-06/2019 от 20.06.2019    | с 01.09.2019 по 31.08.2020 |

### 10.4. Современные профессиональные базы данных и 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 "Амели"                         | с 01.01.2019 по 31.12.2019 |

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

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

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры от 01.01.0001 0:00:00 г., протокол №

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Согласовано с кафедрой товароведно-технологических дисциплин

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования (заочная форма)



Чаплыгина Ю.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.**

**"09" января 2020 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2019/2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Производственная практика (преддипломная практика)"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | среднее профессиональное образование                |
| <b>Специальность</b>                     | 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Техник-технолог                                     |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 4   |
| <b>Семестр</b>                           | 8   |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Дифференцированный зачет                            |

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     | 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 <sup>о</sup> », 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.  | 2015, М.: 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. - 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     | Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : Учебник для студ. СПО по спец. "Технология продукции общественного питания" / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. - Рек. ФГАУ "ФИРО".  | Володина М. В., Сопачева Т.А.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |
| 4     | 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                              |
| 5     | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО  | Васильева И. В.  | 2016, М.: Издательство Юрайт                          |
| 6     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования по спец. "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 384 с. : [16] с. цв.. ил. - Рек. ФГАУ "ФИРО".   | Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |

### 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 Р 52349-2005 продукты пищевые. продукты пищевые функциональные. термины и определения. | ГОСТ Р        | № 138-ст от 31.05.2005 | Стандартинформ, 2006                |

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

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

- Мультимедийные технологии

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

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 09.01.2020)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 09.01.2020)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm\\_DoPostBackWithOptions\(new WebForm\\_PostBackOptions\("ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true\)\)ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(). (дата обращения 09.01.2020)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 09.01.2020)

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 09.01.2020)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 09.01.2020)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 09.01.2020)

- Chrome

Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 09.01.2020)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 09.01.2020)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 09.01.2020)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 09.01.2020)

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

| Наименование                      | Наименование документа с указанием реквизитов         | Срок действия документа    |
|-----------------------------------|---|----------------------------|
| BOOK.ru                           | Договор с ООО "КноРус медиа" № 18496476 от 06.05.2019 | с 24.05.2019 по 24.05.2020 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор ООО "НексМедиа" № 74-06/2019 от 20.06.2019    | с 01.09.2019 по 31.08.2020 |

### 10.4. Современные профессиональные базы данных и 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 "Амели"                         | с 01.01.2020 по 30.06.2020 |

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

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):  | Сараева Е.Г. | Преподаватель          | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Маньшин А.А. | 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 09.01.2020 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования (заочная форма)



Чаплыгина Ю.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.**

**"25" мая 2020 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2019/2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Производственная практика (преддипломная практика)"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | среднее профессиональное образование                |
| <b>Специальность</b>                     | 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Техник-технолог                                     |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 4   |
| <b>Семестр</b>                           | 8   |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Дифференцированный зачет                            |



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     | 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 <sup>о</sup> », 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.  | 2015, М.: 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. - 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     | Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : Учебник для студ. СПО по спец. "Технология продукции общественного питания" / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. - Рек. ФГАУ "ФИРО".  | Володина М. В., Сопачева Т.А.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |
| 4     | 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                              |
| 5     | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО  | Васильева И. В.  | 2016, М.: Издательство Юрайт                          |
| 6     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования по спец. "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 384 с. : [16] с. цв.. ил. - Рек. ФГАУ "ФИРО".   | Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |

### 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 Р 52349-2005 продукты пищевые. продукты пищевые функциональные. термины и определения. | ГОСТ Р        | № 138-ст от 31.05.2005 | Стандартинформ, 2006                |

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

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

- Мультимедийные технологии

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

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 25.05.2020)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 25.05.2020)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm\\_DoPostBackWithOptions\(new WebForm\\_PostBackOptions\("ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true\)\)](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions()  
[ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(). (дата обращения 25.05.2020)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 25.05.2020)

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 25.05.2020)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 25.05.2020)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 25.05.2020)

- Chrome

Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 25.05.2020)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 25.05.2020)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 25.05.2020)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 25.05.2020)

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

| Наименование                      | Наименование документа с указанием реквизитов                      | Срок действия документа    |
|-----------------------------------|--|----------------------------|
| BOOK.ru                           | Дополнительное соглашение к договору №18496476 от 06 мая 2019 года | с 24.05.2020 по 31.08.2020 |
| Университетская библиотека онлайн | Договор ООО "НексМедиа" № 74-06/2019 от 20.06.2019                 | с 01.09.2019 по 31.08.2020 |

### 10.4. Современные профессиональные базы данных и 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 "Амели"                         | с 01.01.2020 по 30.06.2020 |

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

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):  | Сараева Е.Г. | Преподаватель          | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.  | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Маньшин А.А. | 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 25.05.2020 г., протокол № 10

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования (заочная форма)



Чаплыгина Ю.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.**

**"11" января 2021 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2020/2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Производственная практика (преддипломная практика)"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | среднее профессиональное образование                |
| <b>Специальность</b>                     | 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Техник-технолог                                     |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 4   |
| <b>Семестр</b>                           | 8   |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Дифференцированный зачет                            |

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     | 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 <sup>о</sup> », 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.  | 2015, М.: 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. - 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     | Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : Учебник для студ. СПО по спец. "Технология продукции общественного питания" / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. - Рек. ФГАУ "ФИРО".  | Володина М. В., Сопачева Т.А.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |
| 4     | 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                              |
| 5     | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО  | Васильева И. В.  | 2016, М.: Издательство Юрайт                          |
| 6     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования по спец. "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 384 с. : [16] с. цв.. ил. - Рек. ФГАУ "ФИРО".   | Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |

### 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 Р 52349-2005 продукты пищевые. продукты пищевые функциональные. термины и определения. | ГОСТ Р        | № 138-ст от 31.05.2005 | Стандартинформ, 2006                |

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

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

- Мультимедийные технологии

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

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 11.01.2021)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm\\_DoPostBackWithOptions\(new WebForm\\_PostBackOptions\("ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true\)\)ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions(). (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.05.2021 (дата обращения 11.01.2021)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx..> (дата обращения 11.01.2021)

- Chrome

Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 11.01.2021)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 11.01.2021)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 11.01.2021)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 11.01.2021)

### 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. Современные профессиональные базы данных и 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 "Амели"                         | с 01.01.2021 по 31.12.2021 |



Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

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):  | Железнякова А.В. | Ассистент              | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.      | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Маньшин А.А.     | 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 11.01.2021 г., протокол № 5а

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования (заочная форма)



Чаплыгина Ю.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 2021 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2021/2022 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Производственная практика (преддипломная практика)"**

|  |   |
|--|---|
| <b>Уровень образовательной программы</b> | среднее профессиональное образование                |
| <b>Специальность</b>                     | 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
| <b>Квалификация</b>                      | Техник-технолог                                     |
| <b>Форма обучения</b>                    | Заочная   |
| <b>Курс</b>                              | 4   |
| <b>Семестр</b>                           | 8   |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>    | Дифференцированный зачет                            |

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     | 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 <sup>о</sup> », 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a> | Васюкова А.Т.  | 2015, М.: 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. - 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     | Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : Учебник для студ. СПО по спец. "Технология продукции общественного питания" / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 192 с. - Рек. ФГАУ "ФИРО".  | Володина М. В., Сопачева Т.А.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |
| 4     | 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                              |
| 5     | Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М : Издательство Юрайт, 2016. - 414 с.. - (Профессиональное образование). Рек. УМО СПО  | Васильева И. В.  | 2016, М.: Издательство Юрайт                          |
| 6     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования по спец. "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М : ИЦ "Академия", 2014. - 384 с. : [16] с. цв.. ил. - Рек. ФГАУ "ФИРО".   | Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В.  | 2014, М.: ИЦ "Академия"                               |

### 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 Р 52349-2005 продукты пищевые. продукты пищевые функциональные. термины и определения. | ГОСТ Р        | № 138-ст от 31.05.2005 | Стандартинформ, 2006                |

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

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

- Мультимедийные технологии

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

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 30.08.2021)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

[https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm\\_DoPostBackWithOptions\(new WebForm\\_PostBackOptions\("ctl00\\$ctl00\\$ParentContent\\$Content\\$softwareLic\\$btnApplyEditLicense", "", true, "", "", false, true\)\)](https://www.microsoft.com/Licensing/javascript:WebForm_DoPostBackWithOptions(new WebForm_PostBackOptions() ng/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx. (дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 Клиентская операционная система корпорации Майкрософт. URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 30.08.2021)

- Microsoft Access 2016

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>. (дата обращения 30.08.2021)

- Chrome

Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 30.08.2021)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 30.08.2021)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 30.08.2021)

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

Подписка Microsoft Campus and Academic School (CASA). Сублицензионный договор ЗАО "Софтлайн Трейд" №182504/ВРН7939. Лицензия с 16.05.2018 по 31.10.2021 URL:

<https://www.microsoft.com/Licensing/servicecenter/Downloads/DownloadsAndKeys.aspx>.  
(дата обращения 30.08.2021)

### **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" №18504154 от 29.06.2021 г.       | с 01.09.2021 по 31.08.2022     |
| Троицкий мост                     | Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 4706/21С от 29.06.2021 г. | с 01.09.2021 по 31.08.2022     |
| Университетская библиотека онлайн | Договор с ООО "НексМедиа" № 133-06/2021 от 28.06.2021 г.      | с 01.09.2021 по 31.08.2022     |

### **10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

| <b>Наименование</b>                                   | <b>Наименование документа с указанием реквизитов</b> | <b>Срок действия документа</b> |
|---|--|--------------------------------|
| Справочная Правовая Система КонсультантПлюс           | Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»                   | с 01.09.2018 по бессрочно      |
| Электронный периодический справочник "Система Гарант" | Договор с ООО "Амели"                                | с 01.01.2021 по 31.12.2021     |

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Технология продукции общественного питания

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

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):  | Железнякова А.В. | Ассистент              | Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП |
|            | Сечина Т.В.      | Председатель Правления | Потребительское общество "Солнцевское"   |
| Рецензент: | Маньшин А.А.     | 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 30.08.2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.т.н.



Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования (заочная форма)



Чаплыгина Ю.А.